



AYUNTAMIENTO
DE PIÉLAGOS

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS A REGIR EN EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DE EXPLOTACIÓN DEL BAR/RESTAURANTE SITO EN EL COMPLEJO DEPORTIVO VIMENOR (VIOÑO DE PIÉLAGOS).

1. OBJETO

Las presentes condiciones tienen por objeto regular las Prescripciones Técnicas del contrato para Explotación del servicio de Bar-Restaurante, situado en el Complejo Deportivo Vinemor, Barrio S. Lorenzo, 10 de Vioño de Piélagos. (Ref. Catastral 1412037VP2011S0001EZ).

La explotación consiste en la expedición al público de un servicio de bebidas, aperitivos y comidas, a cuyo efecto se autoriza al contratista al uso privativo del bar-comedor, cocina y terraza de la citada Instalación.

En todo caso, la empresa adjudicataria tendrá en cuenta las indicaciones que al efecto pueda efectuar el Ayuntamiento de Piélagos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La superficie total del Bar-Restaurante es de 202 m², excluida la terraza, que se distribuye del siguiente modo según plano de la instalación que figura como **Anexo I**:

- Bar	115,00 m ²
- Restaurante	87,00 m ²
- Cocina	40,00 m ²
- Almacén	4,00 m ²
- Vestuario	4,00 m ²
- Almacén (Conservación-Congelación)	8,00 m ²

La superficie utilizable máxima de la terraza es 100 m².

Las instalaciones podrán ser visitadas durante el plazo de presentación de ofertas acordando la fecha y hora con la Administración municipal. A estos efectos se facilita la siguiente dirección de correo-e donde los interesados podrán concertar la cita para visitar las instalaciones: contratación@pielagos.com / contratación@pielagos.es

No se podrán realizar cambios en el local o en las instalaciones del bar/restaurante, salvo en casos de necesidad técnica debidamente justificados y aprobados por el personal técnico municipal.

Cualquier reparación que precise el bar/restaurante deberá contar con el permiso del Ayuntamiento y dispondrá de personal técnico competente, y en su caso redactará el correspondiente Plan de Seguridad y la correspondiente póliza de seguro que cubra el local y daños a terceros. El adjudicatario no podrá exigir la modificación del local objeto de la explotación.

La empresa adjudicataria, previa autorización expresa del Ayuntamiento de Piélagos podrá efectuar, bajo la dirección técnica del citado Ayuntamiento, a su costa, las modificaciones que se acuerden entre ambas partes, sin que por ello pueda reclamar indemnización de naturaleza alguna ni adquirir derecho económico a la finalización de la adjudicación.

3. INVERSIÓN MÍNIMA A REALIZAR

La inversión mínima a realizar por el adjudicatario, para la puesta en funcionamiento de esta concesión, es de noventa y ocho mil quinientos euros (98.500 €), I.V.A. excluido, a cuyos efectos servirá como base la relación de inventario que se acompañará como **Anexo II** al presente Pliego.

4.- HORARIO.

El bar/restaurante ajustará sus horarios a lo establecido en el Decreto 72/97, de 7 de julio, para la actividad de Bar-Restaurante. En todo caso, este horario podrá ser modificado con carácter puntual cuando así lo exijan las necesidades municipales con un preaviso de 48 horas previas a la citada modificación.

4.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y CONDICIONES TÉCNICAS.

4.1.- El contrato se ejecutará con sujeción a lo establecido en este pliego de prescripciones técnicas, en el pliego de cláusulas administrativas particulares, y de acuerdo con la oferta del adjudicatario y las instrucciones que se darán al contratista para su interpretación por el órgano de contratación.

4.2.- El adjudicatario se obliga a tener en pleno funcionamiento los servicios de bar-restaurante en el plazo máximo de treinta (30) días naturales, a contar desde la fecha de firma del contrato. Dicho plazo podrá ser ampliado, a petición del adjudicatario, por quince (15) días más, cuando de forma motivada así lo justifique.

En todo caso, la puesta en funcionamiento del servicio adjudicado exigirá la



AYUNTAMIENTO
DE PIÉLAGOS

acreditación de la inversión realizada por el adjudicatario en el importe mínimo exigido en la cláusula 3 del presente pliego de prescripciones técnicas (inventario de equipos, instalaciones, mobiliario y cuantos enseres se ponen a disposición del servicio objeto de la concesión de acuerdo con la inversión mínima exigida al adjudicatario y que pasarán a ser de titularidad municipal, en donde se refleje su estado de funcionalidad). Dicha inversión se acreditará mediante la aportación de la relación de equipamiento adquirido acompañado de las facturas correspondientes, lo que se verificará in situ por el responsable de la Administración en las instalaciones de referencia con presencia del adjudicatario, levantándose acta, por duplicado, que será firmada por el adjudicatario y el responsable de la Administración, adjuntándose al contrato previamente formalizado.

4.3. De igual manera en el momento de la resolución/conclusión del contrato, se procederá a levantar acta, estando obligada la empresa adjudicataria a dejar en perfectas condiciones de uso, cuantos bienes fueron puestos a su disposición al inicio de la prestación del servicio atendiendo al normal estado de su amortización por el uso adecuado de los mismos. Caso contrario la Administración procederá a las reparaciones o reposiciones a que hubiera lugar con cargo a la garantía.

4.4. El plazo de garantía del presente contrato durante el cual el contratista responderá de las obligaciones de reponer y dejar en perfectas condiciones de uso cuantos bienes fueron puestos a su servicio, se prolongará hasta el momento en que se levante el acta de resolución/conclusión del contrato y a salvo de lo que se derive de esa comprobación.

4.5. La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario y éste no tendrá derecho a indemnización por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio.

4.6. Tampoco tendrá derecho a indemnización alguna por extinción del contrato al cumplirse el plazo de vigencia del mismo.

5.- OTRAS NORMAS COMPLEMENTARIAS.

5.1. Será obligación del concesionario responder de las averías que se ocasionen en las instalaciones del bar/restaurante, siempre que sea por negligencia del adjudicatario, o por el uso anormal de las mismas, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios

5.2. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones las

Avda. Luis de la Concha, n.º 66 – 39470 RENEDO DE PIELAGOS (Cantabria)

Telf: 942 076 900 – Fax: 942 076 901

www.pielagos.es

instalaciones, muebles, enseres y aparatos afectos a la concesión, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen. Deberá abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso cotidiano, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, que serán a su cargo.

5.3. Los aparatos, equipamientos, e instalaciones destinados a la prestación del servicio deberán ser objeto de revisión y mantenimiento preventivo y correctivo al menos trimestralmente por el adjudicatario, operaciones todas ellas a su cargo.

5.4. El Ayuntamiento se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los citados aparatos o instalaciones, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizaran o lo fueran deficientemente, podrá ordenar su ejecución o corrección a cargo del contratista.

5.5. Será de cuenta del adjudicatario el mantenimiento y revisiones periódicas reglamentarias de las siguientes instalaciones:

- Sistema detección incendios
- Sistema extinción incendios
- Sistema contra intrusos
- Instalación térmica
- Instalación eléctrica e iluminación
- Wifi público

5.6. Los gastos derivados del suministro de agua, gas y electricidad serán por cuenta del adjudicatario.

5.7. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes para prestar el servicio. Con autorización de la Administración podrá efectuar a su costa las modificaciones que considera conveniente. El adjudicatario, previo consentimiento expreso del Ayuntamiento, podrá realizar las obras de mejora que considere necesarias.



AYUNTAMIENTO
DE PIÉLAGOS

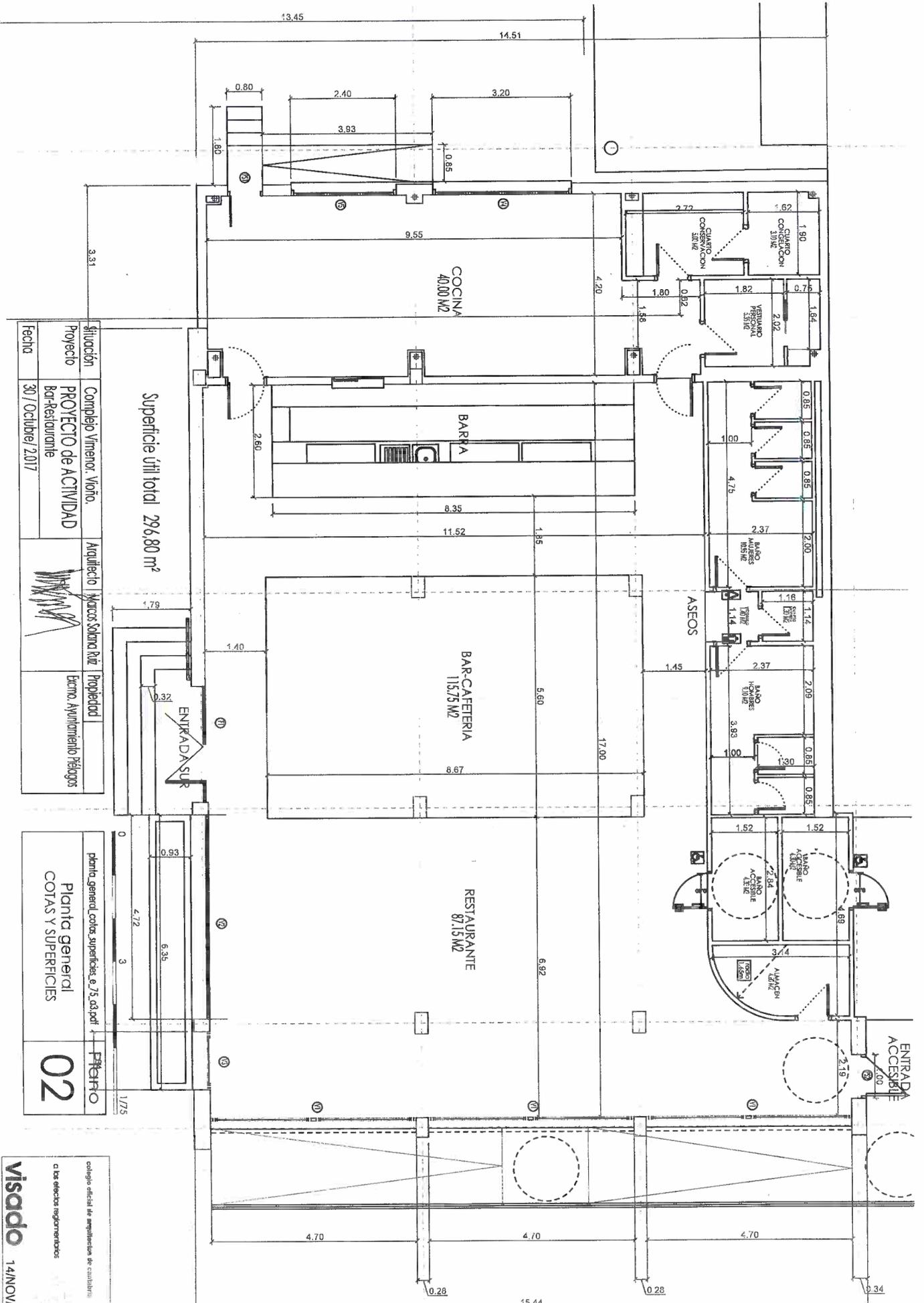
ANEXO I

PLANOS DE LA INSTALACIÓN

- Planta General.- Cotas y Superficies
- Planta General .- Amueblamiento.

DOCUMENTOS FOTOGRÁFICOS

C.I.F.: P-3905200F



Situación	Complejo Vivero: Vivero.	Aquilecío	Marcos Solana Ruiz	Propiedad	Ecma: Av. Av. Av. Pelájos
Proyecto	PROYECTO de ACTIVIDAD Bar-Restaurante				
Fecha	30 / Octubre / 2017				

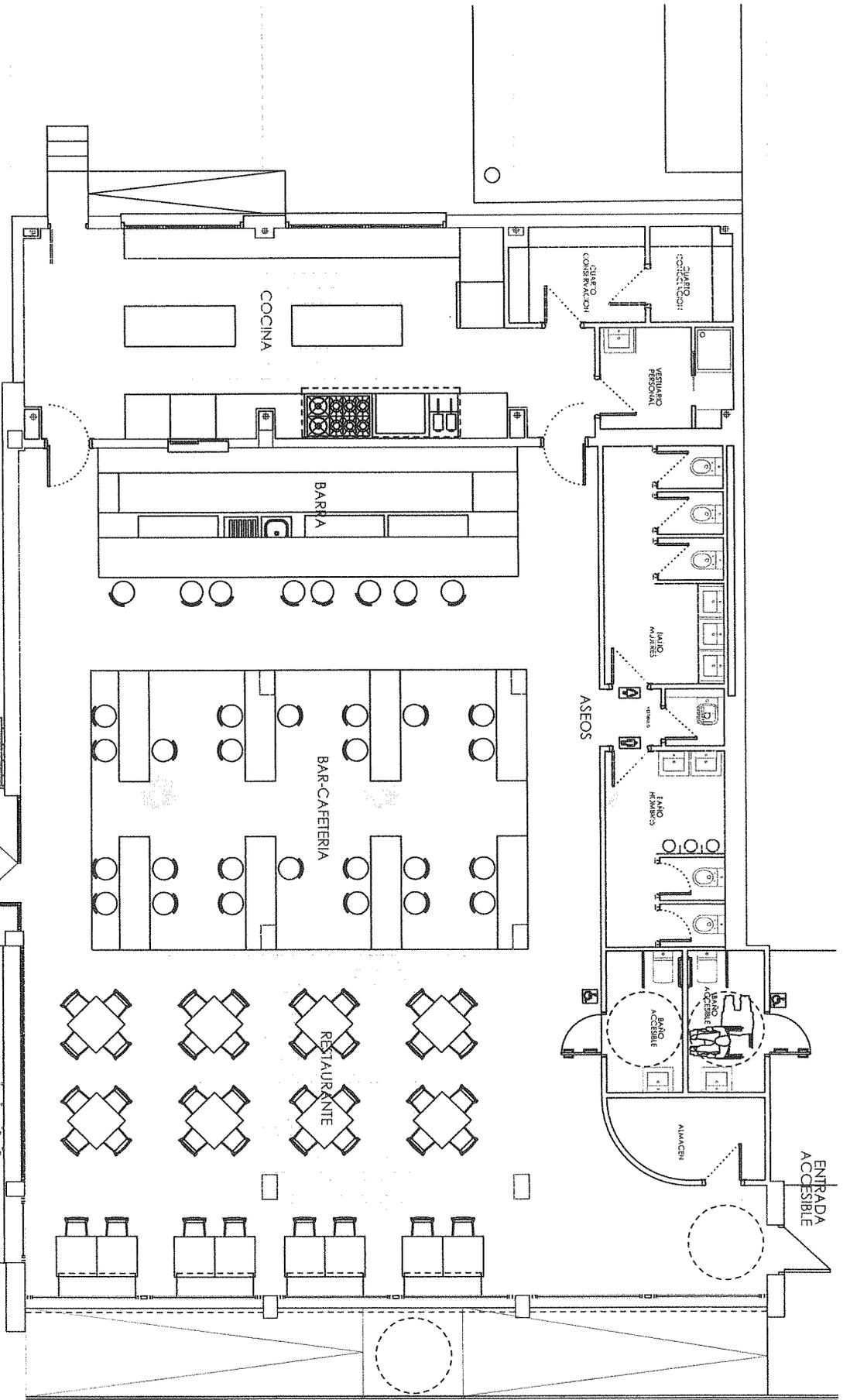
Superficie útil total 296,80 m²

planta general cotas superficies e.75.03.pdf	PRCH0
Planta general COTAS Y SUPERFICIES	02

colégio oficial de arquitectos de chile

o las electas reglamentadas

visado 14/NOV/2017



Situación	Complejo Vitiviner. Vitoria.	Arquitecto	Marcos Sainza Ruiz	Propiedad	
Proyecto	PROYECTO de ACTIVIDAD Bar-Restaurante			Fecha: Ayuntamiento Pelagos	
Fecha	30 / Octubre / 2017				

planta general amueblamiento e.75,03.pdf	Plano
Planta general AMUEBLAMIENTO	03

0 3 1/75

collegio oficial de arquitectos de canarias
o los efectos reglamentarios

visado 14/NOV/2017



BARRIO SAN LORENZO N° 10



ANEXO II

Relación de Inventario según la cláusula 3ª, a título orientativo

MOBILIARIO PARA BAR/RESTAURANTE Y ZONA DE TERRAZA

- Mesas (Estructuras, encimeras de mesas y mesas altas).
- Taburetes y sillas.
- Estanterías.
- Botelleros.
- Armarios.
- Restante mobiliario auxiliar.

ZONA DE BARRA

- Fregadero.
- Lavavasos.
- Cafetera.
- Botellero.
- Mueble Cafetero.
- Restante mobiliario auxiliar.

ZONA DE COCCIÓN

- Mesa fría.
- Estante Central.
- Mesa fría soporte.
- Cocina.
- Elemento neutro.
- Fry Top.
- Parrilla.



AYUNTAMIENTO
DE PIÉLAGOS

- Freidora.
- Campana Mural.
- Horno.
- Mesa Soporte Horno.
- Banco Refrigerado.
- Encimera para mesa fría.
- Estante Mural.
- Restante equipamiento y mobiliario auxiliar.

ZONA DE LAVADO

- Mesa Entrada Lavavajillas.
- Lavavajillas Capota.
- Mesa Salida Lavavajillas.
- Armario Congelador.
- Estantería.
- Lavavasos.
- Restante equipamiento y mobiliario auxiliar.

CÁMARAS

- Armario Refrigerado.
- Suelo Reforzado.
- Equipo Frigorífico.
- Conjunto Cámaras
- Suelo Reforzado.
- Estanterías.
- Equipo Frigorífico.
- Cuarto Frío.

- Equipo Frigorífico.
- Restante equipamiento.

El adjudicatario deberá aportar el menaje y demás utensilios requeridos para el normal funcionamiento del servicio, y en todo caso: cristalería, vajilla, cubertería, servilleteros, etc., para cubrir las necesidades mínimas del servicio de que se trata.

En Piélagos, a 22 de Febrero de 2018

La Alcaldesa

A circular official stamp in blue ink is partially visible, with the text "TAJUELO" at the top and "CANTAB" at the bottom. A large, stylized handwritten signature in blue ink is written over the stamp.