

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES DEL CONTRATO DE CESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL POLIDEPORTIVO MUNICIPAL.

Expediente: 474 / 2024

1. Objeto del contrato.

Son objeto del presente pliego las prescripciones técnicas particulares que han de regir en el contrato de cesión del uso del establecimiento ubicado en el Polideportivo Municipal, en la calle Solos Prados, s/n, del municipio.

2. Descripción y situación del establecimiento.

El local objeto de cesión ocupa parte de uno de los edificios existentes en la parcela del Polideportivo Municipal, en la calle Solos Prados, s/n, del municipio, y cuenta con los servicios públicos necesarios para el desarrollo de la actividad.

El acceso al local es independiente al acceso al resto del edificio donde se integra, realizándose mediante una puerta de apertura hacia el exterior y anchura 1,00 m.

El local tiene forma casi rectangular resultando una superficie útil total de 128,66 m² y contando con la siguiente distribución conforme al plano disponible en el Anexo III:

- Zona de barra, 9,50 m²
- Zona de público de pie, 10,39 m²
- Zona de público sentado, 52,01 m².
- Cocina, 12,98 m².
- Vestíbulo, 9,55 m².
- Zona de tránsito, 6,80 m².
- Zona de aseos, 9,00 m².
- Aseo Adaptado, 5,59 m².
- Almacén, 7,10 m².
- Cuarto de Basura, 5,74 m².

La altura del local varía, siendo de 3,10 m en la zona de barra y publico de pie y de 2,80 m en la zona de público sentado.

La ventilación del local se realiza mediante ventilación natural en todas las estancias a excepción de en la cocina en la que la ventilación se realiza mediante campana extractora conectada a una chimenea que sube a cubierta.

El local dispone de dos aseos separados por sexos, más otro aseo adaptado para personas con problemas de movilidad.

El aforo del establecimiento es de 58 personas.



3. Desarrollo de la actividad.

3.1. Actividad a desarrollar.

En el desarrollo de la actividad resulta de aplicación lo recogido en la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos y Actividades Recreativas, así como en las Ordenanzas Municipales del Ayuntamiento de Becerril de la Sierra y demás normas aplicables, de cuyo cumplimiento será responsable el adjudicatario del contrato.

La actividad a desarrollar en el establecimiento es la de Cafetería conforme a los establecido en el Catálogo de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid, esto es:

“Establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en las que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida.”

En todos los trabajos que se realicen en el establecimiento se observarán las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como, las de seguridad e higiene en el trabajo y de prevención de riesgos laborales vigentes en cada momento, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento.

El adjudicatario no podrá dar a las instalaciones una utilización distinta de las correspondientes a la actividad de Cafetería, quedando prohibida la celebración de cualquier fiesta, competiciones, etc., salvo autorización expresa del Ayuntamiento de Becerril de la Sierra.

3.2. Horario de apertura.

El adjudicatario deberá presentar un calendario de apertura del establecimiento que cubra la apertura de todos los días del año a excepción de un máximo de 30 días.

Este calendario deberá ser aprobado por el Ayuntamiento cada año.

El horario mínimo de apertura en los días en los que el establecimiento permanezca abierto será:

- *Periodo de Invierno (del 16 de septiembre al 14 de junio):* de 16:00 a 21:00.
- *Periodo de Verano (del 15 de junio al 15 de septiembre):* de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 21:00.

Estando el horario máximo de apertura del establecimiento a lo dispuesto en la Orden de 21 de abril de 2022, del Consejero de Presidencia, Justicia e Interior, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público.



3.3. Forma de dar el servicio.

Se procurará que el suministro de mercancías se realice en las horas de menor afluencia de público al Polideportivo Municipal, y que la descarga de estas interfiera lo menos posible el normal funcionamiento de las instalaciones deportivas, respetando en todo momento la normativa vigente en materia de ruido.

No se permitirá el apilamiento de envases en el exterior del establecimiento, debiéndose depositar en el interior de este en el lugar destinado a tal fin.

Queda prohibida la utilización de los espacios objeto del contrato para cualquier tipo de publicidad de marcas comerciales o de cualquier otra clase sin el permiso expreso del Ayuntamiento de Becerril de la Sierra.

3.4. Terraza.

El adjudicatario podrá habilitar una zona de terraza frente a las dos fachadas que dan a las pistas de tenis, siempre que obtenga la autorización del Ayuntamiento y tras el pago de la tasa correspondiente.

El número máximo de mesas a habilitar para la terraza será de 10.

La superficie máxima de cada mesa de la terraza será de 0,90 m x 0,90 m.

Además, la ubicación de las mesas de la terraza deberá respetar, en todo momento, la entrada al establecimiento, así como, los recorridos de evacuación del resto de zonas del Polideportivo Municipal.

3.5. Residuos.

Los residuos generados en el desarrollo de la actividad se deberán gestionar adecuadamente.

Aquellos residuos asimilables a los residuos urbanos se deberán depositar en contenedores selectivos que aportará el adjudicatario, para su traslado posterior, al final de cada jornada, al punto de recogida que tiene asignado para la zona el Servicio Municipal de Basura.

Los residuos grasos se deberán gestionar a través de gestor autorizado que deberá contratar el adjudicatario.

Los vertidos líquidos generados se eliminarán utilizando el Sistema Integral de Saneamiento. En ningún caso se verterán al Sistema Integral de Saneamiento compuestos y/o materias incluidos en el Anexo 1, de la Ley 10/1993, de 26 de octubre, sobre Vertidos Líquidos Industriales al Sistema Integral de Saneamiento.

En el caso de que se produjera una variación del tipo de vertido producido (con independencia de que esta sea permanente o accidental) se deberá poner en conocimiento del Ayuntamiento.



3.6. Ruidos y Vibraciones.

En relación con los ruidos y vibraciones producidos durante el desarrollo de la actividad, no se sobrepasarán los valores indicados en los Anexos del Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.

3.7. Limpieza, desinsectación y desratización.

Será responsabilidad del adjudicatario la limpieza del establecimiento, así como de los espacios vinculados a este. En este sentido, el adjudicatario deberá mantener y limpiar adecuadamente la zona de terraza, garantizando que todas las mesas y sillas quedan recogidas y apiladas correctamente al final de cada jornada.

El adjudicatario a su cargo deberá realizar, al menos, una vez al año, y siempre que se considere oportuno, la desinsectación y desratización del establecimiento con una empresa y/o personal autorizado.

4. Mobiliario y equipamiento disponible.

El mobiliario, maquinaria y enseres disponible se recoge en el Anexo I de este pliego. El adjudicatario se compromete a su buen uso y devolución en el mismo estado en que los recibe, salvo el deterioro propio del uso. A tal efecto se firmará por el adjudicatario, a la formalización del contrato, un documento de recepción del mobiliario, maquinaria y enseres que reciba e igualmente, a la finalización del contrato, deberá hacerse constar, por escrito, la entrega de estos.

El adjudicatario será responsable de la conservación de este material y equipamiento, así como, de sus reparaciones. En caso de no ser posible la reparación, y así conste acreditado de manera fehaciente por el adjudicatario, corresponderá al Ayuntamiento su sustitución, siempre que no se deba a negligencia o falta de mantenimiento por parte del adjudicatario.

El resto de los utensilios necesarios para el normal funcionamiento de la actividad: cristalería, vajilla y cubertería deberá ser suministrados por el adjudicatario.

La instalación por parte del adjudicatario de cualquier mobiliario, maquinaria o enser no incluido en el Anexo I necesitará de la autorización del Ayuntamiento.

5. Mantenimiento de las instalaciones.

El mantenimiento preventivo obligatorio de las distintas instalaciones con las que cuenta el establecimiento (electricidad, gas, sistemas contra incendios, etc.) correrá a cargo del adjudicatario, debiendo presentar los documentos justificativos de haber realizado tales revisiones e inspecciones obligatorias ante el Ayuntamiento.



6. Seguro de Responsabilidad Civil

El adjudicatario deberá acreditar, mediante certificado emitido por una entidad aseguradora debidamente autorizada, la constitución de una póliza de seguro que cubra los riesgos de incendio del local y de responsabilidad civil por daños a los concurrentes y a terceros derivados de las condiciones del local, de sus instalaciones y servicios, así como de la actividad desarrollada y del personal que preste sus servicios en el mismo.

El seguro estará acorde con lo que determina la normativa de aplicación y la cuantía de los capitales mínimos que deberá cubrir será, al menos, de 200.000 € por incendio y de 150.000 € por daños a los concurrentes y a terceros derivados de las condiciones del local, de sus instalaciones y servicios, así como de la actividad desarrollada y del personal que preste sus servicios en el mismo.

La citada póliza deberá mantenerse en vigor durante el periodo de vigencia del contrato de cesión.

7. Modificaciones en el establecimiento.

El adjudicatario no podrá realizar modificaciones en el establecimiento ni cambios en las instalaciones existentes, salvo en casos de necesidad técnica debidamente justificados y/o aprobados por el Ayuntamiento.

Cualquier reparación que precise las instalaciones existentes deberá contar con el permiso del Ayuntamiento y deberá realizarse por personal técnico competente. De igual modo, cualquier modificación y/o cambio autorizado correrá a costa del adjudicatario, debiendo contar con la dirección técnica adecuada, no pudiendo reclamar el adjudicatario indemnización de naturaleza alguna ni adquirir derecho económico a la finalización del contrato.

8. Licencia de instalación y funcionamiento.

El adjudicatario deberá solicitar y obtener la preceptiva licencia instalación y funcionamiento de la actividad de Cafetería, para lo que deberá aportar proyecto de actividad firmado por técnico competente.

Documento firmado electrónicamente.

EL INGENIERO MUNICIPAL

Juan Ignacio Sánchez Alemany



ANEXO I: LISTA DE MOBILIARIO, MAQUINARIA Y ENSERES EXISTENTE.

Cocina.

- 1 freidora industrial Eutron 7+7 litros.
- 1 plancha a gas industrial Mundigas P-600 ECO 7 kW.
- 1 campana extractora industrial.
- 1 frigorífico blanco Liebherr 5056 Index 20B.
- 1 frigorífico metálico Italbar.
- 1 microondas Bluesky.
- 1 trampa de insectos eléctrica.
- 1 fregadero metálico de 1,39 m x 0,60 m x 0,87 m.
- 1 estantería metálica de 3 baldas de 1,20 m x 0,45 m x 1,57 m.
- 1 mesa auxiliar metálica de 1,80 m x 0,30 m x 0,75 m.
- 1 balda metálica de 0,80 m x 0,27 m.
- 1 balda metálica de 1,20 m x 0,27 m.
- 1 balda metálica de 0,60 m x 0,20 m.

Zona de barra y público de pie.

- 2 barriles de decoración con función de mesa alta.
- 1 mueble auxiliar de servicio metálico Infrico de 1,46 m x 0,60 m x 1,08 m.
- 1 mueble auxiliar de servicio metálico de 2,00 m x 0,40 m x 1,00 m.
- 1 pila de fregar.
- 1 grifo triple dispensador de cerveza (columna con 3 grifos, enfriador, botella CO2, manoreductor y acoplador).
- 1 molinillo de café Mocay Caffé.
- 1 cafetera de 2 brazos Bianca Mocay Caffé.
- 1 cámara frigorífica de 4 puertas Infrico.
- 1 cámara frigorífica de 2 puertas Coreco.
- 1 vitrina expositora sobre barra VG de 1,57 m x 0,41 m.
- 1 unidad interior de aire acondicionado tipo casete Daikin.
- 5 lámparas de techo.
- 2 baldas de madera de 1,20 m x 0,30 m.
- 2 baldas de madera de esquina.

Zona de público sentado.

- 2 mesas de madera de 1,42 m x 0,90 m.
- 2 mesas de madera de 1,00 m x 1,00 m.
- 4 mesas de madera de 0,90 m x 0,90 m.
- 32 sillas de diferentes materiales.
- 1 mesa auxiliar de 1,10 m x 0,35 m x 0,75 m.
- 1 aparador de madera de 0,80 m x 0,35 m x 1,20 m.
- 1 chimenea tipo casete.
- 1 unidad interior de aire acondicionado tipo casete Daikin.



- 2 cubiteras.
- 1 perchero.

Zona de aseos.

- 1 dispensador de toallas de papel Jofel.
- 1 dispensador de jabón Jofel.

Aseo adaptado.

- 2 lámparas.
- 1 espejo.
- 1 secador de manos Mediclinics Saniflow.
- 1 dispensador de jabón Jofel.

Almacén.

- 4 estantería metálicas de 5 baldas de 0,90 m x 0,40 x 1,78 m

Otros elementos.

- 1 botella de propano 11,5.
- 3 extintores de agua ABC 6 kg.
- 3 mesas de exterior de Coca Cola de 0,70 m x 0,70 m.
- 7 sillas de exterior de Coca Cola.
- 33 sillas metálicas.



ANEXO II: FOTOS.



Zona exterior





Zona de barra y público de pie





Zona de público sentado

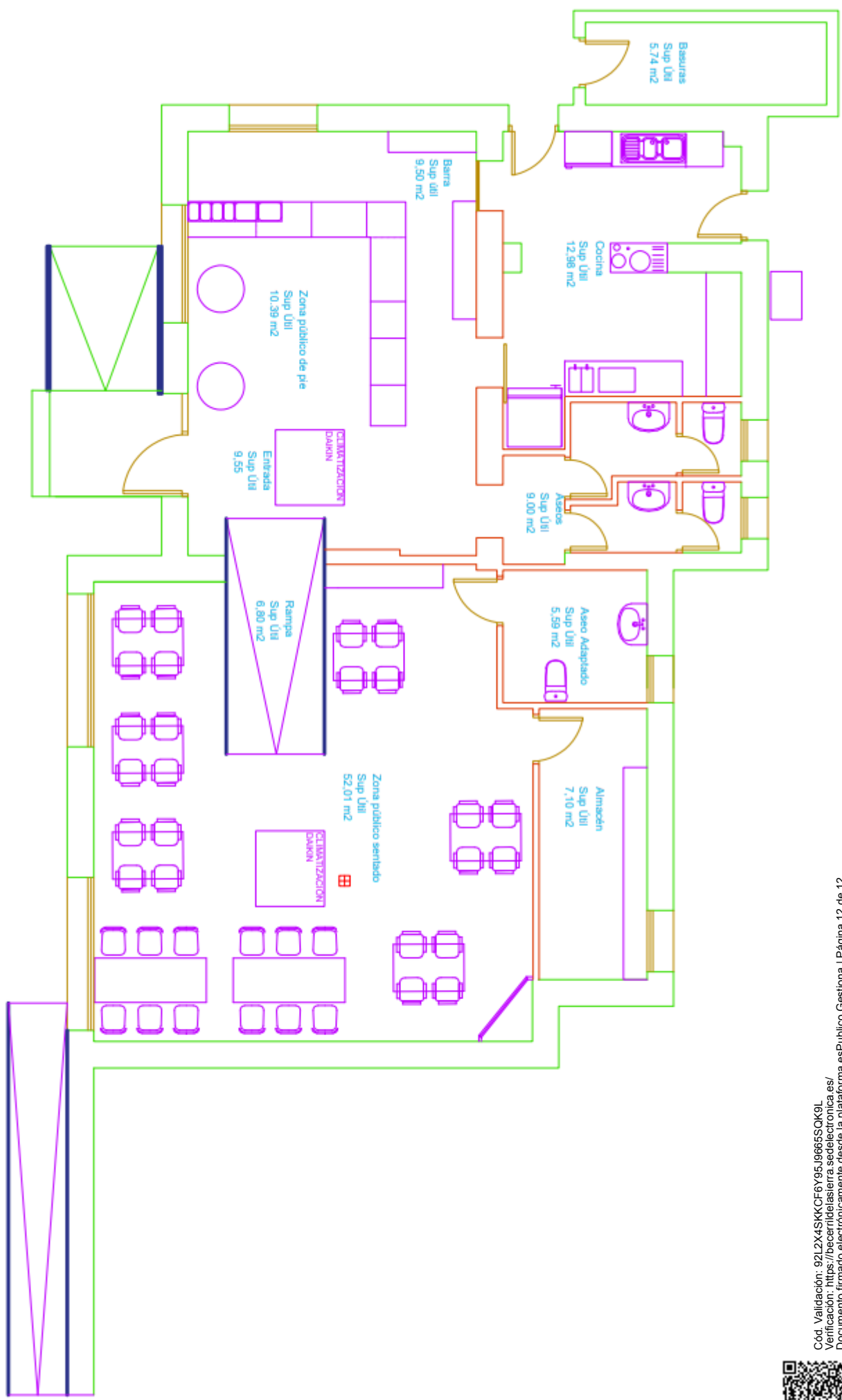


Aseos



ANEXO III: PLANO.





AYUNTAMIENTO BECERRIL DE LA SIERRA		CAFETERÍA POLIDEPORTIVO MUNICIPAL	
SERVICIOS TÉCNICOS MUNICIPALES		FECHA: 02/02/2024	ESCALA:
			1

