



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

ÁREA DE URBANISMO

PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONCESION ADMINISTRATIVA DEL QUIOSCO-BAR, SITO EN EL PARQUE DEL ALMENDRAL.

1. Objeto:

El presente pliego tiene por objeto establecer las condiciones técnicas que han de regir la concesión administrativa que habilitará a la persona que resulte adjudicataria para el uso privativo y explotación de un quiosco-bar, de propiedad municipal, destinado venta de bebidas y comida, ubicado en el Parque del Almendral.

2. Descripción:

Ubicación: Parque del Almendral, en la zona este de Carmona entre las calles Eduardo Torres, Manuel Infantes y calle del mismo nombre "El Almendral". Carmona (Sevilla). Grafiado en plano de situación adjunto.

Superficie: El bar-quiosco de referencia está incluido en una edificación cuadrangular de dimensiones 9,20x3,60m, de los cuales se destinan al mismo 7,25m x 3,60m (26,11 m2 aproximadamente).

Descripción constructiva: El edificio está realizado en una sola planta y dará servicios a la actividad de bar-quiosco que colinda con un almacén para uso del mantenimiento del parque utilizado por la empresa municipal de limpieza.

La estructura del edificio está realizada por muros de carga y forjado unidireccional de viguetas autoresistentes y bovedillas cerámicas.

El cerramiento perimetral ha sido ejecutado mediante fábrica de un pie de espesor de ladrillo perforado de 24x11,5 x 5 cm de taladro pequeño.

La división respecto al almacén también ha sido realizada mediante muro de ladrillo perforado de 24x11,5x5 cm taladro pequeño.

El revestimiento exterior del edificio ha sido realizado mediante enfoscado fratasado y pintado en paramentos verticales.

El revestimiento interior ha sido realizado mediante guarnecido, enlucido y pintado. Si bien, en la zona de aseos se ha ejecutado el alicatado en lugar del enlucido y pintado.

Los pavimentos interiores quedan resueltos mediante baldosas cerámicas antideslizantes.

Los techos se han ejecutado mediante placas de escayola de sistema desmontable y entramado visto.

La cubierta del edificio se trata de una cubierta no transitable formada por capa de hormigón aligerado de 15cm de espesor medio, capa de mortero de regulación, terminación autoprottegida con lámina asfáltica.

La carpintería dispuesta en el edificio se ha realizado mediante aluminio anodizado color tipo I con vidrio impreso incoloro de 6 mm de espesor colocado con masilla.

El establecimiento dispone de un cierre metálico enrollable ciego de apertura manual en la ventana de mayor dimensión, al objeto de proteger la misma de posibles actos vandálicos.

Valoración de la parte de dominio público que se hubiere de ocupar: 18.312,34 €.

El objeto de la concesión es estrictamente el inmueble. Cualquier elemento que suponga una ocupación exterior a dicha edificación será objeto de autorización independiente.

3. Estado actual:

La edificación es de construcción antigua si bien tubo algunas mejoras consistentes en la demolición de la barra existente previamente dejando el interior diáfano, picado enfoscado y guarnecido, enlucido y pintado de techos y paramentos; labrado de fábrica de ladrillo en fachada y particiones que necesitaban reparación; cambio de cerrajería y carpinterías; reparación e impermeabilización de cubiertas; construcción de 2 aseos y alicatado en zonas húmedas; montaje de aparatos sanitarios; acondicionamiento de almacén de jardinería; montaje de instalaciones de electricidad, fontanería y saneamiento de instalaciones deterioradas.

No obstante, en la actualidad el establecimiento ha sufrido varios actos de vandalismo (Realización de hogueras en el interior, quemando el falso techo que existía y eliminando el cableado de la instalación eléctrica y cuadro eléctrico existente, rotura de bovedillas de forjado del local, robo de carpinterías de aluminio, entre otros...) que hacen necesario intervenir nuevamente en su adecuación.

4. Reformas

A continuación se lista los siguientes capítulos estimados, con su valoración correspondiente, para la puesta en uso del inmueble, a realizar íntegramente por el adjudicatario:

CAPITULO	RESUMEN	EUROS	%
1	DEMOLICIONES	73,0	0,65
2	ALBAÑILERIA.....	230,35	2,05
3	REVESTIMIENTOS	884,40	7,85
4	INSTALACIONES	6.843,97	60,78
5	CARPINTERIA	2.511,51	22,30
6	PINTURA	717,31	6,37
TOTAL EJECUCIÓN MATERIAL		11.260,74	
13,00% Gastos generales		1.463,90	
6,00% Beneficio industrial		675,64	

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

C/ EL SALVADOR, 2 - 41410. CARMONA (SEVILLA). Tlf: 954 140 011 - FAX: 954 191 237 - www.carmona.org



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

ÁREA DE URBANISMO

SUMA DE G.G. y B.I.	2.139,54
21,00% I.V.A.	2.814,06
TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA	16.214,34
TOTAL PRESUPUESTO GENERAL	16.214,34

Dichos capítulos estimados englobarían los siguientes trabajos:

- Demolición de citara de barra existente en el local.
- Desmontado de sanitarios dañados
- Demolición de Falso techo dañado
- Labrado de fábrica de ladrillo para acondicionamiento de almacén e instalación de puerta corredera de acceso al quiosco-bar
- Colocación de falsos techos en aseos y reposición de placas en local retirando las existentes en mal estado.
- Guarnecido y enlucido maestreado donde proceda, fundamentalmente en nuevas fábricas labradas y donde se halle dañado el enlucido existente.
- Montaje de encimera de piedra artificial
- Reposición de alicatado o sustitución del que se halle dañado.
- Instalación eléctrica para dar suministro a las demandas generadas por la maquinaria necesaria para el ejercicio de la actividad y reposición de la dañada tanto en aseos como en el interior del quiosco-bar (acometida, cableado, puntos de luz, mecanismos, protecciones, luminarias, etc...).
- Instalación de fontanería para el suministro de agua en fregadero y lavavajillas y reposición de la dañada.
- Instalación de saneamiento para la evacuación de aguas de fregadero y lavavajillas, y reposición de la dañada.
- Instalación de grifería de aseos.
- Instalación de inodoros y lavabos.
- Instalación de fregadero con mecanismo de accionamiento mediante pedal.
- Instalación de aire acondicionado
- Instalación elementos de protección contra incendios (extintor de CO2 y polvo polivalente, luces emergencias, señales de accesibilidad, etc...)
- Colocación de barras laterales para el inodoro en el aseo de minusválidos.
- Puerta de acceso al local corredera.
- Colocación de 4 ventanas de 0,30x0,60cm y ventana 3,00x1,40m.
- Colocación de puertas en aseos.
- Colocación de puerta corredera en local.
- Instalación de mostrador -barra para expedición de comidas con adaptación para las personas con minusvalías en el exterior edificio.
- Pintado interior y exterior con pintura plástica lavable.

Todos ello realizado de conformidad con CTE, REBT, RIPCI, normas de compañía suministradora y demás normativa vigente que sea vinculante.

Aparte de las listadas, el adjudicatario podrá plantear a su costa las reformas y adaptaciones interiores (mobiliario, enseres, etc...) que considere oportunas para la explotación, siempre que no se vea alterada la superficie construida del mismo, debiendo ser objeto de la correspondiente autorización municipal.

Una vez suscrito el contrato de concesión, deberá solicitarse en el plazo máximo de 2 meses autorización municipal de obras para la adecuación del establecimiento a la actividad de quiosco-bar. Transcurrido dicho plazo sin haber efectuado las obras podrá entenderse resuelta la concesión y caducado el derecho del adjudicatario, sin derecho a indemnización.

Estas actuaciones deberán ejecutarse en el plazo máximo de 3 meses desde la notificación de la concesión de la autorización de obras.

Una vez realizada la obra, los servicios técnicos municipales comprobarán que se ajusta a lo declarado al efecto previa comunicación del adjudicatario de la finalización de las obras.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos de instalaciones necesarias para el ejercicio de la actividad así como los correspondientes por acometidas de los servicios que presten las empresas suministradoras. Estará sujeto, por tanto a abonar las tasas e impuestos correspondientes a la licencia de obras. Del mismo modo, deberá atender los impuestos o tasa estatales, provinciales o municipales que correspondan.

5. Finalidad



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

ÁREA DE URBANISMO

El quiosco-bar tendrá que destinarse a la venta de bebidas y comidas en la forma habitual a este tipo de establecimientos, quedando prohibido darle un uso distinto en todo o en parte del mismo.

La actividad de quiosco-bar está definida como la actividad desarrollada en establecimientos públicos fijos o eventuales e independientes que, debidamente autorizados por los Municipios, se dedican con carácter permanente, de temporada u ocasional a servir al público bebidas y comidas envasadas industrialmente para ser consumidas al aire libre en vías públicas o zonas de dominio público.

Se prohíbe cualquier modificación de la actividad objeto de concesión aún siendo compatibles con la misma. Asimismo, cualquier alteración de la actividad permitida necesitará preceptiva autorización municipal.

6. Condiciones de uso

El uso autorizado para la edificación objeto de la concesión es la definida como bar en el Anexo II, III.2.8, d), del Decreto 78/2002 de 26 de febrero, por el que se aprobó el Nomenclátor y el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y las modificaciones incluidas en el mismo por el Decreto 247/2011 de 19 de Julio, para su adaptación a la ley 17/2009, de 23 de Noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

El concesionario deberá tener abierto al público el quiosco todos los días, con uno de descanso a la semana (que no sea sábado, domingo, ni festivo), siempre que no sea incompatible con los periodos de apertura y cierre del citado parque del Almendral.

a. Instalaciones de apoyo a la actividad

No se prevé ninguna aparte de las que específicamente se mencionen en el presente pliego.

En todo caso, aquellos elementos que se proyecten deberán cumplir con las especificaciones contenidas en el Pliego de prescripciones y demás normativa vinculante.

Prevía autorización municipal, podrá instalarse mesas y sillas en los alrededores del quiosco-bar para lo cual se habrá de atender lo dispuesto en la Ordenanza Fiscal del Excmo. Ayuntamiento de Carmona reguladora de la Tasa por ocupación de Terrenos de Uso Público con mesas, sillas y otros elementos análogos con finalidad lucrativa.

b. Instalaciones no autorizadas

Todas salvo las específicamente definidas en el presente pliego.

No se permitirán sin la debida autorización expresa del Excmo. Ayuntamiento de Carmona:

- La colocación de barras móviles de apoyo a la actividad fuera de los límites de los edificios, así como la instalación de muebles o enseres complementarios de la misma, como aparadores, reposteros, máquinas expendedoras, barbacoas, contenedores de hielo, helados, carritos de venta de comidas, depósitos de basuras, cabinas de discos u otros similares.
- La instalación de pérgolas y toldos, tantos verticales como horizontales que alteren la estética del conjunto.
- No se permitirá la venta de productos no alimentarios, así como la instalación de elementos anexos permanentes (castillos inflables, juegos de niños, escenarios,...) ni efímeros.

7. Conservación

Una vez que el concesionario ha llevado a cabo las adaptaciones necesarias en el quiosco-bar, estará obligado a conservarlas en perfecto estado, debiendo entregarlas en iguales condiciones que le fueron entregadas en el momento de constituirse la concesión, siendo motivo de revocación de la misma, el deterioro del bien.

Serán a cuenta del concesionario todas las obras posteriores vinculadas al objeto de la concesión, debidamente autorizadas previamente por el Excmo. Ayuntamiento de Carmona, de reforma, reparación, conservación y mantenimiento que se deriven.

8. Prescripciones relativas al cumplimiento en materia sanitaria

En todo momento, el titular de la actividad cuidará que se cumplan de forma expresa todas y cada una de las prescripciones que se dan en las siguientes disposiciones:

- R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, así como modificaciones.
- R.D. 381/1984 de 25 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- Ley 7/1996 de 15 de enero, de ordenación del comercio minorista.
- Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

ÁREA DE URBANISMO

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

El responsable de la actividad desarrollará un plan general de higiene en lo que se refiere a la limpieza de las instalaciones, equipo y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como su manipulación.

El responsable del establecimiento contará y aplicará un programa de desinsectación y desratización, basado en el análisis de peligros del art. 10 del RD 3484/2000 de 29 diciembre.

El responsable del establecimiento desarrollará y aplicará sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento basado en el análisis de peligros del art. 10 del RD 3484/2000 de 29 diciembre.

9. Prescripciones relativas al cumplimiento en materia ambiental:

La actividad a desarrollar se entiende encuadrada en la ley 7/2007 de 9 de julio, Gestión Integrada de la Calidad Ambiental en la CAT.13.32. que establece que aquellas actividades tales como restaurantes, cafeterías, pubs y bares tienen como instrumento de prevención y control ambiental la calificación ambiental.

De acuerdo al art. 44 de la Ley 7/2007 de 9 de julio, el procedimiento ambiental se desarrollará de acuerdo a lo que reglamentariamente se establezca integrándose en el de la correspondiente autorización municipal.

a. Ruidos:

Dado que el quiosco-bar se encuentra en un entorno residencial, carecerá de medios audiovisuales de entretenimiento, como televisión, radio o similares, y cualesquiera otros que alteren el ambiente habitual de la zona, sin la autorización expresa del Excmo. Ayuntamiento de Carmona.

La actividad de quiosco-bar se desarrollará en horario comprendido entre las 6:00 y las 2:00 horas. Cumpliendo en todo caso lo establecido en el art. 3 de la Orden de 25 de marzo de 2002, por la que se regulan los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Si bien, dado que la actividad se encuentra inserta en el parque "El Almendral" estará sujeta en todo momento al horario del parque, ya que este es más restrictivo.

b. Limpieza:

El concesionario deberá conservar las instalaciones y el área de influencia en las debidas condiciones de seguridad, salubridad, limpieza y ornato público, de manera que al final de cada jornada de trabajo en este superficie no queden restos de latas, vidrios, residuos de papel/cartón, comida, etc...

En el ejercicio de la actividad, cualquier residuo que caiga al suelo, tales como restos de comida, servilletas, vasos de plásticos serán de obligada retirada por el concesionario, debiendo ser retirados en la misma jornada laboral. En todo caso, se cuidará los espacios circundantes que puedan ser dañados colateralmente por el ejercicio de la actividad, (servilletas de papel) que en corrientes de aires pudiesen ser desplazadas a zonas adyacentes. Se estima una distancia de 50m como zona de vigilancia para retirada de tales residuos.

Los vertidos de líquidos (grasas de ensaladas, salsas,...) procedentes de la actividad en ningún caso se realizarán a la red de saneamiento. Deberán establecerse recipientes herméticos para su conservación hasta su posterior retirada al contenedor municipal habilitado al efecto.

Los residuos procedentes de la actividad se separarán de forma selectiva en función de su naturaleza en recipientes herméticos para su reciclado posterior (orgánicos, envases, vidrios, residuos de papel/cartón, etc). Se ubicarán en zonas diferenciadas respecto a los productos para ser consumidos.

La retirada de residuos será realizada diariamente a los contenedores municipales para su gestión por el servicio municipal de limpieza.

Para la limpieza del local se emplearán productos biodegradables.

Los productos de limpieza deberán almacenarse de forma independiente a los alimentos que se expedirán al público.

Se prohíbe el uso del espacio exterior del quiosco como zona de almacenaje.

Al ser un establecimiento en un lugar público y abierto al público, la descuidada conservación podrá determinar, la resolución de la adjudicación con pérdida de la inversión efectuada.

10. Otras prescripciones:



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

ÁREA DE URBANISMO

- La maquinaria a instalar en el funcionamiento de la actividad: frigorífico-congelador, botelleros, vitrina expositora, lavavajillas, microondas, máquina de café y/o aire acondicionado, etc... serán de alta eficiencia energética para minimizar futuros consumos.
- Se explotará de forma personal la actividad de bar del quiosco. No será transmisible la concesión a terceros a no ser que medie autorización municipal.
- En el ejercicio de la actividad no podrá expendir bebidas alcohólicas de alta graduación.
- No se podrán vender bebidas o alimentos en formatos que permitan su transporte fuera del recinto del quiosco, evitando con ello el fomento de la "movida juvenil" en las zonas colindantes.
- En el establecimiento no se permite la cocción de ningún tipo de alimento. La comida a expedir será preparada y en todo caso cumplirá con lo prescrito a la misma en materia de sanidad, siendo suministrada por empresa autorizada. En todo momento, se garantizará la cadena de frío establecida a la misma almacenándose hasta su consumo en las instalaciones existentes al efecto.
- Los trabajadores del establecimiento deberán tener formación en materia de manipulación de alimentos y la actividad quedará sometida a cuantas inspecciones sanitarias sean necesarias.

En Carmona, a 05 de diciembre de 2013.

VºB

El Técnico


Alfaro García Rodríguez
Arquitecto Jefe de Servicio




David Prada Baena
Arquitecto