





## PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONCESION ADMINISTRATIVA DEL QUIOSCO-BAR, SITO EN EL "PASEO DEL ESTATUTO".

#### 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 quioscobar, de propiedad municipal, destinado venta de bebidas y comida, ubicado en el Paseo del Estatuto.

#### Descripción:

Ubicación: Paseo del Estatuto, Carmona (Sevilla). Grafiado en plano de situación adjunto.

Superficie: 10 m2 (4,00 x 2,5 m) aproximadamente.

Descripción constructiva: El quiosco es de carácter permanente y se halla generado mediante paramentos de paneles de madera colocados sobre estructura metálica de acero, cierres mediante persianas metálicas enrollables ciegas y cubierta de paneles metálicos contrachapados en su cara inferior mediante los mismos paneles de madera de fachada la cual genera un alero perimetral de unos 50 cm aproximadamente al que se le añade iluminación exterior mediante focos apuntados hacia abajo.

El acabado interior de los paramentos se resuelven dejando vistos los citados paneles de madera a los que se le adosan las distintas instalaciones de agua, saneamiento y electricidad, quedando estás ultimas también vistas. El suelo se halla resuelto mediante solera de hormigón y el techo mediante falso techo de panel de aluminio al que se le empotra 6 luminarias tipo downlight.

Valoración de la parte de dominio público que se hubiere de ocupar: 9.916,79 €.

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

El quiosco se encuentra acorde con la descripción previa y en un estado de conservación que precisa de algunas reformas.

#### Reformas

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

CAPITULO	RESUMEN		
1	DEMONICONES	EUROS	%
2	DEMOLICIONES Y TRABAJOS PREVIOS	101,33	2,9
3	CUBIERTAS	655,65	
4		1.415,27	41,0
5	PINTURAS	1.000,18	28,9
		279,54	8,16
	TOTAL EJECUCIÓN MATERIAL 13,00 % Gastos generales	3.451,97	
•	6,00 % Beneficio industrial		
	SUMA DE G.G. y B.I.	655,88	
·	21,00 % I.V.A	862,65	
	TOTAL PRESUPUESTO CONTRATA	4.970,50	
	TOTAL PRESUPUESTO GENERAL	4.970,50	

Dichos capítulos estimados englobarían los siguientes trabajos:

- Sustitución de los revestimientos de paneles de madera existentes, tanto en paredes como en la cara interior del alero, por otros de DM, tipo marino, para exteriores de 16 mm de espesor y convenientemente tratado por ambas caras sobre entramado de perfiles existentes.
- Limpieza, lijado y lacado de la barra perimetral (mano de fondo con selladora o tapaporos, y dos manos de lacado).
- Rascado y limpieza de puntos de oxidación y repintado de perfilaría y cierres metálicos mediante pintura anticorrosiva y antioxidante con partículas metálicas en suspensión (mano de imprimación y dos manos de
- Arreglo y/o sustitución de toldos existentes (mecanismos tipo monoblock o similar y/o lonas).





#### ÁREA DE URBANISMO

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

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 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).

#### 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, Plan Especial de Protección del Patrimonio Histórico de Carmona y demás normativa vinculante.

Previa autorización municipal, podrá instalarse mesas y sillas en los aledaños 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



## ÁREA DE URBANISMO

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,

# 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 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

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.

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

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.

# 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.

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.

#### 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 correntías de aires pudiesen ser desplazadas a zonas adyacentes. Se estima una distancia de 50m como zona de vigilancia para retirada de tales residuos.



### ÁREA DE URBANISMO

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. Ofras prescripciones:

- La maquinaría 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 expender 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.

