

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DEMANIAL PARA USO PRIVATIVO CONSISTENTE EN EXPLOTACIÓN DE BAR DEL ESTADIO MUNICIPAL FRANCISCO ALARCÓN “ISCO”. (abierto simplificado)

1.- OBJETO DE LA CONCESION.

La concesión demanial a que se refiere este Pliego tiene por objeto la reforma y explotación de las instalaciones y superficies que para bar existen en el Estadio Municipal Francisco Alarcón “Isco”, cuya descripción figura en este apartado y, más detalladamente, en el “Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT)”.

El uso permitido será el de “**establecimiento de hostelería sin música**”.

Las instalaciones objeto de la concesión se encuentran ubicadas en el recinto del Estadio Municipal Francisco Alarcón “Isco”, en Arroyo de la Miel, junto al Conjunto Residencial Madrid, y comprenden la actual zona destinada a bar, aseos y su correspondiente terraza.

INVENTARIO MUNICIPAL

Bien Inmueble (bar y aseos): IBD 011-75-E-2.
Ref. Catastral: No inscrita en catastro.

Parcela de zona verde: IBD 011-75-T-18.
Ref. Catastral: 1101901UF6510S0001PF.

2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DEL OBJETO DE LA CONCESION.

Esta concesión demanial es necesaria para reformar, adaptar, adecuar a normativa y explotar las instalaciones y superficie que para bar - cafetería existen en la instalación del Estadio Municipal Francisco Alarcón “Isco”, un recinto que siempre ha contado con una instalación de Bar - Cafetería y que debido al elevado volumen de usuarios y acompañantes se justifica sobradamente la nueva licitación de la instalación, previas actuaciones de mejora y reforma en el edificio para dotar a la instalación deportiva de un bar - cafetería adecuado y mejorado a los tiempos actuales, ajustándolo a la normativa de aplicación al sector, ya que lleva muchos años sin ninguna reforma y/o mejora.

La futura adjudicación de la concesión demanial del bar- Cafetería fomentará las funciones de zona social para los jóvenes, deportistas, familiares y espectadores. Hoy en día este espacio social complementa la función educativo-deportiva de este tipo de instalaciones.

Dada la imposibilidad de que el Bar - Cafetería pueda ser explotado con los medios humanos de los que dispone la Administración, al no contar el Ayuntamiento en su plantilla con camareros y personal de restauración, surge la necesidad de llevar a cabo esta licitación mediante una concesión demanial.

3.- ESPACIO Y EQUIPAMIENTO DESTINADO A EXPLOTACIÓN.

El Espacio destinado a la explotación del bar comprende una superficie de local cubierto de 37,55m² aprox., una zona de terraza cubierta de 43,84m² aprox., una zona de terraza descubierta de 45,45 m² aprox. y una zona de aseos de 29,46 m².

El Área de Deporte se ocupará de la reforma de los aseos, dado su uso público dentro de la instalación, una vez sea adjudicada la concesión demanial y dentro de sus posibilidades en un plazo no superior a un año. Los aseos en el momento de la redacción de estos pliegos, están en uso y operativos.

4.- EJECUCIÓN DE LA CONCESIÓN.

4.1. Derechos y obligaciones del Ayuntamiento de Benalmádena.

a) Derechos:

- A suprimir, modificar la ubicación o reducir la superficie asignada si, por causa de fuerza mayor, realización de obras, interés público u otra causa muy justificada, fuese necesario.
En este caso, el adjudicatario solo tendrá derecho a la devolución de la parte de canon correspondiente al tiempo que no pueda hacer uso de la instalación y que ya hubiere abonado.
- Fiscalizar la gestión del adjudicatario, a cuyo efecto podrá inspeccionar las instalaciones, funcionamiento de la prestación y toda documentación relacionada con el objeto de la concesión, y dictar las órdenes para mantener o restablecer la debida prestación.
- Imponer al adjudicatario las correcciones pertinentes por razón de la infracción que cometiere.

b) Obligaciones:

La Corporación Municipal queda obligada a mantener al adjudicatario en el goce del aprovechamiento durante el plazo de la concesión, siempre que este cumpla cuantas obligaciones le competen, y en tanto no se den algunas de las circunstancias del párrafo anterior.

4.2. Derechos y obligaciones del adjudicatario.

a) Derechos:

- El adjudicatario tendrá derecho a efectuar la instalación o hacer uso de la misma de la que sea adjudicatario de conformidad con los proyectos aprobados por el Ayuntamiento o Administración competente, todo ello con sujeción a este pliego de condiciones, pliego de prescripciones técnicas y anexos y demás disposiciones vigentes en la materia.

De esta forma, tendrá derecho a:

1. Derecho a ocupar el dominio público autorizado de forma pacífica.

2. Derecho a la explotación del establecimiento de hostelería en las condiciones establecidas.
3. Derecho a no ser perturbado en la ejecución de la actividad.

b) Obligaciones:

- Se entenderán por obligaciones del adjudicatario aquellas que expresamente se señalan en el presente Pliego y en el PPT y aquellas que puedan deducirse de las disposiciones del mismo.
- De forma general, vendrá obligado a cumplir cuantas obligaciones se determinan en el presente Pliego de Condiciones, Ordenanzas Fiscales aplicables, y demás disposiciones dictadas por el Estado, Junta de Andalucía o Ayuntamiento.
- Además, deberá mantener en buen estado tanto la porción de dominio público utilizado, como las propias instalaciones, debiendo abonar en otro caso, el importe por los daños y perjuicios que causaran. En caso de que por parte del adjudicatario no se repararan los daños causados, el Ayuntamiento, de forma subsidiaria, lo hará a su costa. En ese supuesto, el importe de reparación podrá detraerse de la fianza definitiva. El adjudicatario deberá reponer o ampliar la garantía en la cuantía que corresponda, incurriendo en caso contrario en causa de resolución.
- El adjudicatario responderá e indemnizará de los daños causados en la zona pública.
- Asumir el coste de ejecución de las instalaciones y obras que resulten necesarias para completar y poner en funcionamiento las entregadas por el Ayuntamiento, cumpliendo para ello con las determinaciones establecidas en la legislación sectorial específica y Ordenanzas Municipales que le sean de aplicación, así como responder a las estipulaciones que pueda establecer al respecto las diferentes Delegaciones Municipales de Urbanismo, Servicios Industriales, etc.
- El mobiliario a instalar en la instalación correrá a cargo del adjudicatario. Previo a su instalación los modelos elegidos deberán ser autorizados por los Servicios Técnicos Municipales con el fin de que la estética de la zona no se vea afectada por el uso de modelos o materiales no acordes con el entorno.
- Llevar a cabo la contratación del suministro de los servicios (agua, electricidad, telefonía, etc...) con las diversas compañías afectadas, asumiendo el coste relativo a derechos de enganche, tasas de conexión, etc. Los correspondientes contadores estarán diferenciados en el edificio.
- Hacerse cargo de todos los gastos de energía eléctrica y otros suministros propios del objeto de la concesión, contratando directamente con las empresas suministradoras oportunas.
- El Ayuntamiento no se hará responsable de la falta de pago del adjudicatario a sus proveedores.
- Igualmente será por cuenta del adjudicatario, los posibles gastos de elaboración de proyectos de instalaciones, emisión de boletines, licencias de obras, Organismos de Control Autorizado, tasas, cánones, etc.; que sean necesarios para la tramitación, legalización y puesta en servicio de las instalaciones tanto en las correspondientes compañías suministradoras (eléctricas, telecomunicaciones, agua, etc...) como en cualesquiera Organismos Públicos.



- El adjudicatario estará obligado al mantenimiento de las instalaciones objeto de la concesión. Dentro del mantenimiento se incluyen las labores de reparación de averías, sustitución de elementos dañados, pintura, etc..., es decir, todas las labores y trabajos necesarios con el fin de mantenerlas en perfecto estado de conservación.
- El adjudicatario estará obligado al mantenimiento y limpieza de las instalaciones objeto de concesión, con el fin de que presenten diariamente un estado óptimo de salubridad y ornato.
- El adjudicatario deberá asegurar las instalaciones y materiales empleados en los servicios, siendo responsable de todos los daños imputables a los mismos, estando obligado a contratar póliza de seguro de responsabilidad civil (tendrá una suma asegurada de 375.000 €, todo ello en cumplimiento del DECRETO 109/2005, de 26 de abril, por el que se regulan los requisitos de los contratos de seguro obligatorio de responsabilidad civil en materia de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas), y seguro de incendio de las instalaciones, cuya póliza deberá presentar en el Ayuntamiento, así como acreditar el pago de las primas. El Ayuntamiento no se hará responsable de los deterioros o robos que se puedan cometer en las instalaciones.
- Los titulares de las adjudicaciones serán responsables ante el Ayuntamiento por los daños y perjuicios y las faltas que cometan, así como por los de sus dependientes, y quedarán obligados al resarcimiento de todos los daños que se causen por la defectuosa prestación de los servicios en las instalaciones o bienes municipales, sin perjuicio de las penalizaciones que, en su caso, pudieran corresponder.
- Con carácter general acatarán y cumplirán cuantas normas y preceptos legales que tanto el R.D. Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras Leyes complementarias, y la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía, les obliguen, así como cumplir con sus obligaciones en materia higiénico-sanitarias.
- Respetar las normas que imponga el Ayuntamiento en cualquier momento para el ejercicio de la actividad, tales como horarios de apertura y cierre en función de la Licencia de Aperturas obtenida, etc.
- No instalar ningún tipo de publicidad fuera del área concesional, salvo autorización municipal. No obstante, en la concesión se incluye derecho a colocar 1 único rótulo fijo que no exceda de 0,5 m² en cada uno de los accesos a la instalación, que en todo caso debe informar además de la existencia del establecimiento, de su horario de apertura.
- Mantener el bien objeto de concesión abierto al público y debidamente abastecido, cumplir el horario de apertura establecido en su licencia y prestar de forma continuada la actividad, salvo supuesto de fuerza mayor o comunicación motivada que deberá ser autorizada por la Corporación.
- Estar en posesión de cuantos permisos, licencias o autorizaciones que sean necesarios para el desarrollo de la actividad que se realice, y en concreto, en caso de ser de aplicación, se someterá a los distintos controles medioambientales que la Ley 7/2007 de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental y sus reglamentos de desarrollo, así como cumplir con las exigencias que la Ley 13/1.999 de Espectáculos

Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía, y su normativa de desarrollo establecen.

- Observar en todo momento el decoro personal y la corrección y respeto debidos al público.
- Facilitar en todo momento el libre acceso a la instalación al Ayuntamiento, quien podrá inspeccionar la misma a través de sus funcionarios y empleados municipales. El adjudicatario a tal efecto, prestará los auxilios necesarios. Acatará las órdenes de la Autoridad y sus agentes y tendrá a su disposición el documento acreditativo de la adjudicación.
- Abonar el canon en el plazo previsto.
- Responder de los daños causados a terceros como consecuencia de la realización de la actividad, para lo que deberá contar con el correspondiente seguro de responsabilidad civil, que cubra el importe por siniestro mínimo establecido en la legislación correspondiente.
- A introducir en la instalación cualquier tipo de medida correctora justificada que le impongan las administraciones públicas competentes, con gastos íntegramente a su cargo.
- Ejercer por sí la explotación de la concesión y no cederla o traspasarla a terceros sin la autorización de la Corporación, que sólo podrá autorizarla en las circunstancias y con los requisitos señalados en el presente pliego y en la normativa de aplicación.
- Cualquier obra de reparación, reforma o cualquiera otra que suponga una modificación sustancial del establecimiento deberá ser aprobada previamente por el Ayuntamiento, y estará sujeta a reversión una vez finalizado el período de la concesión.
- El adjudicatario deberá mantener el bien mueble en perfecto estado, así como las instalaciones que hayan sido incorporadas al mismo de forma que no puedan separarse sin quebranto de la materia o deterioro de su objeto, instalaciones que igualmente revertirán al Ayuntamiento una vez terminado el periodo de concesión.
- Al vencimiento del plazo de concesión, las obras, construcciones e instalaciones fijas existentes sobre el bien demanial deberán ser demolidas por el titular de la concesión o por ejecución subsidiaria, por la Administración a costa del concesionario, a menos que su mantenimiento hubiera sido expresamente previsto en el título concesional o que la autoridad competente para otorgar la concesión así lo decida. En tal caso, las obras, construcciones e instalaciones serán adquiridas gratuitamente y libres de cargas y gravámenes por el Ayuntamiento.
- Mantener el bien objeto de concesión abierto al público en los horarios mínimo establecidos y debidamente abastecido y prestar de forma continuada la actividad salvo supuesto de fuerza mayor.

a.-) Días de horario de apertura y cierre: el adjudicatario, se compromete a que el establecimiento esté en condiciones de utilización durante todo el año, con la obligación de tenerlo abierto los días que haya actividades deportivas en la instalación y de acuerdo con el siguiente **horario mínimo**,

Del 1 de septiembre al 30 de junio:

- Lunes a viernes: de 16 a 22 h.
- Sábados: de 09:30 a 21 h.

- Domingos: de 09:30 a 15 h

Del 1 de Julio al 31 de agosto:

- De acuerdo a la ocupación del campo

El concesionario podrá proponer al Área de Deporte del Ayuntamiento de Benalmádena (ADAB) el cierre del bar en ocasiones puntuales donde el nivel de uso de la instalación sea muy bajo o nulo, igualmente podrá proponer ampliación del horario anteriormente indicado, presentado para todo ello su propuesta por escrito a la Dirección del ADAB

c) Obligaciones laborales del concesionario.

El concesionario está obligado, con respecto al personal que emplee en la ejecución de la concesión, al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes, especialmente en materia de legislación fiscal, laboral, seguridad social y seguridad e higiene en el trabajo, así como al cumplimiento de las que puedan promulgarse durante la ejecución del mismo, quedando este Ayuntamiento exonerado de responsabilidad al respecto.

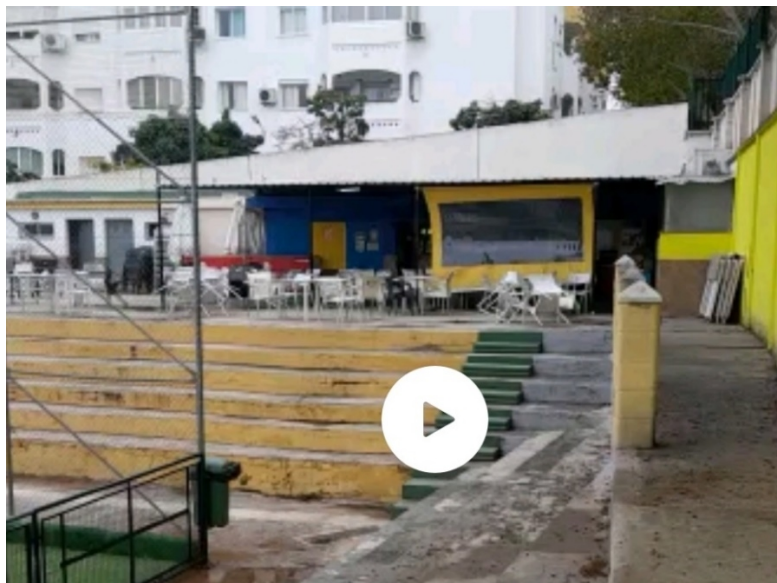
En este sentido, el adjudicatario está obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de Accidentes de Trabajo y velar por el cumplimiento de la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento.

El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto del Ayuntamiento, toda vez que depende única y exclusivamente del concesionario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a lo que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable este Ayuntamiento de las obligaciones nacidas entre concesionario y sus trabajadores. El concesionario procederá inmediatamente, si fuera necesario, a la sustitución del personal preciso de forma que la ejecución de la concesión quede siempre asegurada.

FOTOS DE LA INSTALACIÓN TAL Y COMO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE.

El equipamiento, material y elementos que se ven en las fotografías no formarán parte de la concesión.





5.- PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA CONCESIÓN DEMANIAL.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29.6 de la LCSP, el plazo de duración de la concesión será de 15 años, a partir del primer día del inicio de la actividad (Una vez obtenida la Calificación Ambiental, así como la licencia de obras correspondiente, para la puesta en marcha de la actividad se deberá presentar DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA EL INICIO DE LA ACTIVIDAD). Es a partir de este momento cuando el concesionario puede ejercer la actividad de forma legal, pudiéndose prorrogar por otro año (1) más.

La prórroga de la concesión, en su caso, será adoptada por el órgano de contratación y será obligatoria para el empresario, en cumplimiento con la legalidad vigente y en atención a lo dispuesto por el art. 29.2 LCSP

El acuerdo de prórroga será de forma expresa y deberá adoptarse, en todo caso, con una antelación mínima de dos meses antes de la finalización del plazo de duración de la concesión demanial, por el órgano de contratación, sin que pueda producirse consentimiento tácito de las partes.

El adjudicatario estará obligado a continuar al frente de la explotación una vez terminada, si así lo dispusiera el Ayuntamiento, a fin de que la explotación no se vea interrumpida durante el período de tiempo necesario para la adjudicación de una nueva concesión, y en todo caso como máximo 1 año, debiendo abonar el pago del canon correspondiente.

6.- CANON A SATIFACER POR EL CONCESIONARIO:

Por el Jefe de la Sección de Patrimonio, se emite informe de Valoración que establece que el canon mínimo anual sería de 2.399,54 € (DOS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE EUROS CON CINCUENTA Y CUATRO CENTIMOS).

Siendo el plazo inicial de vigencia de la concesión demanial de 15 años, el presupuesto de licitación se fija en 35.993,10 € (TREINTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES EUROS CON DIEZ CENTIMOS).

El valor estimado de la concesión, vendrá determinado por el importe de adjudicación y, en su caso, las eventuales prórrogas, conforme al art. 101 LCSP.

Puesto que la presente concesión se podrá prorrogar por un periodo de un año más (hasta hacer un máximo de 16 años en total) el valor estimado de la concesión ascenderá a 38.392,64 € (TREINTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS CON SESENTA Y CUATRO CENTIMOS). El pago del canon para el primer ejercicio será simultáneo a la firma de la concesión municipal y será prorrateado hasta completar el primer ejercicio natural.

El pago del canon se efectuará por anualidades anticipadas durante el primer mes de cada anualidad mediante su ingreso en la Tesorería del Ayuntamiento. En caso de impago del canon, éste se exigirá en vía de apremio, por el procedimiento que establece el Reglamento General de Recaudación, independientemente que se opte por la resolución de la concesión.

El adjudicatario se obliga de forma expresa a satisfacer cualquier impuesto, tasa o precio público municipal actual o futuro que grave el objeto de la presente concesión. Su obligación de pago se entiende vinculada

directamente a esta concesión y, por tanto, su incumplimiento puede devenir en causa de resolución.

De forma supletoria será de aplicación lo dispuesto en los artículos 103 a 105 LCSP, y artículos 104, 105 y 106 RGLCAP.

7.- REVISIÓN DE PRECIOS, EN SU CASO, JUNTO CON JUSTIFICACIÓN Y FÓRMULA

No procederá sistema de revisión de precio del canon.

8.- CLASIFICACIÓN DEL CONTRATISTA. SOLVENCIA ECONÓMICO FINANCIERA Y TÉCNICA.

CAPACIDAD PARA CONTRATAR.

Será exigible la siguiente solvencia económica y financiera según lo dispuesto en el artículo 86 y 90 de la actual LCSP:

8.1.- Solvencia Económica y Financiera: Los licitadores podrán acreditar su solvencia económica o financiera a través de algunos de los siguientes medios.

La solvencia económica y financiera del empresario se acreditará, conforme al Artículo 87.1, a) de la LCSP: y el art. 67.4, b) del RGLCAP.

La solvencia económica y financiera requerida deberá resultar proporcional al objeto contractual de conformidad con lo establecido en el artículo 74.2, no debiendo en ningún caso suponer un obstáculo a la participación de las pequeñas y medianas empresas

- **Volumen o cifra anual de negocios** del licitador que, referido al año de mayor volumen de negocios de los tres últimos ejercicios concluidos, disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del empresario, deberá ser de al menos **10.000 euros**.

Se acreditará de cualquiera de las siguientes formas:

- La inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público acreditará frente a todos los órganos de contratación del sector público, a tenor de lo en él reflejado y salvo prueba en contrario, las condiciones de solvencia económica y financiera del empresario.
- El volumen anual de negocio se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el Registro Oficial en que deba estar inscrito.
- Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocio mediante sus libros de inventario y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.
- Alternativamente con el Modelo de declaración 347 de Operaciones con Terceros o Modelo de Declaración 390 anual de IVA presentados

ante la Agencia Tributaria o certificado expedido por la Agencia Tributaria sobre importe neto de la cifra de negocios.

8.2.- Solvencia Técnica o profesional: Será exigible la siguiente solvencia técnica o profesional, según lo dispuesto en el artículo 90 de la actual LCSP, debiendo acreditarse mediante los siguientes medios:

En cuanto a los criterios de solvencia técnica, se atenderá a la experiencia del licitador. Dicha experiencia se acreditará mediante:

Una relación de los principales servicios o trabajos realizados o en ejecución de igual o similar naturaleza de los que constituyen el objeto de la concesión demanial en curso de los últimos 5 años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario público o privado, de los mismos.

Los documentos que se deberán presentar para la acreditación de dicha solvencia serán:

- **Cuando el destinatario sea una entidad del sector público:** Se acreditará mediante la presentación de certificados de buena ejecución expedidos o visados por el órgano competente o bien mediante acreditación de haber sido titular de al menos una concesión demanial.
- **Cuando el destinatario sea un sujeto privado:** Se acreditará mediante presentación de la Vida Laboral en la que conste el ejercicio de la actividad de hostelería, bien sea como autónomo, bien sea como trabajador asalariado. Deberá haberse desempeñado esta actividad al menos durante 6 meses consecutivos.

En caso de que el licitador sea una **empresa de nueva creación**, la solvencia técnica deberá acreditarse mediante la presentación de una **Declaración** indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos o prestaciones a la que se adjuntará la documentación acreditativa pertinente cuando sea requerido por los servicios dependientes del órgano de contratación.

9.-CAUSAS ESPECIALES DE RESOLUCIÓN DE LA CONCESION Y PENALIDADES

9.1.- Infracciones:

Se considerarán infracciones las acciones y omisiones que afecten al cumplimiento de las obligaciones que incumben a la persona adjudicataria, así como la vulneración de las normas relativas a la concesión, y podrán ser, Leves, Graves y Muy Graves.

Tendrá la consideración de reincidencia, la comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.

1º.- Infracciones Leves:

Tendrán la consideración de infracciones leves, las que en general supongan el cumplimiento defectuoso de las obligaciones del adjudicatario previstas en el presente Pliego, y en especial el incumplimiento de las siguientes obligaciones del adjudicatario:

- 1) El incumplimiento de la obligación de la persona adjudicataria de mantener en todo momento los bienes de dominio público ocupado y las instalaciones efectuadas en el mismo, en perfectas condiciones de limpieza y salubridad, realizando a su costa cuantas obras, gastos de conservación, reparación, sustitución y mantenimiento se precisen hasta la finalización de la concesión.
- 2) El incumplimiento de la obligación de seguir las instrucciones de los Servicios Municipales en relación a las instalaciones correspondientes, durante la vigencia de la concesión.
- 3) La defectuosa prestación de la actividad objeto de concesión.
- 4) El incumplimiento de la obligación de disponer en todo momento de los medios materiales y personales para la efectiva y buena ejecución de las prestaciones en que consiste la concesión.
- 5) El incumplimiento de la obligación de introducir en las obras e instalaciones cuantas medidas correctoras le imponga la Administración Pública competente, con gastos íntegramente a cargo del adjudicatario.
- 6) Almacenar o apilar productos, envases o residuos en la zona perimetral o en cualquier otro espacio de la vía pública.
- 7) El incumplimiento de la obligación de permitir cuantas inspecciones y fiscalizaciones acuerde la Alcaldía o el Órgano competente de la Corporación.
- 8) El incumplimiento de la obligación de indemnizar a terceros por los daños que se les ocasionen por las propias instalaciones efectuadas en el dominio público.
- 9) El incumplimiento leve de la obligación de respetar las normas que imponga el Ayuntamiento en cualquier momento para el ejercicio de la actividad, tales como horarios de apertura y cierre, etc. En caso de incumplimiento del horario de apertura y cierre, se considerará leve el incumplimiento del horario en menos de media hora.
- 10) El incumplimiento leve en las obligaciones en materia de actividades recreativas y sanitarias.
- 11) El incumplimiento leve de las obligaciones generales establecidas en el artículo 128 del Reglamento de Servicio de las Entidades Locales.
- 12) El incumplimiento leve de la obligación de cuidar de la limpieza del bien y de las instalaciones del mismo, así como depositar los residuos en los lugares existente al efecto de facilitar se recogida dentro del horario de limpieza de la zona.
- 13) El incumplimiento leve de la obligación de observar en todo momento el decoro personal y la corrección y respeto debidos al público y personal de los servicios municipales.

2º.- Infracciones Graves:

Tendrán la consideración de infracciones graves, las que en general supongan un grave incumplimiento de las obligaciones del adjudicatario previstas en el presente Pliego, y en especial el incumplimiento de las siguientes obligaciones del adjudicatario:



- 1) El incumplimiento de la obligación de acatar las órdenes que en cualquier momento y dentro del ámbito de su respectiva competencia, le dicten los órganos decisorios de este Ayuntamiento.
- 2) El incumplimiento de la obligación de facilitar al Ayuntamiento cuantos datos y documentos se le soliciten sobre el uso, gestión o explotación de la misma.
- 3) El incumplimiento grave de las obligaciones señaladas para las infracciones leves.
- 4) El incumplimiento del horario de inicio o cierre en más de media hora y menos de una hora.
- 5) El retraso en el abono del canon al Ayuntamiento, siempre que dicho retraso no exceda de tres meses.
- 6) El incumplimiento de la obligación de obtener y tener actualizadas todas las licencias y autorizaciones, locales, autonómicas o estatales, presentes o futuras, derivadas tanto de la propia concesión como del ejercicio de la actividad.
- 7) El incumplimiento de la obligación de concertar y tener actualizado el Seguro de responsabilidad Civil e incendio establecido en el presente Pliego.
- 8) El incumplimiento de la obligación de no concertar con terceros relaciones jurídicas, en relación con el objeto y finalidad de la concesión, que superen el plazo final de la misma.
- 9) El incumplimiento de la obligación del adjudicatario de mantener el bien objeto de la concesión abierto al público y debidamente abastecido y prestar de forma continuada la actividad, salvo casos de fuerza mayor debidamente motivados.
- 10) La producción de molestias acreditadas a los vecinos o transeúntes derivadas del funcionamiento del establecimiento.
- 11) La instalación de instrumentos o equipos musicales no autorizados o fuera del horario previsto.
- 12) La defectuosa prestación de la actividad cuando afecte a la salubridad o higiene o atenten contra la salud pública.
- 13) El exceso de ocupación sin la correspondiente autorización.
- 14) El desacato a la autoridad y a sus agentes o inspectores municipales.
- 15) El incumplimiento por el adjudicatario de sus obligaciones respecto al personal que emplee, así como el incumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de ordenación laboral, seguridad social y seguridad e higiene en el trabajo, así como cualquier otra disposición legal que en incumplimiento de los Planes de Empleo dictados por el Gobierno le sea de aplicación.
- 16) La reincidencia en faltas leves tendrá la consideración de falta grave.

3º.- Infracciones Muy Graves:

Tendrán la consideración de infracciones muy graves, las que en general supongan un muy grave incumplimiento de las obligaciones del adjudicatario previstas en el presente Pliego, y en especial el incumplimiento de las siguientes obligaciones del adjudicatario:

- 1) El no abono o el retraso en el abono del canon al Ayuntamiento por más de tres meses.
- 2) La falsedad de cualquier de los documentos presentados para la licitación.

- 3) La ejecución por el adjudicatario de cualquier obra o instalación durante la vigencia de la concesión sin contar con la previa autorización municipal.
- 4) El incurrir el adjudicatario en causa de incompatibilidad o incapacidad para contratar con la administración durante el tiempo de duración de la concesión.
- 5) El incumplimiento por el adjudicatario de la obligación de no enajenar ni gravar bienes afectos a la concesión que hubieren de revertir al Ayuntamiento, salvo autorización expresa de la Corporación.
- 6) El incumplimiento de la obligación del adjudicatario de ejercer por sí la concesión y no cederla o traspasar a terceros sin la autorización de la Corporación.
- 7) El abandono por parte del contratista de las prestaciones objeto de la concesión.
- 8) La falta de aseo o limpieza de las instalaciones o personal cuando, a juicio del Ayuntamiento, puede poner en peligro la salud pública o atente muy gravemente a las condiciones turísticas de la zona.
- 9) La no reposición o ampliación de la fianza definitiva, por penalización, en el plazo concedido.
- 10) No hallarse al corriente de sus obligaciones tributarias, y de seguridad social respecto de sí mismo o de sus trabajadores.
- 11) No destinar el bien objeto de la concesión a la finalidad para la que le fue concedido y que forma parte del objeto de la concesión.
- 12) La producción de molestias graves a los vecinos o transeúntes derivadas del funcionamiento del establecimiento.
- 13) Así mismo la reincidencia en faltas graves tendrá la consideración de falta muy grave.

9.2.- Penalidades:

Las penalidades que podrá imponer la Corporación por la comisión de cada una de las infracciones serán las siguientes:

INFRACCIONES LEVES: Multa hasta 750 €.

INFRACCIONES GRAVES: Multa desde 751 € hasta 1500 €.

INFRACCIONES MUY GRAVES: Multa desde 1501 € hasta 3000 €.

Las penalidades podrán detraerse de la fianza definitiva, sin perjuicio de los recursos que posteriormente pueda imponer el adjudicatario. En este supuesto el adjudicatario deberá reponer o ampliar la garantía en la cuantía que corresponda, incurriendo en caso contrario en causa de resolución.

La aplicación de las penalidades no excluye la indemnización de los daños y perjuicios a que pueda tener derecho esta Administración causados por el concesionario.

Las infracciones muy graves serán causa de resolución de la concesión, salvo que el adjudicatario abone la penalidad correspondiente por infracción muy grave, y proceda al cumplimiento exacto de lo incumplido en el plazo de 15 días naturales a contar desde el día siguiente a la notificación de la correspondiente resolución.

10.- PROPUESTA DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EN PROCEDIMIENTOS ABIERTOS Y RESTRINGIDOS; ASPECTOS TÉCNICOS Y ECONÓMICOS A NEGOCIAR EN PROCEDIMIENTOS CON NEGOCIACIÓN.

El contrato de concesión demanial se adjudicará utilizando una pluralidad de criterios en base a la oferta más ventajosa tras evaluar las ofertas presentadas, teniendo en cuenta la mejor relación calidad-precio. La mesa de contratación valorará las ofertas según **criterios evaluables de forma automática, no sujetos a juicio de valor (máximo 100 puntos)** para determinar cuál de las ofertas es la más ventajosa.

La concesión demanial será adjudicada al licitador cuya proposición obtenga una mayor puntuación global.

A. CRITERIOS NO SUJETOS A UN JUICIO DE VALOR: hasta un máximo de 100 puntos.

A.1 Mejora de la oferta económica: (canon inicial 2.399,54 €)

- Mejora del canon anual fijo: **hasta un máximo de 30 puntos.**

El canon fijo se establece de inicio en una cuantía mínima de 2.399,54 € anuales, por lo que a partir de esa cantidad los licitadores podrán presentar sus ofertas de mejora.

Para el cálculo de valoraciones se otorgará la máxima puntuación de 30 puntos a la oferta que presente el mayor canon fijo anual. A tal efecto se aplicará la siguiente fórmula:

$$PI = (PL - PE) \times PM / (PL - PV)$$

PI: Puntuación obtenida en la oferta que se valora.

PL: Propuesta importe canon inicial. (2.399,54 €)

PE: Oferta importe canon de la empresa objeto de puntuación.

PV: Mejor propuesta de canon ofertada.

PM: Puntuación máxima del criterio de valoración. (30 puntos)

En todo caso, a las ofertas que no incrementen el importe de canon fijo se les atribuirá cero puntos.

A.2.- Inversión en actuaciones de mejora de la instalación: (hasta un máximo de 60 puntos).

Tras muchos años de funcionamiento, el Ayuntamiento de Benalmádena entiende que la futura concesión demanial del Bar - Cafetería del Estadio Municipal Francisco Alarcón "Isco", debe ofrecer la oportunidad de renovar el espacio destinado a este fin, con el objeto de mejorar la instalación y por ende el servicio a los usuarios.

Es por ello que la concesión propuesta incide en la necesidad de realizar OBRAS de mejora, independiente del canon anual. Se plantea una **inversión mínima y obligatoria de 30.000,00 euros (IVA excluido)** que podrá ser mejorada en virtud del tipo de negocio planteado por el adjudicatario. Para

fomentar dicha inversión, se ha propuesto un periodo de la concesión suficiente para recuperar la inversión a realizar y las posibles mejoras propuestas (**15 años**).

En este apartado se indicará al licitador la **inversión mínima** que deberá asumir, materializando **las siguientes actuaciones consideradas obligatorias**, dada su importancia y siguiendo siempre la normativa de aplicación del sector que se detalla en el ANEXO 2:

	Inversión mínima exigida a realizar por el adjudicatario	Importe en euros de la actuación. (excluido IVA)
1	Actualización del sistema eléctrico del edificio Bar-Cafetería y aseos a la normativa vigente. Cambio de cuadro eléctrico e instalación. Aproximadamente 30 puntos de luz. Dejando preparada la caja de conexión exterior para acometida. Legalizando la instalación eléctrica en Industria, asumiendo el gasto de instalación del contador y contratando el suministro.	8.000,00 €
2	Instalación de nueva fontanería y desagües en edificio bar - cafetería, sustitución solería interior.	2.500,00 €
3	Pintado de puertas del establecimiento. Puesta a punto de puertas, cambio de bisagras, pomos y tapajuntas. Alicatado de todo el interior Pintado techos y fachada del edificio.	3.500,00 €
4	Instalación de nueva cubierta de la terraza. (cubierta ligera en panel tipo sándwich con desagües) aproximadamente de 40 m2. Con iluminación. Desmontaje de actual cubierta. Utilizando la estructura existente.	6.000,00 €
5	Instalación de nueva campana y sistema de extracción de humos, ajustándola a normativa.	3.200,00 €
6	Nivelación y colocación de pavimento antideslizante en la zona de terraza cubierta (aprox. 40 m2)	1.800,00 €
7	Sustitución de ventanas de atención al público, actualmente metálicas, por carpintería de PVC, con mainel y cristal de seguridad. Motorizada con anclaje interior. Dimensiones aprox. de 4,50 m x 1,20 m.	5.000,00 €
	Importe total (IVA excluido)	30.000,00 €



Punto 1 Actualización de sistema eléctrico e instalación de contador independiente. (desde acometida de la instalación).



Acometida



Distancia al Bar- Cafetería 50 mts aprox.

Punto 4 Sustitución cubierta terraza (imagen amarilla)



La propuesta que compone la inversión mínima exigida, más las posibles mejoras ofertadas por el licitador es independiente de las que resultan del mantenimiento correctivo, sustitución de elementos por agotamiento de su vida o necesidades de mejora que el adjudicatario pueda realizar fuera de lo estipulado en el presente pliego o en el devenir de la concesión. Así, estas últimas no serán computables según lo señalado en este punto.

Con respecto a las OBRAS de mejora en el recinto del bar y/o en su terraza (inversión mínima), el licitador en su propuesta deberá presentar **una memoria** con el detalle de las reformas a llevar a cabo y **el presupuesto económico** de las mismas.

En el caso de ser adjudicatario, deberá presentarse un proyecto técnico que desarrolle la memoria y el presupuesto presentados para la correcta ejecución material de los mismos y que incluya la justificación de toda la normativa sectorial de obligado cumplimiento. **El adjudicatario dispondrá de 20 días hábiles para la elaboración del Proyecto** y su presentación al Ayuntamiento de Benalmádena para su supervisión, contando el plazo desde el día siguiente a la formalización del contrato de concesión demanial.

El proyecto técnico deberá ir firmado por un arquitecto, un arquitecto técnico o un Ingeniero Industrial o titulaciones equivalentes (el técnico firmante del proyecto debe disponer de habilitación profesional), y deberá ser aportado a este Ayuntamiento.

El Área de Edificaciones, previo al inicio de las obras, **supervisará el Proyecto** y emitirá los informes correspondientes. (*)

Una vez obtenida la Calificación Ambiental, así como la licencia de obras correspondiente, el adjudicatario podrá comenzar las obras.

Las OBRAS propuestas por el licitador deberán ejecutarse y quedar finalizadas en un plazo no superior a **60 días naturales tras la obtención de la Calificación Ambiental y la licencia de obra.**

En el caso de que el licitador oferte la ejecución de las inversiones optativas Nº1 y Nº2 dispondrá de un plazo no superior a **90 días tras la obtención de la Calificación Ambiental y la licencia de obra.**

Para la puesta en marcha de la actividad una vez finalizada la obra, se deberá presentar "DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA EL INICIO DE LA ACTIVIDAD". Es a partir de este momento cuando el concesionario puede ejercer la actividad de forma legal, y se inicia la concesión demanial.

* "Para que el concesionario pueda ejercer de forma legal el inicio de la actividad se tienen que dar los siguientes pasos:

- Tramitación de la Calificación Ambiental de la actividad (dado que es una actividad que está incluida en el Anexo de la Ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental).
- Tramitación de la correspondiente licencia de obras para la adaptación del local a la actividad.
- Una vez tramitada la Calificación Ambiental, así como obtenida la licencia de obras, el interesado, para poder iniciar el ejercicio de la actividad, deberá presentar la Declaración Responsable para el Ejercicio de la Actividad.

Para la tramitación de la Calificación Ambiental se necesita aportar:

- Solicitud trámite Calificación Ambiental
- Identificación del interesado
- Pago de tasas correspondientes
- Informe favorable de uso urbanístico (en este caso, el título de la concesión).
- Proyecto técnico de adaptación del local para la actividad pretendida incluyendo memorial ambiental, que deberá incluir toda la superficie objeto de la concesión.

De forma simultánea a la Calificación Ambiental, el interesado puede solicitar la correspondiente licencia de obras.

Una vez obtenida la Calificación Ambiental, así como la licencia de obras correspondiente, para la puesta en marcha de la actividad se deberá presentar **DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA EL INICIO DE LA ACTIVIDAD**.

Es a partir de este momento cuando el concesionario puede ejercer la actividad de forma legal. A tal efecto adjuntará la siguiente documentación:

- Identificación del titular
- Justificación de abono de las tasas correspondientes
- Concesión demanial a favor del solicitante.
- Documento acreditativo de alta en la declaración censal (modelo 036-037).
- Licencia de obras de adaptación del local.
- Certificado de Dirección Técnica de las obras."

Para posibilitar la ejecución de las obras de mejora y reformas planteadas por el adjudicatario, en el que cuentan con un plazo máximo de 60 o 90 días naturales (según corresponda), se le concederá un periodo de carencia de 60 o 90 días naturales (según corresponda), a partir del cual comenzará a contar la obligación de pago del canon, coincidiendo con la apertura real del bar al público.

El licitador que resulte adjudicatario estará obligado a ejecutar las obras y adquirir todo lo propuesto por él en su oferta, acreditándolo mediante la realización de la obra o la puesta a disposición del bien propuesto.

Los licitadores podrán ofertar, sobre el mínimo de 30.000,00 € (IVA excluido), un incremento en el importe de la inversión destinada al Bar-Cafetería, de cara a mejorar las prestaciones y la eficiencia de la instalación, revertiendo en un mejor y más eficaz servicio a los usuarios de la instalación.

En el cuadro "A", se establecen las posibles mejoras que podrá presentar el licitador, siendo las únicas valorables (la puntuación correspondiente a cada mejora se indica en el mismo cuadro). El licitador podrá seleccionar las que estime oportunas, incrementando a la cuantía mínima requerida en este criterio, el importe que se detalla en la columna "Importe aproximado (base imponible)" de la mejora de inversión seleccionada, pudiendo optar por no ofertar mejoras, ofertar una, varias o todas las inversiones destinadas a la mejora del Bar-cafetería.

El licitador podrá seleccionar las inversiones siguiendo el orden establecido en el cuadro "A", es decir, no se podrá ofertar la opción 1, 3 y 5. Se deberá ofertar la opción 1 o la opción 1 y 2 o la opción 1,2 y 3 o 1,2,3 y 4 o todas las inversiones. El orden establecido se ha fijado siguiendo un orden de prioridad en la ejecución de la inversión.

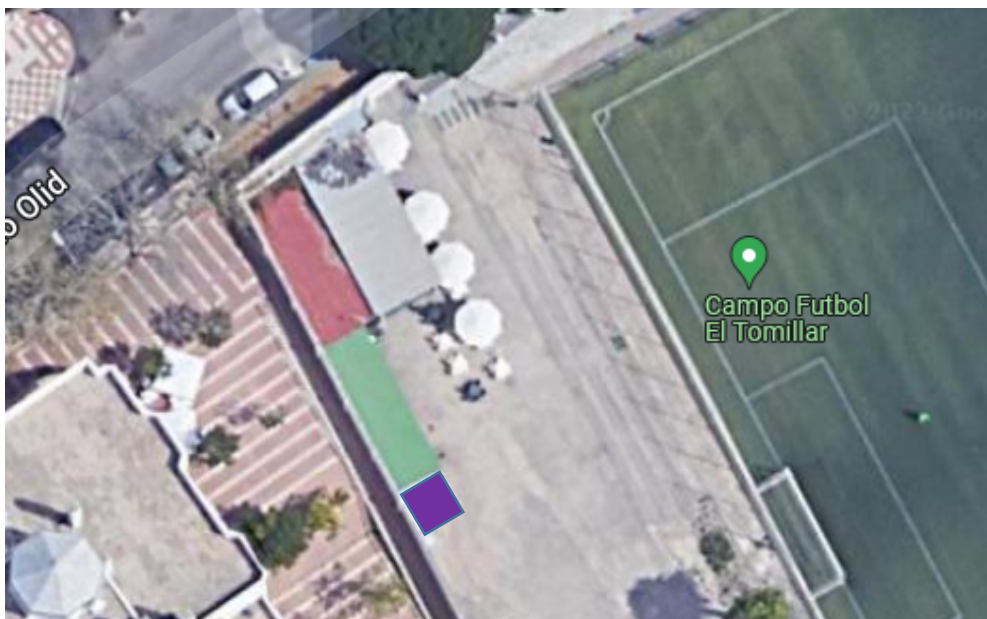
Junto a la propuesta de inversión el licitador deberá incluir una Memoria técnico sanitaria que justifique las dos normativas indicadas y un plano de distribución.

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Cuadro "A"

Nº	Detalle de inversiones optativas	Importe aproximado (base imponible)	Puntos obtenidos en caso de ofertar la mejora
1	Construcción de almacén, paredes en obra y cubierta ligera tipo sándwich aislada, a construirse a continuación de la zona de aseos, como mínimo de 3 x 2 mts. Puerta de chapa ciega.	4.600,00 €	12 puntos
2	Instalación de placas fotovoltaicas en la cubierta del Bar - Cafetería, mínimo 10 placas. (mínimo de 450 w c/u)	7.200,00€	20 puntos
3	Nivelación y colocación del mismo pavimento antideslizante (instalado en la terraza cubierta detallada en la inversión mínima exigida), en zonas de terraza exterior ubicada frente al edificio de aseos y frente a terraza cubierta (aprox. 100 m2)	3.500,00 €	9 puntos
4	Instalación de cerramiento lateral de la terraza cubierta (toldo lateral)	4.500,00 €	12 puntos
5	Instalación de toldo espacio exterior descubierto frente a la zona de aseos, mínimo de 40 m2	2.400,00 €	7 puntos
	Importe total (IVA excluido)	22.200,00 €	

Punto nº1 (almacén, imagen morada)



Punto nº3 Nivelación y colocación pavimento aprox. 100 m2 (imagen azul)



Punto nº5 (instalación toldo frente zona aseos, 40 m2 aprox., imagen naranja)



La **no realización de alguna/s de la/las actuaciones/es** de mejoras planteadas por el licitador y valoradas por la mesa de contratación en el plazo establecido, tendrán como consecuencia la **penalización establecida en el apartado "CAUSAS ESPECIALES DE RESOLUCIÓN DE LA CONCESION DEMANIAL Y PENALIDADES"** estipulada como **falta muy grave**.

Las mejoras realizadas por el adjudicatario derivadas de la aceptación del pliego y de la propuesta económica y técnica del adjudicatario revertirán en la instalación, no habiendo lugar a indemnización.

A.3.- Volumen de consumiciones anuales puestas al servicio del Área de Deporte para ser utilizados en eventos deportivos a determinar por el Área. (hasta un máximo de 10 puntos).

Los licitadores podrán ofertar un volumen de consumiciones sin cargo por año a disposición del Área de Deporte para ser utilizadas en diferentes eventos deportivos, aplicando su carta de precios al público.

El licitador obtendrá los puntos correspondientes por cada tramo de 200 euros ofertados, de conformidad con lo siguiente:

200 euros anuales de consumiciones:	2 puntos.
400 euros anuales de consumiciones:	4 puntos.
600 euros anuales de consumiciones:	6 puntos.
800 euros anuales de consumiciones:	8 puntos.
1.000 euros anuales de consumiciones:	10 puntos.

RESUMEN CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN

En este cuadro se resumen los criterios, así como los puntos máximos de cada uno de los conceptos:

	CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	PUNTOS MAXIMOS
1	Mejora de la oferta económica.	30
2	Inversión en actuaciones de mejora de la instalación.	60
3	Volumen de consumiciones anuales puestas al servicio del Área de Deporte.	10
	TOTAL PUNTOS MÁXIMOS	100

En el supuesto de que se presentasen a la licitación proposiciones formuladas por distintas empresas pertenecientes a un mismo grupo, se valorarán conforme a lo establecido en el artículo 86 del RGLCAP.

11.-PROPUESTA NOMBRAMIENTO RESPONSABLE DE LA CONCESIÓN DEMANIAL

Se designa como responsable de la concesión demanial al Jefe de Instalaciones Deportivas del Área de Deporte (Matías Jagemann).

Asimismo, en caso de ausencia o enfermedad, el responsable de la concesión demanial podrá ser sustituido por uno de los técnicos del Área de Deporte.

12.-EXIGENCIA DE GARANTÍAS

El art. 60 g) del RBELA señala que se hará constar en el Pliego la garantía provisional, consistente en el 2% del valor del dominio público objeto de la ocupación, o del proyecto de obras que se haya de realizar, si éste fuera mayor.

En cuanto a la garantía definitiva, la letra h) del art. 60 establece que consistirá en el 4% del valor del dominio público objeto de la ocupación, o del proyecto de obras redactado por la Corporación, que se hayan de realizar si éste fuera mayor. Esta garantía podrá reajustarse en función del plazo de concesión.

Respecto a los medios de acreditación de la garantía definitiva exigida en el presente pliego, se estará a lo incluido en el PCAP.

ANEXO Nº 1

Nº	Detalle de inversiones optativas	Importe aproximado (base imponible)	Puntos obtenidos en caso de ofertar la mejora	MARCAR CON UNA X LA/ LAS PROPUESTA/S DE INVERSIÓN OFERTADA/S POR EL LICITADOR
1	Construcción de almacén, paredes en obra y cubierta ligera tipo sándwich aislada, a construirse a continuación de la zona de aseos, como mínimo de 3 x 2 mts. Puerta de chapa ciega.	4.600,00 €	12 puntos	
2	Instalación de placas fotovoltaicas en la cubierta del Bar - Cafetería, mínimo 10 placas. (mínimo de 450 w c/u)	7.200,00€	20 puntos	
3	Nivelación y colocación del mismo pavimento antideslizante (instalado en la terraza cubierta detallada en la inversión mínima exigida), en zonas de terraza exterior ubicada frente al edificio de aseos y frente a terraza cubierta (aprox. 100 m2)	3.500,00 €	9 puntos	
4	Instalación de cerramiento lateral de la terraza cubierta (toldo lateral)	4.500,00 €	12 puntos	
5	Instalación de toldo espacio exterior descubierta frente a la zona de aseos, mínimo de 40 m2	2.400,00 €	7 puntos	
	Importe total (IVA excluido)	22.200,00 €		

ANEXO 2

REQUISITOS TECNICO-SANITARIOS NECESARIOS PARA LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACION

GENERALES: Normas reguladoras: Reglamento CE 852/2004

- Certificado de manipulador de alimentos. Ropa de trabajo de uso exclusivo de color claro, limpia y que incluya prenda de cabeza.
- Neveras y congeladores con indicador visible de temperatura.
- Recipientes de basura, con tapa de cierre hermético, manipulados con el pie.
- Ventilación adecuada.
- Agua potable fría y caliente, siendo preceptivo acreditar la procedencia (boletín de enganche, factura, etc) y control de potabilidad.
- Todas las superficies lisas y de fácil limpieza y desinfección (paredes, suelos, puertas, mobiliario, superficies de trabajo etc.).
- Lugar cerrado para guardar los productos y útiles de limpieza.
- Lugar cerrado para guardar la ropa del personal.
- Documento que recoja los procedimientos y registros de las actividades de autocontrol: según guía de requisitos simplificados de higiene publicada por la Junta de Andalucía (web: Portal de salud de la Junta de Andalucía) adaptada a cada actividad.

SERVICIOS HIGIÉNICOS:

- Separados por sexos y, al menos uno, habilitado para minusválidos.
- Dotados de dosificador de jabón y sistema de secado de manos por aire caliente o papel de un solo uso.
- Ventilación forzada.
- Sistema de cierre automático de las puertas.
- Papelera con tapadera accionada a pedal.
- Todos los demás aspectos regulados por la normativa de referencia.

ESPECIFICOS:

Comidas preparadas (bares, cafeterías, restaurantes, comidas para llevar). Normas reguladoras: RD 3484/2000, Reglamento CE 852/2004

- Aparatos y útiles de trabajo fabricados con materiales lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar (prohibido el uso de materiales porosos como la madera y el cartón).
- Dispondrá de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para almacenar materias primas, productos intermedios y productos finales. Estos equipos estarán provistos de termómetros colocados en lugar fácilmente visible.
- Contará con de lavamanos de accionamiento no manual dotado de dosificador de jabón y dispensador de papel para el secado de las manos.

- Los contenedores para la distribución de comidas, así como la vajilla y cubiertos, que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos (máquina lavavajillas).
- Superficie de trabajo suficiente para manipular los alimentos de forma higiénica evitando contaminaciones cruzadas.
- Armario cerrado para guardar la vajilla limpia.
- Ropa exclusiva de trabajo y cubre cabezas para los operarios de cocina.
- Dispondrá de un lugar aislado para el almacenamiento de los útiles y productos de limpieza, así como para guardar la ropa de trabajo del personal manipulador.
- Dispondrá de un documento escrito que recoja los procedimientos de las actividades de Autocontrol, según modelo de Requisitos simplificados de higiene, si se elaboran menos de 200 comidas diarias.
- En el momento de la inspección deberá presentar, entre otras, la siguiente documentación:
 - Ø Recibo del agua (o boletín de enganche)
 - Ø Documento que recoja los autocontroles a realizar
 - Ø Certificados de formación de manipuladores conforme a la legislación vigente (RD 202/2000, Decreto 189/2001)
 - Ø Certificados de revisión de los extintores
 - Ø Certificados de diagnóstico y tratamiento de desinsectación y desratización en caso de haber realizado algún tratamiento recientemente (no está indicado la realización de tratamientos preventivos si no existe diagnóstico positiva).
- Cualquier otro requisito contemplado en la normativa vigente que regule la actividad solicitada.

LEGISLACIÓN BÁSICA:

- RD 3484/2000 sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento 852 CE/2008 sobre normas generales de higiene.
- RD 1376/2003 RTS que regula la actividad venta menor de carne y derivados
- RD 1137/1984 RTS para la fabricación, circulación y comercio de pan y panes especiales (en lo referente a los despachos de venta).
- RD 618/1998 RTS sobre elaboración, circulación y comercio de helados.

