



AYUNTAMIENTO DE GRANADA  
CONCEJALÍA DELEGADA DE URBANISMO, OBRAS Y LICENCIAS  
DIRECCION TECNICA DE OBRAS

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR  
PROCEDIMIENTO ABIERTO DE ADJUDICACIÓN DE CONCESIÓN  
DEMANIAL DE OCHO PUESTOS EN EL MERCADO MUNICIPAL DE SAN  
AGUSTÍN, PARA LA INSTALACIÓN, MONTAJE, USO Y EXPLOTACIÓN DE  
SERVICIO DE RESTAURACIÓN Y ADECUACION SIMULTANEA DEL  
MERCADO**

Expte 24/2013. D.O.

**PRIMERA. OBJETO**

El presente pliego de tiene por objeto la concesión demanial para el uso privativo de los espacios delimitados por los puestos 13, 15, 17, 19, 20, 22, 24 y 26, ubicados en el interior del Mercado Municipal de San Agustín, para su explotación, uso y disfrute una vez reconvertidos y adecuados para destinarlos a SERVICIO DE RESTAURACIÓN, ASI COMO LA ADECUACION SIMULTANEA DEL MERCADO. Esta concesión está sujeta a las especificaciones y limitaciones contenidas en este pliego, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en las demás disposiciones aplicables, con el siguiente contenido:

1.-La ejecución de obras de demolición, y acondicionamiento del gastro-bar, así como las instalaciones necesarias de ventilación, climatización, iluminación y contra incendios y la dotación de medios materiales, mobiliario, instalaciones y equipamiento de las dependencias destinadas a gastro-bar de manera que se cumpla con los requisitos establecidos en los Pliegos de Condiciones Administrativas y Técnicas Particulares y en toda la normativa y disposiciones vigentes que resulten de aplicación.

2.- Colocación de chimenea de diámetro interior suficiente para la evacuación de humos provenientes de las campanas de extracción que garanticen la correcta renovación del aire de los cubículos de cocina.

3.- El Acondicionamiento de las zonas comunes grafiadas en la Propuesta Municipal que se adjunta comen el Pliego de Prescripciones Técnicas, a base de estructura ligera descolgada que sustentará la iluminación y colgará de la estructura del mercado. Se pretende aumentar la luminosidad y dar protagonismo al ámbito propio de circulación. Este ámbito se extiende a la puerta principal, salida de emergencia y dirección a los aseos.

4.- Acondicionamiento de los aseos públicos de forma que cumplan la normativa de accesibilidad vigente.

5.- Acondicionamiento del tramo de terraza que se incluya en la Concesión.

6.- Acondicionamiento de la Climatización del Mercado, en las condiciones fijadas por los Técnicos Municipales o hasta el importe máximo fijado en la valoración de la Concesión.

7.- La obtención de las correspondientes Licencias de Obra y Apertura, así como de Mesas y Sillas, y las demás autorizaciones administrativas necesarias para la prestación de los servicios propios de cafetería y terraza, mediante la redacción previa y presentación de proyectos y la documentación técnica exigida para la obtención de las mismas.

8.- La prestación y explotación de la concesión de gourmet con terraza de forma permanente, así como la limpieza general de maquinaria, instalaciones, dependencias de gourmet terraza y entorno de ésta que se vean afectadas, así como la gestión del aprovisionamiento.

9.- El uso de la terraza, una vez obtenida la correspondiente licencia de Ocupación de Vía Pública, será compartida en un futuro con posibles nuevos locales del mercado que se adecuen, siempre con superficie en función del tamaño del gastro-bar.

10.- La obtención de las correspondientes Licencias de Obra y Apertura, así como de Mesas y Sillas, y las demás autorizaciones administrativas necesarias para la prestación de los servicios propios de cafetería y terraza, mediante la redacción previa y presentación de proyectos y la documentación técnica exigida para la obtención de las mismas.

11.- La prestación y explotación de la concesión de Gourmet de forma permanente, así como la limpieza general de maquinaria, instalaciones, dependencias de cafetería, terraza y entorno de ésta que se vean afectadas, así como la gestión del aprovisionamiento de la cafetería.

12.- La ejecución del resto de servicios, actividades y condiciones recogidas en la oferta adjudicataria.

## **SEGUNDA. DESCRIPCION.**

El Mercado de San Agustín, mercado central de la ciudad, se sitúa en uno de los entornos más privilegiados del casco histórico de la ciudad, muy cercano a la Gran Vía, Catedral, Calle de San Jerónimo y plaza de la Romanilla, dando una de sus fachadas a un espacio público abierto en el que confluyen tres placetas, la de San Agustín, la de Radio Granada y el tramo ancho de la calle de Baratillos, que en su conjunto conforman un espacio urbano de dimensiones considerables si lo comparamos al resto de las plazas del centro. Sin embargo este espacio, peatonal en el 90% de su superficie, está en la actualidad degradado por los usos sobrevenidos, entre ellos un masivo aparcamiento de motos sobre la plaza a la que vierte la fachada principal del edificio, y una profusión de furgonetas aparcadas de considerable tamaño que se han apropiado de la calle Baratillos y entorno hasta el punto de dificultar e impedir en algunos casos el tránsito peatonal por sus ya de por sí exiguas aceras.

La actuación se realiza sobre los puestos 13, 15, 17, 19, 20, 22, 24 y 26, y el espacio entre ellos, con una superficie aproximada de 128.50 m<sup>2</sup>, ubicados en el interior del Mercado Municipal de San Agustín.

Su situación y ocupación propuesta se ajustará a las condiciones establecidas en la Ordenanza Municipal de Ocupación de la Vía Pública con Terrazas y Estructuras Auxiliares de 3 de julio de 2003.

## **TERCERA. CONDICIONES TÉCNICAS**

Condiciones técnicas de la concesión de Servicio de Restauración.



**AYUNTAMIENTO DE GRANADA**  
**CONCEJALÍA DELEGADA DE URBANISMO, OBRAS Y LICENCIAS**  
**DIRECCION TECNICA DE OBRAS**

1.- El concesionario deberá presentar proyecto de las obras necesarias para la adaptación del espacio al objeto de prestar adecuadamente en él los servicios de Restauración gourmet.

En cuanto a la intervención en el interior del edificio, se propone inicialmente:

- De forma generalizada, mejorar la imagen y luminosidad interior del mercado disponiendo un plano intermedio de iluminación suspendida conformado por una malla irregular de luminarias de bajo consumo, led, fibra óptica o similar sobre el ámbito de los pasillos, de forma que funcione como un filtro visual y no impida el normal funcionamiento de la climatización del edificio, que actúa unitariamente en el plenum interior de suelo a cubierta.

-La reconversión de una zona de puestos vacíos en espacios habilitados con barra-mostrador y cocina, funcionando mediante la correspondiente concesión administrativa como “gourmet” con zonas de público de pie y zonas de mesas, destinados a la degustación de diversos productos culinarios tanto elaborados y cocinados en su recinto, como adquiridos en el mercado y luego preparados para su consumo en acompañamiento de los caldos adecuados, siempre dentro de la fórmula de explotación acordada en la concesión.

La ejecución de unos nuevos aseos para servicio del Mercado

La mejora de la actual climatización para conseguir un nivel de confort mas adecuado en el mercado, que se verá complementada con las instalaciones propias del Gourmet.

Para ello las actuaciones previstas se pueden integrar en los siguientes capítulos

### **1.- Demoliciones y trabajos previos**

Una vez delimitados los puestos vacíos y los que se han de trasladar, se eliminarán cerramientos, basamentos, piletas, mostradores y demás elementos que no formen parte de la configuración estructural principal de los puestos colindantes.

### **2.- Acondicionamiento general zonas comunes**

Se igualarán las irregularidades del pavimento en las zonas de contacto con la demolida, y se descolgará una estructura ligera auxiliar, suspendida de la trama estructural electrificada que actualmente sustenta las luminarias. Esa estructura descolgada sustentará el plano tamiz de iluminación, compuesto por una retícula irregular de luminarias lineales que cubrirá los pasillos y distraerá la atención visual del entramado estructural de cubierta e instalaciones actualmente a la vista, aumentando la luminosidad y confiriendo más protagonismo al ámbito propio de circulación y estancia de los clientes.

Asimismo se mejorará la Instalación Actual de Climatización para alcanzar a mejor nivel ambiental en el Mercado

Se dispondrán mamparas o barreras móviles que delimiten las zonas que van a usarse fuera del horario comercial.

Se acondicionarán los aseos existentes para dimensionarlos adecuadamente al nuevo uso implantado y asegurar el cumplimiento de la normativa de accesibilidad y eliminación de barreras arquitectónicas.

### **3.- Acondicionamiento de puestos para gourmet**

#### **3.1 – Zona de barra y cocina**

En la zona de puestos vacíos que se va a habilitar como gastro-bar, una vez demolido y limpio el espacio y regularizado el pavimento afectado por la demoliciones, se formarán dos espacios cerrados susceptibles de unirse en uno solo para posibilitar su explotación como un solo local o dos diferenciados. Estos dos espacios se destinarán a cocina y sus cerramientos serán transparentes en las zonas superiores al plano de trabajo, con el objeto de que la manipulación y cocinado en su caso de los productos a consumir se haga siempre a la vista del público, lo que garantiza el correcto tratamiento del producto que el cliente haya confiado al gastro-bar para su preparación y degustación, y obliga a su vez al personal de la cocina a mantener un aspecto limpio y ordenado de los aparatos y zonas de trabajo y manipulación. En estos cubículos cerrados se dejarán previstas acometidas de agua y electricidad dimensionadas suficientemente para soportar un uso intensivo del espacio disponible con elementos de cocina y hostelería industrial. Igualmente se dispondrán dos chimeneas de diámetro interior suficiente para la evacuación de humos provenientes de las campanas de extracción de gran potencia que se habrán de instalar por los concesionarios, así como conductos que garanticen la correcta renovación de aire de los cubículos de cocina.

El resto del espacio no destinado a zona de público albergará sendas barras y estantes, así como enchufes, tomas de agua y desagüe suficientes para que la actividad prevista se pueda desarrollar en su totalidad y con plenas garantías de cumplimiento de condiciones normativas y de higiene y salubridad inherente a este uso.

En el caso de que se zonifique la zona de cocina y barra para su explotación para dos adjudicatarios diferentes, la superficie disponible para cada uno de ellos es suficiente pero excesivamente reducida, lo que obligará a la previsión de al menos otro puesto o local dividido en dos partes destinado al almacenaje de ambos, ya que este espacio es imposible de encajar en los dos bares resultantes.

#### **3.2 – Zona de degustadores**

A las zonas comunes de estancia de clientes tanto de pie como sentados se les va a dar un tratamiento diferenciado del resto del mercado, decorando sus paredes con distintos revestimientos o texturas, habilitando igualmente un techo suspendido que confine el espacio y dote de una iluminación diferente al recinto, y dotando de un amueblamiento adecuado, modulado de tal forma que sea susceptible de agrupación o segregación en función del número de comensales que conforme el grupo. Se buscará el máximo rendimiento en la ocupación de este espacio, sin que se llegue a extremos de proximidad entre clientes tales que produzcan hacinamiento.

En cuanto a la decoración, se jugará con una iluminación focalizada en las mesas, paredes laterales a los pasillos con soportes de acero y cristal laminado transparente, y paredes de fondo serigrafiadas en material lavable. El mobiliario será resistente y de diseño funcional, existiendo zonas de bancada alta para su uso con taburetes o de pié, y mesas modulares de dos plazas agrupables en dos o más módulos.



**AYUNTAMIENTO DE GRANADA**  
**CONCEJALÍA DELEGADA DE URBANISMO, OBRAS Y LICENCIAS**  
**DIRECCION TECNICA DE OBRAS**

#### **4.- Acondicionamiento zona de aseos públicos**

Se demolerán los aseos públicos existentes y se redistribuirán de forma que se cumpla la normativa de accesibilidad vigente de la Junta de Andalucía, ya que los existentes la incumplen y en general presentan ya un pobre estado de conservación.

2.- En el diseño y proyecto de las obras e instalaciones así como del equipamiento, mobiliario y material, se buscará ofrecer una imagen corporativa global de la concesión y del servicio, utilizando materiales, colores, tipografías, estilos, etc. que resulten similares para todas los elementos objeto de la concesión.

3.- No se podrán instalar kioscos auxiliares, tarimas, vitrinas expositoras o cualquier tipo de máquinas comerciales, ya sean recreativas, de juegos, de azar, de bebidas, de tabaco, etc.

Queda prohibida también la instalación de equipos reproductores musicales, altavoces u otros elementos que produzcan emisiones acústicas de cualquier tipo, aún cuando estuvieran autorizados en el interior del establecimiento. También queda prohibida la utilización de los elementos afectos a la cafetería y la terraza objeto de la concesión con fines publicitarios.

4.- Conservación, mantenimiento, reposición y renovación. El concesionario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación el mobiliario y material para la prestación de los servicios de restauración. Será obligación del concesionario el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación en perfectas condiciones y cumpliendo con la normativa vigente, manteniendo siempre expeditas las zonas de evacuación.

8.- El concesionario correrá con los gastos de los controles sanitarios, calidad general y limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios objeto del contrato. Asume el estricto cumplimiento de la normativa en materia de defensa de consumidores y usuarios, seguridad y salud, higiene, social, fiscal y laboral. El personal que aporte y utilice el concesionario para la explotación objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente al Ayuntamiento, ya que dependerá única y exclusivamente del concesionario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral, fiscal y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable el Ayuntamiento de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el concesionario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente. Serán por cuenta de la entidad concesionaria el traslado de los distintos residuos hasta el lugar donde se encuentren los correspondientes contenedores, para su posterior recogida por la Empresa concesionaria del Servicio Municipal.

#### **CUARTA. CONDICIONES AMBIENTALES.**

La actividad de Restauración está clasificada en el epígrafe 13.32 del anexo I de la Ley 7/2007 de 9 de Julio de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, por lo que estará sometida al trámite de Calificación Ambiental establecido en el Decreto 295/1.995, en cumplimiento del Art. 9 del Reglamento de Calificación Ambiental para la obtención de la licencia de apertura de acuerdo con la Ordenanza Municipal reguladora de Licencias de Instalación y de Apertura o Funcionamiento de establecimientos y actividades.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando al Ayuntamiento de cualquier responsabilidad sobre el mismo. Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las normativas de aplicación y las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

#### **QUINTA. CONDICIONES URBANISTICAS**

El concesionario deberá solicitar y obtener la correspondiente licencia de obras así como el resto de autorizaciones y permisos necesarios para poder prestar el servicio de restauración y posteriormente de terraza cumpliendo con las leyes, normas y demás disposiciones legales que le sean de aplicación.

Los licitadores deberán unir a sus propuestas Anteproyecto que estará basado en las características generales descritas en este Pliego y comprenderá, como mínimo y con carácter obligatorio:

- a) Memoria general de las obras, instalaciones y servicios propuestos.
- b) Planos generales de las obras y distribución de conformidad con lo previsto en el PGOU vigente.
- c) Cuadros detallados con las superficies totales, parciales y pormenorizadas de los usos.
- d) Presupuesto total detallado.

El adjudicatario deberá presentar en el plazo máximo de dos meses desde que le sea notificada la adjudicación, solicitud de licencia de obras y de apertura, a la que acompañará proyecto completo de construcción, a satisfacción de los Servicios Técnicos Municipales, que deberán informarlo y estará suscrito y autorizado por técnico legalmente facultado.

Si dentro de las prestaciones del concesionario, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, el concesionario, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para el Ayuntamiento aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.

En este sentido, el concesionario deberá acreditar cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

#### **SEXTA. OFERTAS**

Contenido de las ofertas.



**AYUNTAMIENTO DE GRANADA**  
**CONCEJALÍA DELEGADA DE URBANISMO, OBRAS Y LICENCIAS**  
**DIRECCION TECNICA DE OBRAS**

Con objeto de conocer las cualidades y características técnicas de la oferta, se presentará al menos la siguiente documentación con este orden y contenido, para que quede descrita y definida adecuadamente y se pueda valorar posteriormente.

- 1.- Proyecto global de la concesión de restauración gourmet.
- 2.- Memoria descriptiva, firmada por el representante legal de la entidad, sobre la propuesta global de la concesión de cafetería y terraza, donde se indique al menos el enfoque y categoría que se pretende dar a la concesión así como las ideas globales que explican y justifican la propuesta así como la imagen corporativa pretendida para la concesión.
- 3.- Anteproyecto técnico de las obras e instalaciones
- 4.- Memoria descriptiva y valorada del mobiliario, equipamiento y utensilios para la concesión de cafetería y terraza.
- 5.- Planificación para el desarrollo de la Concesión y planning.
- 6.- Documentación relativa a la viabilidad económica de la concesión y la solvencia de la entidad ofertante. Se estará a lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares respecto de los aspectos económicos de la concesión y del ofertante.
- 7.- Documentación acreditativa de la experiencia profesional de la entidad solicitante relacionada con el objeto de la concesión. Descripción técnica de los servicios de hostelería desarrollados durante los últimos 10 años por parte de la entidad solicitante, con especificación del tipo de actividad desarrollada de acuerdo con el Nomenclátor, situación, instalaciones, organización del servicio, personal, etc.
- 8.- Lista de precios.
- 9.- Documentación complementaria que el licitador estime conveniente y que sea de su interés incluir en su proposición para mejor conocimiento de su oferta.

Granada 9 de Julio de 2.013  
EL DIRECTOR TECNICO DE OBRAS

Manuel Lorente Sánchez-Palencia

**ANEXOS.**

- 1.- PLANOS DE PROPUESTA MUNICIPAL DE INTERVENCION EN MERCADO DE SAN AGUSTIN Y ENTORNO