

CONCEJALIA DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE, SALUD Y CONSUMO RESOLUCIÓN ALTERNATIVA DE CONFLICTOS DE CONSUMO UNIDAD DE INSPECCIÓN DE CONSUMO Y MERCADOS

Expte. 83/2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DE OCHO PUESTOS EN EL MERCADO MUNICIPAL DE SAN AGUSTÍN, PARA LA INSTALACIÓN, MONTAJE, USO Y EXPLOTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

#### **OBJETO DEL CONCURSO.**

El presente pliego tiene por objeto regular la convocatoria del concurso para la concesión administrativa 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 para destinarlos a Servicio de Restauración y Zona Degustadores.

En el Anexo nº 1 de este pliego de condiciones técnicas, y formando parte integrante del mismo, figura documentación gráfica en la que se indica la situación y emplazamiento tanto del mercado como de los puestos objeto de la presente concesión dentro del Mercado.

En el Anexo nº 2, y formando parte integrante del mismo, aparece el Proyecto de Adecuación y Distribución de cómo quedarán los espacios para la finalidad y actividad objeto de la presente concesión.

Los puestos 13, 15, 17 y 19, reconvertidos en bar con cocina y barra, y su correspondiente zona de clientes/degustación; y los puestos 20, 22, 24 y 26, reconvertidos en bar con cocina y barra, y su correspondiente zona de clientes/degustación.

En el Anexo nº 3 de este pliego de condiciones, y formando parte integrante del mismo, figura la indicación del número de los puestos objeto de la concesión, indicando superficie y precio de adjudicación de los puestos descritos.

En el Anexo nº 4 de este Pliego, aparecen las condiciones o criterios que se tendrán en cuenta para la valoración en las adjudicaciones.

El plazo para la admisión de proposiciones será el que se indica en el anuncio del B.O.P. correspondiente a este concurso.

#### NATURALEZA JURÍDICA.

Se trata de una concesión de uso privativo de bienes de dominio público, conforme a lo dispuesto en el art. 30.3 de la ley 7/99, de 29 de septiembre de



Bienes de las Entidades Locales Andaluza. (El uso privativo requerirá el otorgamiento de concesión administrativa.)

#### **NECESIDAD A SATISFACER.**

Por medio de la presente concesión, se facilita la prestación de un servicio público de "Bar/Restauración", a la vez que se impulsa e incentiva el atractivo turístico y cultural de la zona centro.

### EMPLAZAMIENTO DE LOS PUESTOS A CONVERTIR EN BARES Y ZONA DE CLIENTES.

Los puestos que se ofertan para bares y sus correspondientes zonas de clientes, están instalados dentro del Mercado Municipal de San Agustín, el que se sitúa entre las calles de San Agustín y Álvaro de Bazán y entre Mercaderes y Postigo de San Agustín.

Los puestos son propiedad del Ayuntamiento y por su condición de bienes de servicio público serán inalienables, inembargables e imprescriptibles.

Se seguirán las indicaciones que se recojan en el Proyecto que se presente en la oferta, el que deberá supeditarse a lo recogido en el Anexo 2, y que deberá ser autorizado por los Servicios Técnicos Municipales competentes.

No se podrá modificar el Proyecto una vez autorizado por los Servicios Técnicos Municipales, sin que sea previamente autorizada la modificación por el Ayuntamiento.

#### **RECONVERSIÓN DE LOS PUESTOS**

Los puestos se ofertan en su estado actual, y han sido vistos, comprobados y aceptados por los interesados en la presente oferta. No obstante, se transformarán según anexo 2 (distribución de puestos). Las obras, necesarias para su adaptación y reconversión, según se detalla en los dos siguientes apartados, junto con el anexo 2, las realizarán los futuros adjudicatarios y a su cargo. Las obras serán supervisadas y aprobadas por el Servicio Municipal competente del Ayuntamiento.

#### Zona 1. (Bar con Cocina y su espacio degustadores).

En la zona 1, formada por los puestos 13, 15, 17, 19, una vez demolidas las separaciones existentes, y que procedan, entre los cuatro puestos referidos, limpia la zona y regularizado el pavimento afectado por la demoliciones, se formarán dos ambientes.

Se dispondrá de barra/mostrador, con estantes, enchufes, tomas de agua y desagües suficientes para que la actividad prevista se pueda desarrollar en su totalidad y con plenas garantías de cumplimiento de condiciones normativas de higiene y salubridad inherente a este uso.

Igualmente se dispondrá de cocina, la que sus separaciones interiores, en caso de existir, serán transparentes en las zonas superiores al plano de trabajo, con el objeto de que la manipulación y cocinado de los productos a consumir, se haga siempre a la vista del público.



Se dejarán previstas las acometidas de agua y electricidad, dimensionadas suficientemente para soportar un uso intensivo del espacio disponible con elementos de cocina y demás de hostelería industrial, con sus lavavajillas.

Igualmente se dispondrá de 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 las cocinas.

El espacio de dos puestos, se destinará zona degustadores para los clientes de bar, una vez demolidas las separaciones existentes, y que procedan. 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.

El mobiliario será resistente y de diseño funcional, siendo de bancada media/alta para su uso con taburetes.

La limpieza de esta zona, corresponderá obligatoriamente al titular de la concesión, no pudiendo evacuar la basura y demás restos a los pasillos comunes

#### Zona 2. (Bar con Cocina y su espacio degustadores)

En la zona 2 formada por los puestos 20, 22, 24 y 26, una vez demolidas las separaciones existentes, y que procedan, entre los cuatro puestos referidos, limpia la zona y regularizado el pavimento afectado por la demoliciones, se formarán dos espacios/ambientes, para los que se seguirán las mismas indicaciones, requisitos y características que lo dispuesto para la zona 1.

El pasillo existente entre ambas zonas, es de tránsito para los clientes del mercado. Solo se podrán poner mesas, tipo velador, pegadas obligatoriamente a los frontales de los puestos ofertados. De ningún modo de ocupará la parte central, ni se impedirá el tránsito de clientes del mercado por este pasillo.

#### DEPENDENCIAS COMPLEMENTARIAS.

Los Servicios/Aseos Públicos, para los clientes de los bares, serán los propios del Mercado.

#### **ACTIVIDAD, SERVICIOS E INSTALACIONES.**

La actividad y servicios a desarrollar en los puestos indicados es la propia de bar/restauración con cocina, con sus espacios o zonas de degustadores/clientes para consumo y degustación de platos y bebidas, sin que estos destinos y usos puedan sufrir variación.

Los precios de las consumiciones, bebidas y comidas, deberán estar expuestos obligatoriamente a la vista de los clientes, tanto en zona de barra



como en zona de degustadores, de forma tal que sean claramente visibles, legibles y no induzcan a error o engaño.

Igualmente, deberá estar expuesta al público, de forma visible, la información que legalmente les sea de obligación en relación a la actividad.

Las instalaciones, extractores de salida de humos y olores, enseres y mobiliario precisos para el desarrollo de la actividad, y que según la correspondiente autorización se puedan utilizar, se instalarán dentro de las superficies destinadas a la actividad y siguiendo las indicaciones de los Servicios Técnicos Municipales, lo que se especifica igualmente en el presente pliego objeto de la concesión.

Una vez supervisados y conformados los proyectos presentados por los interesados solicitantes, siguiendo los criterios establecidos en el Proyecto de Reconversión propuesto por el Ayuntamiento, Anexo 2, no se podrán modificar sin previa autorización del Ayuntamiento.

Queda prohibida la utilización de los paramentos de los puestos o de cualquier otra estructura de construcción o mobiliario para fines publicitarios, a no ser el nombre y logotipos de la empresa concesionaria y del Mercado de San Agustín, o que el Ayuntamiento lo haya autorizado expresamente.

#### PROCEDIMIENTO DE LA CONCESIÓN

Los puestos serán adjudicados mediante el procedimiento que se disponga en el Pliego Administrativo para la concesión.

#### DURACIÓN DE LA CONCESIÓN.

1.- La duración de la concesión será de 15 años a partir de la fecha de la firma del contrato. Llegado el vencimiento del mencionado plazo, el contrato podrá ser prorrogado, por mutuo acuerdo entre las partes, por 5 años más.

En el caso de acordar entre las partes una prórroga de 5 años, se establecerá para esta un canon equivalente a un tercio del precio que se pagó por la adjudicación, teniendo en cuenta la variación experimentada por el IPC desde la fecha de la firma del contrato de adjudicación, hasta la fecha que se firma el acuerdo de la prórroga.

La duración total del contrato, incluidas las prórrogas, será de 20 años, transcurridos los cuales, el concesionario entregará al Ayuntamiento las instalaciones objeto del presente concurso en perfecto estado de uso y libres de cualquier carga o gravamen.

No tendrá derecho a indemnización de ningún tipo por las obras o mejoras que hubiese realizado durante el periodo de adjudicación y hayan quedado unidas de forma permanente al piso, paredes y demás elementos integrantes del inmueble del Mercado, quedando estas de propiedad municipal.



2.- El Ayuntamiento se reserva el derecho de rescatar la concesión antes de su vencimiento, si lo justifican circunstancias de interés público, procediendo el resarcimiento de daños e indemnización de perjuicios, de acuerdo con las normas vigentes en la materia, salvo cuando el rescate esté basado en motivos imputables a culpa del concesionario.

#### RÉGIMEN ECONÓMICO.

Los concesionarios asumirán la financiación de la totalidad de las obras necesarias para la reforma de los puestos, instalación y montaje de los bares, el mobiliario interior y exterior y el equipamiento de restauración.

Igualmente asumirán la financiación de las obras de remodelación de los elementos comunes del mercado que se pudiesen ver afectados por las obras propias.

El Ayuntamiento no avalará ningún tipo de empréstito ni participará en forma alguna en la financiación de las obras.

Los adjudicatarios serán totalmente responsables de la ejecución de las obras e instalaciones de acondicionamiento de los locales destinados a bar, así como de todo el equipamiento y mobiliario necesario (muebles, vajillas, cristales, enseres, aparatos,...) para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio, y serán utilizados exclusivamente para prestar los servicios objeto de esta concesión.

Todos los gastos, tanto administrativos (fianzas, permisos, licencias, etc,..) como técnicos (redacción de proyecto y documentos técnicos, dirección de obra, asesoramiento, etc,) que sean necesarios para el acondicionamiento de las instalaciones y el equipamiento, correrán por cuenta de los concesionarios.

#### CESIÓN DE DERECHOS A TERCEROS.

El adjudicatario de la concesión podrá traspasar "inter vivos" sus derechos, previa autorización del Ayuntamiento, para lo cual será preciso reunir las condiciones y cumplir los requisitos que a continuación se exponen:

- 1) Llevar al menos un año en el ejercicio de la actividad de que se trate. Únicamente podrán aceptarse excepciones en caso de fuerza mayor justificada, conocida y aprobada por el Ayuntamiento.
- 2) Estar al día en todos los pagos derivados de la concesión, canon de adjudicación según se haya contratado, tasas por la prestación de servicios del Ayuntamiento, exacciones, etc....



3) Aceptación de la parte adquirente, por escrito, de subrogarse en todas las obligaciones inherentes al objeto del traspaso, al igual que a lo recogido en el presente Pliego y cumplimiento de las demás normas que sean de aplicación.

Para la tramitación de la cesión o traspaso, se presentará solicitud firmada por ambas partes en la que conste el objeto y precio estipulado en el traspaso de la concesión, que no podrá ser inferior al de adjudicación, la voluntad del adquirente de subrogarse en los derechos y obligaciones del adjudicatario, así como justificante de estar al corriente de sus obligaciones con el Ayuntamiento (ambas partes).

Ante la solicitud de traspaso, el Ayuntamiento podrá:

- 1) Denegar la autorización, si no concurren las condiciones necesarias.
- 2) Conceder la autorización, cobrando el 20 % del importe total de la cesión o traspaso.
- 3) Ejercitar el derecho de tanteo, quedándose con el puesto por el precio del traspaso.

La autorización estará supeditada al ingreso previo en las arcas municipales del 20% del valor del traspaso de la concesión y al pago de la fianza correspondiente, por lo que el nuevo adjudicatario no podrá tomar posesión del puesto hasta que se materialicen los ingresos correspondientes, todo ello previo a la firma del contrato.

En los supuestos de traspaso, la actividad deberá prestarse de forma continuada, estando obligado el titular de la concesión a mantener abierto el establecimiento hasta que el nuevo titular se haga cargo, en caso contrario, procedería la resolución de la concesión originaria, salvo causa de fuerza mayor y autorizada por el Ayuntamiento.

El plazo de vigencia de la concesión será el que reste desde la concesión originaria del puesto traspasado, según contrato, incluidas las posibles prorrogas, según se dispone en el presente Pliego de Condiciones Técnicas.

De proceder la transmisión "mortis causa", se estará a lo dispuestos en la Ordenanza General de Mercados de Granada.

#### CADUCIDAD O RESOLUCION DE LAS CONCESIÓNES.

La resolución o extinción de las concesiones objeto del presente, podrá tener lugar por las siguientes causas:

- a. Por vencimiento del plazo de concesión o por renuncia del titular aceptada por la Administración.
- b. Por pérdida física o jurídica del bien sobre el que ha sido otorgada.
- c. Por desafectación del bien objeto de la concesión.
- d. Por revocación de la concesión, determinada por razones de interés público, con la consiguiente indemnización.
- e. Por resolución judicial.



- f. Por efectuar obras sin el previo permiso municipal, o no realizar las necesarias para la conservación del mismo.
- g. Cuando el concesionario no dé cumplimiento a las órdenes recibidas del Ayuntamiento, pudiendo ser, entre otras, la realización de obras que a juicio de los técnicos competentes, y previo informe de éstos, sean necesarias para la conservación y/o decoro del puesto.
- h. Por ser reincidente en contravenir las disposiciones de la Ordenanza General de los Mercados Municipales Minoristas de la Ciudad de Granada, o cualquier otra que sea de aplicación.
- Por tener el bar cerrado por espacio de treinta días consecutivos o ciento cincuenta días no consecutivos en un periodo de un año, sin causa justificada a juicio del Ayuntamiento, salvo el caso de que el concesionario hubiese obtenido dicha autorización.
- j. El incumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios contemplados en la Ordenanza General de los Mercados Municipales Minoristas de la ciudad de Granada, en el presente Pliego de Condiciones y demás exigibles por la legislación aplicable, en lo referente tanto a instalaciones como a los productos objeto de venta.
- k. El impago del canon de adjudicación, caso de ser su pago fraccionado, según se haya contratado, o de la tasa por prestación de servicios, o de cualquiera de las obligaciones fiscales que tenga contraídas por su condición de comerciante, previo requerimiento de la Administración.
- I. La cesión total o parcial de la concesión sin la previa autorización municipal.
- m. Por incumplimiento de las cláusulas del presente Pliego de condiciones para la adjudicación.
- n. Por vender o comercializar productos de ramo distinto al consignado en la adjudicación, o cambiar de especialidad, aún dentro del mismo ramo, sin haber obtenido la previa autorización municipal.
- o. Por prestar el servicio en el local, personal no autorizado previamente.
- p. En el caso de que el concesionario incurra en falta muy grave de las tipificadas en la Ordenanza General de los Mercados Minoristas de la ciudad de Granada que esté en vigor.

Para decretarse la resolución de la concesión, salvo en los casos de vencimiento del plazo, se deberá instruir el oportuno expediente, con audiencia al interesado, en el que quede justificada la causa.

En todo caso, también podrá exigirse al concesionario la correspondiente indemnización por daños y perjuicios.



#### OBLIGACIONES DE LOS CONCESIONARIOS.

- 1.- Los concesionarios están obligados a las reformas y obras necesarias, al igual que las modificaciones necesarias para las instalaciones precisas de los suministros, siguiendo el Proyecto de Obra aprobado por el Servicio municipal competente. Por lo que, cualquier modificación o alteración de lo previsto en el proyecto, por inconvenientes que sobrevengan durante la ejecución del mismo, deberá ser notificada al Ayuntamiento para, en su caso, ser autorizada por éste, según informe previo de los servicios municipales competentes.
- 2.- Los concesionarios están obligados a la contratación y tramitación de los distintos suministros, agua, luz y gas, ante las empresas suministradoras correspondientes, siendo de su cuenta los gastos que ello represente, sin que puedan repercutir su pago al Ayuntamiento.
- 3.- Los concesionarios están obligados a la presentación de Proyecto Técnico referente a, extractores de humos, gases y olores, maquinaria precisa para la explotación de la actividad, acorde a las exigencias técnico sanitaria y medioambiental, al igual que el referente a las instalaciones de los suministros indicados en el punto anterior.
- 4.- Los concesionarios están obligados a velar por las instalaciones comunes del mercado y de las destinadas a la actividad.
- 5.- Igualmente, velarán de todos los bienes sobre los que tenga obligaciones, debiendo permanecer estos siempre en perfecto estado de conservación, siendo de su cuenta los gastos que ello represente, tanto las obras de reparación, reposición o mejora, sin que pueda repercutir su pago al Ayuntamiento.
- 6.- Velarán por el perfecto estado de conservación del Mercado, zonas comunes y especialmente en preservar sus paramentos verticales y horizontales, una vez adecuados al proyecto, no pudiéndolos alterar, modificar ni instalar elemento alguno, sin la debida autorización del Ayuntamiento.
- 7.- Los concesionarios estarán obligados a la obtención de las licencias/autorizaciones oportunas, en su caso y estar dados de alta ante las distintas administraciones, según corresponda.
- 8.- Los concesionarios quedan obligados a la contratación de un seguro de responsabilidad civil para el desarrollo de su actividad, con cobertura según disponga normativa de aplicación.
- 9.- Los concesionarios pondrán a disposición de la concesión, y a su cargo, el personal necesario para las obras de adaptación, cumpliendo en todo momento la legislación vigente en materia laboral y de RR.LL., no constituyendo, en ningún caso, personal subrogable por el Ayuntamiento.



10.- Para la explotación de la actividad y atender adecuadamente el servicio, se contará con personal necesario y suficiente a este fin. Además se contará con personal para la limpieza de los espacios destinados a clientes de los bares y los ocupados por el personal laboral a su cargo. Este personal deberá mantener limpio y expedito de forma constante y según sea necesario, los espacios de uso para la actividad. Al concluir la jornada, deberán quedar los espacios de uso y mesas, perfectamente limpias y expeditas de enseres, utillaje, desperdicios, restos de comidas, etc...

Se cumplirá igualmente y en todo momento la legislación vigente en materia laboral y de RR.LL.

- 11.- Deberán contar con servicio de vigilancia y seguridad, a su cargo, durante la jornada de atención al público, imprescindible para la guarda y custodia de los espacios y dependencias del mercado, en especial en horario de tarde/noche, hasta la hora de cierre, en el que se vigilará y se evitará el acceso de personas/clientes, a zonas no autorizadas. Este personal no constituirá, en ningún caso, personal subrogable por el Ayuntamiento.
- 12.- Serán por cuenta del concesionario todos los gastos que origine la explotación y funcionamiento de los diversos servicios, entre ellos cualquier licencia necesaria para la actividad, impuestos, arbitrios, tasas, inspecciones diversas, gastos de limpieza, según lo indicado en el anterior punto 10, seguros, conservación, mantenimiento y en especial, todos los gastos de personal necesario para la explotación, incluyendo las cargas sociales.
- 13.- El concesionario será responsable de la buena presentación, adecuada indumentaria y correcto trato de todo el personal a su cargo, que preste sus servicios en las instalaciones objeto de la concesión, reservándose el Ayuntamiento el derecho a dar parte al titular de esta, de cualquier incidencia que se detecte al respecto, estando obligado el titular de la concesión a adoptar las medidas correctoras oportunas. De no corregirse las incidencias, el Ayuntamiento adoptará las medidas que reglamentariamente considere convenientes.
- 14.- El concesionario deberá aportar, a su cargo, el menaje, la vajilla y demás utillería y mobiliario necesario para la adecuada prestación del servicio.
- 15.-. En todos los elementos susceptibles de servir de soporte publicitario, relacionados con el servicio a prestar, no figurará otra marca comercial ni logotipo que el específico del establecimiento y del Mercado Municipal de San Agustín.

Igualmente, el adjudicatario no podrá instalar máquinas expendedoras ni de juegos sin la previa autorización del Ayuntamiento.

16.- -El concesionario estará obligado a tener a disposición del público en lugar visible la lista de precios de los productos que se expendan y servicios que preste, así como la correspondiente hoja de reclamaciones y cartel



anunciador de la existencia de las mismas a disposición del cliente que las solicite, y a cumplir todas las disposiciones legales, normas y ordenanzas correspondientes a la gestión y explotación de restauración de las instalaciones, al igual que cualquier otra que le pueda corresponder en materia de consumo.

- 17.- El concesionario responderá de las obligaciones económicas derivadas del contrato de concesión, y de la tasa por prestación de los servicios que presta el Ayuntamiento en el mercado, (cubrir los gastos comunes de conservación y mejora, luz, agua y basura en zonas comunes, climatización...)
- 18.- Los servicios y suministros privativos son de cargo de cada adjudicatario, debiendo contratarlos directamente con las correspondientes compañías y adecuar sus instalaciones de suministro.
- 19.- Todos los espacios propios de la concesión, utensilios, aparatos, mobiliario y demás enseres deberán conservarse en perfecto estado por parte del concesionario, corriendo a su cargo las reparaciones, renovaciones, mejoras y elementos complementarios que se precisen para la explotación y prestación de los servicios. Asimismo, serán por cuenta del mismo todos los gastos que originen la explotación y funcionamiento del bar, entre ellos la licencia fiscal, impuestos, arbitrios, tasas, inspecciones diversas, gastos de limpieza, conservación y mantenimiento de zonas privativas, y en especial, todos los gastos de personal necesario para la explotación, incluyendo las cargas sociales.

El Ayuntamiento de Granada no se hará responsable de las deudas u obligaciones de cualquier tipo, contraídas por el adjudicatario que puedan estar relacionados con los conceptos enunciados en el párrafo anterior, o cualesquiera otros que puedan surgir como consecuencia de la explotación del servicio.

En ningún caso, el Ayuntamiento de Granada asumirá responsabilidad alguna sobre el pago de haberes, o subrogación del personal contratado por el adjudicatario en la prestación del servicio.

Las empresas licitantes deberán aportar en el momento de la formalización de la oferta, documentación acreditativa sobre la póliza de seguros de responsabilidad civil por daños a terceros derivada de la actividad.

#### DERECHOS DEL CONCESIONARIO.

Además de los derechos de traspaso y transmisión mortis-causa, según corresponda, son derechos del concesionario:



- La utilización privativa y aprovechamiento pacífico de los bienes de dominio público objeto de concesión.
- El mantenimiento en perfectas condiciones de los servicios generales del Mercado por parte del Ayuntamiento.
- A ser oído y debidamente atendido por la administración municipal y, en su caso, en cuantas reclamaciones, peticiones y sugerencias pudiera formular.
- A estar representado a través de la Asociación de Comerciantes existente en el Mercado San Agustín.

#### CALIDAD DEL SERVICIO.

Los adjudicatarios realizarán el servicio a su cuenta, riesgo y ventura.

Deberán atenerse estrictamente a los reglamentos específicos, dictados por las autoridades competentes, para esta clase de establecimientos.

En consecuencia, estarán obligados al cumplimiento de lo establecido en cualquier normativa técnica que sea de aplicación.

En cualquier caso deberán cumplir:

- 1.-Dispondrán de un espacio separado, dentro del local, en el que ubicarán recipiente de fácil limpieza y desinfección, con cierre hermético, para el almacenamiento de residuos o basuras.
- 2.-Los productos alimenticios no perecederos se depositarán en anaqueles o estanterías, de forma que se impida el contacto con el suelo. Los productos alimenticios perecederos se expondrán y conservarán en vitrinas o armarios frigoríficos.
- 3.-Los productos sin envasar expuestos al público, estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan, y protegidos de la luz del sol.
  - 4.-Las mesas y superficies de trabajo serán de fácil limpieza.
- 5.-Los locales, incluidas las zonas de barras, las cocinas y la zona de degustación, deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza e higiene, debiendo desinfectarse y desratizarse periódicamente. (El Servicio de desinfección, desinsectación y desratización en el mercado, lo presta el Ayuntamiento. No obstante, se puede contratar con otra empresa especializada en el sector, debiendo acreditarlo ante el Ayuntamiento.)
- 6.-Los productos de limpieza, se almacenarán separados de los alimentos.
- 7.-Los utensilios que se utilicen en la actividad deberán estar debidamente higienizados después de cada uso.



- 8.-El interior de frigoríficos, vitrinas,..., cocinas, se mantendrán siempre en perfecto estado de limpieza y sin deterioro alguno.
- 9.-Los manipuladores de alimentos cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:
  - 9.1) Deberán tener la tarjeta de manipulador de alimentos.
  - 9.2) Observarán en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.
  - 10.-Queda terminantemente prohibido:
    - 10.1) La entrada y tenencia de animales en el interior del mercado.
    - 10.2) Fumar en cualquier espacio o dependencia del interior del mercado.
    - 10.3) Tener productos que precisen conservación por frío, fuera de las cámaras o vitrina expositoras frigoríficas.
    - 10.4) Tener máquinas expendedoras de cualquier tipo de productos, sin autorización municipal.

#### **FECHAS Y HORARIOS.**

Los puestos que presten servicio de restauración, estarán abiertos todos los días y según el horario de apertura y cierre acordado entre el Ayuntamiento y el concesionario, sujeto a los epígrafes recogidos en la Ordenanza Fiscal a los efectos de la Tasa por Prestación de Servicios en los Mercados.

El día que se haya estipulado de descanso del personal, deberá haber sido comunicado al Ayuntamiento.

No se podrán modificar días y horarios de apertura sin la debida autorización del Ayuntamiento.

#### SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA.

Para concurrir a esta licitación, se justificará tanto la solvencia técnica como la financiera, acreditándose por los medios siguientes:

- Informe de Instituciones Financieras o en su caso justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.
- Declaración del material y equipo del que disponga el empresario o persona física para la realización del contrato o acreditación de la experiencia y relación de los principales trabajos realizados en los cinco últimos años.
- -El Ayuntamiento no se hará responsable de las deudas u obligaciones de cualquier tipo, contraídas por el adjudicatario, que puedan estar relacionados con los conceptos enunciados en el párrafo anterior, o



cualesquiera otros que puedan surgir como consecuencia de la explotación del servicio.

#### FINANCIACIÓN.

1.- El concesionario asumirá la financiación de la totalidad de las obras a realizar, el amueblamiento e instalación del local, así como las modificaciones, conexiones y desviaciones de las infraestructuras que hayan de introducirse en los servicios existentes, ajustándose al proyecto autorizado, o, si hay modificaciones por parte del interesado por causas sobrevenidas durante las obras de reforma, deberán ser comunicadas para su supervisión por parte de los Servicios Técnicos competentes y ser autorizadas por el Ayuntamiento.

2.- Si el Ayuntamiento, excepcionalmente, hubiese ejecutado a su cargo alguna obra para facilitar su ejecución, el concesionario vendrá obligado a sufragar el monto de la misma.

#### DOTACIONES DE LA CONCESIÓN.

Los concursantes presentarán la dotación y valoración económica de mobiliario y maquinaria a instalar, así como cualquier otro elemento que consideren oportuno o necesario para el desarrollo de la actividad, que en cualquier caso serán adquiridos por los concursantes y a su cargo.

# DETERMINACION DEL CANON DE ADJUDICACIÓN Y TASAS POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

- 1.- El <u>canon correspondiente a cada concesión</u> se establece mínimo en 60.000 € para los 15 años. Las ofertas se pueden presentar con mejoras al alza a partir del precio mínimo de licitación.
- (Ver Anexo 3, precio, y Anexo 4, criterios de valoración para la adjudicación.)

  El canon ofertado por el adjudicatario se abonará, en su totalidad, en el momento de la firma del contrato.
- 2.- La tasa mensual por la prestación de servicios del Ayuntamiento al mercado, como luz y agua de zonas comunes, limpieza de elementos comunes, climatización general, vigilancia, etc...., será la que en cada momento se determine en la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por la Prestación de Servicios del Ayuntamiento en los Mercados. La tasa establecida en la Ordenanza es por puesto.

Cada concesión, como ya se ha indicado, es de cuatro puestos, dos de bar y dos de zona degustación. Luego la tasa que abonará cada adjudicatario será la establecida en la Ordenanza Fiscal, por puesto, y se multiplicará por cuatro.



#### CONTENIDO DE LAS OFERTAS.

En las ofertas que servirán de base para la adjudicación del concurso, los concurrentes han de incluir expresamente lo siguiente:

- a) Canon total de adjudicación, ofertado por cada interesado, para cada bar/restaurante (cuatro puestos). Solo se considerarán las ofertas con el canon establecido o por encima de este según lo indicado en el Anexo 3.
- b) Que el pago del canon de adjudicación se hará en su totalidad a la firma del contrato.
- c) Relación de mobiliario, maquinaria y dotaciones que se aportarán para la explotación del Bar con cocina.
- d) Proyecto de explotación de la actividad.
- e) Relación de productos, servicios que se ofrecerán con indicación de los precios que se van a cobrar durante, al menos, el primer año de la concesión.
- f) Propuesta de Seguro obligatorio de Responsabilidad Civil en materia de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

#### **RIESGO Y VENTURA.**

El concesionario deberá explotar directamente la concesión a su riesgo y ventura, sin que pueda exigir del Ayuntamiento, por ninguna circunstancia, que éste asuma total o parcialmente el eventual déficit en los resultados de la actividad.

No podrá subrogar, arrendar o traspasar directa o indirectamente la explotación, ni hacer uso, en sus relaciones comerciales, laborales o cualesquiera otras, del nombre del Ayuntamiento, salvo autorización expresa por escrito de este.

El concesionario está obligado a abonar el canon, tasas o cualquier otro derecho económico devengado a favor del Ayuntamiento, y no podrá enajenar ni grabar los bienes objeto del presente pliego.

Una vez finalizado el contrato o dentro del plazo de 15 días naturales a contar del siguiente a la resolución contractual, el concesionario deberá abandonar, dejar libre y expedito y a disposición del Ayuntamiento, las instalaciones y el equipamiento que le corresponda, en buen estado de conservación y funcionamiento y con el desgaste razonable debido a un correcto uso.

El personal que contrate el concesionario y que realice los trabajos que constituyen el objeto de la concesión, a la extinción del contrato, no producirá, en ningún caso, la consolidación de estos como personal de este ente local.



# CONCEJALÍA DELEGADA DE CULTURA Y PATRIMONIO PATRIMONIO INICIACIÓN Y EJECUCIÓN DE LAS OBRAS, DOTACIONES E INSTALACIONES.

- 1.- El plazo de inicio de las obras será como máximo de 30 días contados a partir de la fecha de notificación de la adjudicación del contrato.
- 2.- El plazo de ejecución total de las obras, dotaciones e instalaciones a realizar, será, como máximo, de 60 días contados a partir de la fecha de inicio, según punto anterior.
- 3.- El concesionario asumirá la plena responsabilidad del buen fin de las mismas, siendo el único responsable, tanto frente al Ayuntamiento como frente a terceros, de los daños o accidentes causados durante su ejecución o durante la explotación a su cargo. Para ello deberá contratar igualmente con una póliza de Seguros de Responsabilidad Civil con Daño a Terceros, que cubra cualquier siniestro derivado de las obras.
- 4.- Las obras e instalaciones se ajustarán al Proyecto presentado por el adjudicatario, habiendo sido previamente autorizado por el Ayuntamiento, debiéndose ajustar a lo dispuesto en el Anexo 2.
- 5.-Si durante la ejecución de las obras hubiese que realizar alguna modificación, como consecuencia de circunstancias no previsibles en el proyecto, ha de comunicarlo y ser sometido a la aprobación municipal.
- 6.- Las obras e instalaciones se ejecutarán de acuerdo con los reglamentos oficiales en vigor y no podrán iniciarse sin haber justificado debidamente la dirección facultativa de las mismas, siendo obligatoria su presencia a pié de obra, de los técnicos competentes.

#### ABANDONO DE LAS OBRAS.

Si durante el período de obra de acondicionamiento, el concesionario abandona la realización del proyecto por plazo superior a quince días hábiles, vendrá obligado a dejar el local en las mismas condiciones en que se encontraba al comenzar las obras, si el Ayuntamiento así lo exigiese, sin derecho, en cualquier caso, a indemnizaciones o compensaciones por las obras realizadas. Lo que se entiende sin perjuicio de cualquier otra sanción que procediere y de las responsabilidades en que pudiere haber incurrido, perdiendo el derecho a la devolución de la fianza.

#### **FALTA DE USO.**

Por falta de utilización durante un periodo de treinta días consecutivos o ciento cincuenta no consecutivos en un periodo de un año, sin que obedezca a causa justa y sin previa autorización del Ayuntamiento, será motivo de resolución de la concesión, perdiendo igualmente el derecho a la devolución de la fianza.



En el caso de que por causas imputables al adjudicatario/os se tuviese que suspender la actividad comercial en el mercado, se le impondrá una penalidad acorde a los daños que puedan sufrir los demás comerciantes que existan en el mercado.

#### INSPECCIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS OBRAS.

- 1.- La inspección facultativa de las obras de dotación e instalaciones, estará a cargo de los Servicios Técnicos Municipales competentes. A estos efectos, el Ayuntamiento podrá efectuar cuantas pruebas, análisis, ensayos, etc., considere conveniente para comprobar la buena ejecución de las obras y su adecuación al Pliego de Condiciones Técnicas, o al Proyecto presentado por el concesionario que haya sido previamente autorizado por el Ayuntamiento.
- 2.- A estos efectos, el Ayuntamiento se reserva expresamente las facultades que le concede el artículo 127 del vigente Reglamento de Servicios de las Corporaciones Locales.
- 3.- El Ayuntamiento, a través de sus Servicios Técnicos, podrá inspeccionar en cualquier momento, el local y su conservación.
- 4.- El concesionario vendrá obligado a poner en conocimiento de los Servicios Técnicos Municipales cualquier anomalía o incidente que se produzca en el inmueble.

#### RECEPCIÓN.

Una vez acabadas las obras, dotaciones e instalaciones, se procederá por los Técnicos Municipales designados al efecto, a la comprobación del estado de finalización de las mismas, estableciéndose conjuntamente por el Ayuntamiento y por el concesionario, una relación descriptiva de lo ejecutado y otra de las deficiencias que en la comprobación se observen, estableciéndose, en su caso, un plazo para la subsanación de las mismas, al final del cual, se procederá a la recepción de las dotaciones e instalaciones.

#### INFRACCIONES, SANCIONES Y RESOLUCIÓN DE LA CONCESIÓN

Las faltas o infracciones que pueda cometer la parte concesionaria en el desarrollo de la concesión, personalmente por el concesionario o por asalariados que presten su servicio en el local, se clasifican en leves, graves y muy graves.

Se consideran, de modo no restrictivo, como infracciones leves:

- El incumplimiento de las obligaciones relativas al cuidado de la instalación y equipamiento
- La falta de conservación, decoro y de limpieza (sin que suponga un riesgo para la salud) de las distintas dependencias objeto de la



concesión y demás mobiliario, y de todas las instalaciones y equipamiento de las distintas dependencias del bar.

- Cualquiera de las consideradas como faltas leves en la normativa urbanística o sectorial de aplicación para cada una de las actividades y servicios que se desarrollan dentro del objeto de esta concesión.
- Las contempladas en el Art. 102 de la Ordenanza General de los Mercados Minoristas de la Ciudad de Granada. BOP Nº 44 de 23/02/2000.

Se considerarán faltas o infracciones graves aquellas que, como consecuencia de su actuación maliciosa, realización deficiente de la gestión del servicio o de las prestaciones y exigencias contenidas en los pliegos que rigen la concesión, puedan influir negativamente en las instalaciones o causar graves molestias a los usuarios y público en general.

Se consideran, de modo no restrictivo, como infracciones graves:

- Reincidencia en las leves
- El incumplimiento del horario establecido.
- No expones la lista de precios, o no respetarla.
- La falta de limpieza y conservación (que suponga un riesgo para la salud) de las distintas dependencias del bar, así como de las propias sillas, mesas, y demás mobiliario y de todas las instalaciones y equipamiento de las distintas dependencias del bar.
- El servicio de consumiciones fuera de los espacios objeto de la concesión u ocupar un espacio y superficie mayor de la autorizada.
- No obedecer los requerimientos del Ayuntamiento u órdenes dadas por la Administración del Mercado en relación a la limpieza, mantenimiento, mejora y conservación de los bienes objeto de la concesión o de cualquier otro asunto referente al mercado y de los que resulten afectos.
- Cualquiera de las consideradas como faltas graves en la normativa urbanística o sectorial de aplicación para cada una de las actividades y servicios que se desarrollan dentro del objeto de esta concesión.
- Las contempladas en el Art. 103 de la Ordenanza de Mercados antes referida.

Se considerarán, de modo no restrictivo, como infracciones muy graves:

- Poner en peligro el bien objeto de la concesión
- La acumulación de dos faltas graves en menos de un mes y de tres faltas graves en total.



- No abonar las primas de las pólizas de seguro que según contrato se deben suscribir, y en el supuesto de lesiones a particulares en el inmueble objeto de la concesión, no tramitar o facilitar la información relativa a la correspondiente póliza de seguros que cubra la responsabilidad que se derive.
- No adoptar las medidas de seguridad precisas a fin de evitar siniestros, o mantener las instalaciones en un estado de peligrosidad que los pueda generar.
- Dedicar el local objeto de la concesión a un uso distinto a los establecidos en el contrato y en los pliegos que lo rigen.
- La cesión de la explotación de la actividad a terceros.
- El incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato, si una vez advertido el concesionario se mantiene el incumplimiento o no se corrige la deficiencia de forma inmediata.
- El deterioro grave de las instalaciones, ocasionado por negligencia grave o abandono del concesionario.
- La falta de utilización durante un periodo de treinta días consecutivos o ciento cincuenta no consecutivos en un periodo de un año, sin que obedezca a causa justa y sin previa autorización del Ayuntamiento.
- Las contempladas en el Art. 104 de la Ordenanza de Mercados de la Ciudad de Granada.
- Las consideradas como faltas muy graves en la normativa urbanística o sectorial de aplicación para cada una de las actividades y servicios que se desarrollan dentro del objeto de esta concesión.

En cualquier caso, además de tener en cuenta lo dispuesto en la Ordenanza General de los Mercados Municipales Minoristas de la Ciudad de Granada respecto a las Faltas/Infracciones, se tendrá en cuenta lo dispuesto en cualquier otra norma que sea de aplicación.

Las sanciones o penalizaciones que se podrán imponer por la comisión de faltas o infracciones serán las que determine el Instructor del expediente sancionador, aplicando uno de los criterios siguientes:

<u>Según la Ordenanza Municipal de Mercados Minoristas,</u> con las modificaciones según BOP núm. 45 de 8 de marzo de 2017:

#### "Art. 105.

1.- Las sanciones económicas a imponer por la comisión de las infracciones descritas en la presente ordenanza será:



- a) Las leves con multa de hasta 750 euros.
- b) Las graves con multa de 751 hasta 1500 euros.
- c) Las muy graves con extinción de la concesión o multa de 1.501 hasta 3.000 euros.
- 2. Además de las sanciones previstas en el apartado primero, en el caso de infracciones graves o muy graves, se podrá acordar, con carácter accesorio, la reducción del periodo de concesión de la autorización municipal"

**Artículo 107.** "El plazo para notificar la resolución de los procedimientos sancionadores establecidos en la presente ordenanza, será el de seis meses, salvo que la normativa específica venga establecido otro superior".

#### PÓLIZA DE SEGUROS.

El adjudicatario suscribirá una Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil por daños y perjuicios materiales, personales y consecuenciales, causados a terceros en el ejercicio de la actividad descrita en el objeto de los Pliegos de Cláusulas Administrativas y Técnicas.

Contenido de la póliza:

a. Coberturas a contratar: Responsabilidad Civil de Explotación.

#### b. Descripción del riesgo asegurado.

Actividad señalada en el objeto del contrato, esto es, la responsabilidad civil derivada de la explotación y gestión del servicio de cafetería bar, incluyendo la responsabilidad derivada de la propiedad, posesión o tenencia de los bienes utilizados para la explotación de este servicio. No deberá figurar entre las exclusiones de la Póliza, ni como exclusiones generales a todas las coberturas, ni como exclusiones especiales, ninguna que afecte a obligaciones que el adjudicatario debe de cumplir con arreglo a las prescripciones técnicas de este concurso y por las que pueda ser reclamado civilmente.

Se cubrirá expresamente la responsabilidad derivada del servicio de comidas-manipulación de alimentos, esto es, los daños y perjuicios derivados de intoxicación alimentaria, o cualquier otra relacionada con la actividad de restauración.

#### c. Tomador.

La empresa adjudicataria. Los asegurados, el titular de la empresa adjudicataria y el Ayuntamiento de Granada.



#### d. Límite de indemnización:

- Límite de indemnización por siniestro y año: la que corresponda.
- Sublímite por víctima personal y patronal: la que corresponda.

#### e. Vigencia del contrato (ámbito temporal).

La póliza amparará reclamaciones producidas durante el período de seguro y reclamadas durante el mismo o en los 24 meses posteriores a la finalización de la Póliza. En el caso de que en la segunda anualidad del contrato de servicio o a lo largo de la vida del mismo, se cambie de compañía aseguradora, la aseguradora entrante amparará las reclamaciones producidas desde la fecha de efecto de su Póliza hasta 24 meses posteriores a su fecha de vencimiento.

El adjudicatario deberá entregar al Ayuntamiento de Granada con al menos cinco días de antelación al inicio del servicio, original de la póliza y recibo justificativo del pago de la prima. En caso de fraccionamiento de la prima, el adjudicatario deberá facilitar con la misma antelación al Ayuntamiento, los recibos justificativos de la prima de cada fraccionamiento de pago.

Cualquier modificación que pudiera afectar a elementos esenciales del contrato de seguro deberá ser comunicada y aceptada expresamente por el Ayuntamiento de Granada, pudiendo originar en caso contrario, la rescisión del contrato, sin perjuicio de otro tipo de responsabilidades que se puedan derivar.

#### JURISDICCIÓN COMPETENTE.

Las cuestiones litigiosas surgidas sobre la interpretación, modificación, resolución y efectos de los contratos administrativos, serán resueltas por el órgano competente, cuyos acuerdos pondrán fin a la vía administrativa y contra los mismos se podrá interponer potestativamente recurso de reposición en el plazo de un mes ante el mismo órgano o recurso contencioso administrativo en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de su notificación o publicación, sometiéndose, tanto los licitadores como posteriormente los adjudicatarios, a los Juzgados del Orden Contencioso-Administrativo que ejerzan su jurisdicción en la Ciudad de Granada, con renuncia expresa a cualquier otro fuero privilegio que les corresponda.

EL JEFE DE LA UNIDAD

EL JEFE DE R.A.C.C.

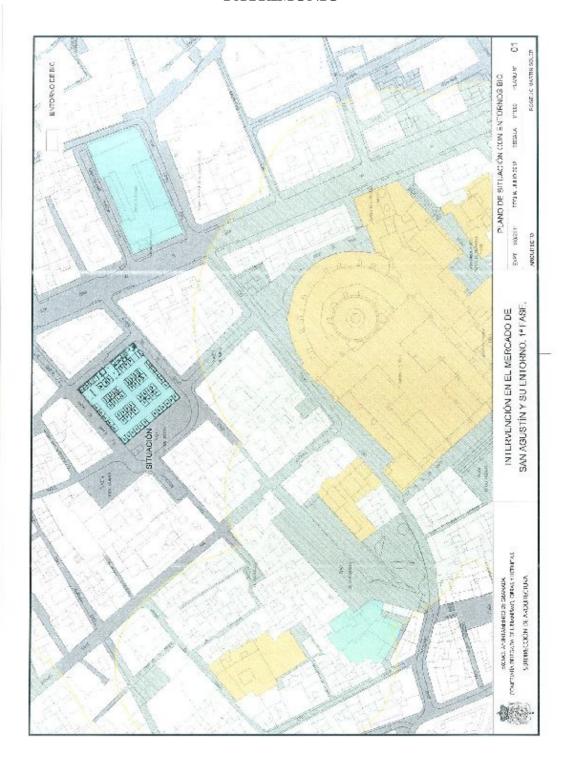


Fdo. Ignacio J. Hita Fernández José Javier Montero Peña



ANEXO1. 1.1.Emplazamiento







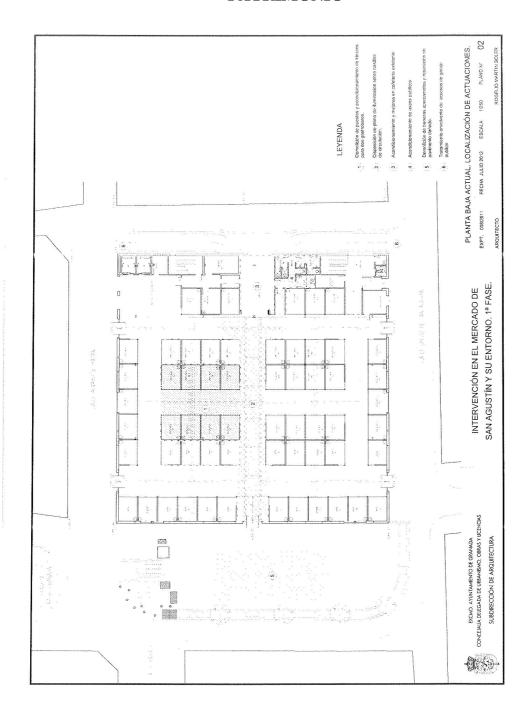
# CONCEJALÍA DELEGADA DE CULTURA Y PATRIMONIO PATRIMONIO 1.2 Situación de los puestos en el mercado.

Los puestos a adjudicar son los núm. 13, 15, 17, 19, 20, 22, 24 y 26.



Los núm. 22/24, están unidos formando un solo punto de venta.







# ANEXO 2. Situación y distribución de los puestos que se ofertan. (Verde, oferta 1; malva, oferta 2.)



#### Notas.-

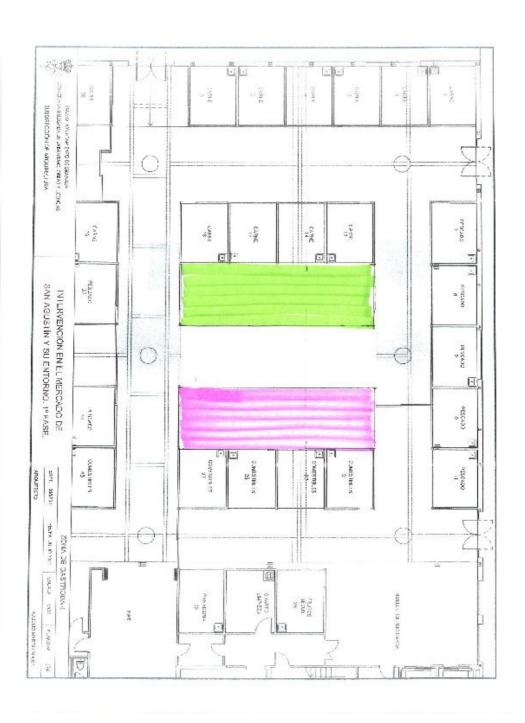
-Solo forma parte de la oferta los puestos coloreados de verde y malva



-La ocupación de la plaza de San Agustín con mesas, no forma parte de la oferta de la presente concesión.
Para tal ocupación, se solicitará la autorización correspondiente al Servicio

Municipal de Ocupación de Vía Pública.







#### Nota.-

Solo forma parte de la oferta los puestos coloreados de verde y malva. (Verde, oferta 1; malva, oferta 2.)

#### ANEXO 3. SUPERFICIE DE LOS PUESTOS Y PRECIO.

4.1.- Número de los puestos objeto de la concesión, con indicación de su superficie.

Se oferta la concesión de 2 bares con su correspondiente zona de degustación clientes

Bar 1. Puestos núm.13, 15, 17 y 19 de 11,02 m2 cada puesto.

Total.....44.08 m2

Bar 2. Puestos núm. 20, 22, 24 y 26, de 11.02 m2 cada puesto.

Total.....44.08 m2

- 4.2.- Valoración económica, referente al canon de adjudicación de los puestos que se ofertan en el presente pliego. (\*)
- Oferta 1.- Puestos núm. 13, 15, 17 y 19 para bar/restauración con cocina , y para zona mesas/degustación de sus clientes.
- 1.000 €/puesto/año X 4 puestos = 4.000 €/año.
- 4.000 €/año X 15 años = **60.000** €
- Oferta 2.- Puestos núm. 20, 22, 24 y 26, para bar/restauración con cocina, y para zona mesas/degustación de sus clientes.
- 1.000 €/puesto/año X 4 puestos = 4.000 €/año.
- 4.000 €/año X 15 años = **60.000** €

#### (\*) Nota.

-El canon de adjudicación de los puestos será como mínimo 60.000 €. Las ofertas se pueden presentar con mejoras al alza respecto al precio mínimo de licitación.



Como se ha indicado en el Anexo 4.1, (criterios que han de servir de base para la adjudicación) se contempla las mejoras al alza en el canon de adjudicación, valorándola con hasta 40 puntos.

- Al margen del canon de adjudicación, y como ya se ha indicado en distintos puntos del Pliego de Condiciones Técnicas, <u>correrá a cargo de los adjudicatarios el coste de las obras de reforma y adaptación que precisen los puestos para adaptarlos al proyecto.</u>

#### ANEXO 4. CRITERIOS DE VALORACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN.

Los criterios que han de servir de base para la adjudicación, con la ponderación atribuida a cada uno de ellos o, en su caso, por orden de importancia decreciente son los siguientes:

#### 1.- Mejoras en el canon de adjudicación: hasta 40 puntos.

Se valorará con la máxima puntuación la oferta que presente mayor alza respecto al precio de licitación. El resto de ofertas se valorarán proporcionalmente en relación con el porcentaje tipo, de manera que correspondan cero puntos a aquellas propuestas que no incluyan alzas. No se tendrán en cuenta las propuestas con canon de adjudicación por debajo del establecido en el presente pliego.

#### 2.- Aspectos que se valorarán con arreglo a juicios de valor:

#### 2.1.- Anteproyecto de adecuación. Hasta 20 puntos.

En su valoración se tendrá en cuenta:

- Soluciones constructivas propuestas.
- Adecuación estética y funcional.
- Plazo y cronograma de ejecución de las obras. Si no se cumpliesen los plazos programados, se penalizará.
- Propuestas de sostenibilidad adoptadas.
- Presupuesto detallado de la inversión a realizar.

#### 2.2.- Memoria de explotación. Hasta 20 puntos.

En su valoración se tendrá en cuenta:

- Proyecto global de la concesión de bar.
- Memoria descriptiva, sobre la propuesta global de la concesión de bar, donde se indique al menos el enfoque y categoría que se pretende dar a la concesión.



- Memoria descriptiva y valorada del mobiliario, equipamiento y utensilios para la concesión de bar.
- Equipo de trabajo.
- Modelo de explotación.
- Calidad y estética del mobiliario.
- Calidad del servicio ofrecido.
- Listado de precios de venta al público, de productos y servicios de al menos el primer año de la concesión.
- Documentación acreditativa de la experiencia profesional de la entidad solicitante relacionada con el comercio de alimentación y restauración.
- Descripción de los servicios de alimentación/restauración desarrollados durante los últimos 5 años por parte del solicitante.

Granada a 10 de octubre de 2017

EL JEFE DE LA UNIDAD

Fdo. Ignacio J. Hita Fernández

EL JEFE DE R.A.C.C.

Fdo. José Javier Montero Peña

DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y PATRIMONIO. SERVICIO DE PATRIMONIO.

