



CONTRATACIÓN

PROCEDEMENTO ABERTO MULTICRITERIO, SUXEITO A REGULACIÓN HARMONIZADA CONCESIÓN DE OBRA

PREGO DE PRESCRICIÓNS TÉCNICAS PARTICULARES

***CONSTRUCCIÓN E EXPLOTACIÓN DUN ESTABLECEMENTO DE CAFETERÍA SITUADO NO ÁMBITO PS-5 DO PLAN
SECTORIAL DE ORDENACIÓN DO CAMPUS CIENTÍFICO TECNOLÓXICO DO MAR EN TERREOS DA ETEA.***

VIGO. PONTEVEDRA.

CONC250101

NOVEMBRO DE 2025

ÍNDICE

1. DISPOSICIÓN XERAIS	4
1.1. OBXECTO DESTE PREGO	4
1.2. DESCRICIÓN E LOCALIZACIÓN DA ACTUACIÓN	4
1.3. ALCANCE DO CONTRATO	5
1.4. ORZAMENTOS DO CONTRATO	6
1.4.1. Orzamentos das obras	6
1.4.2. Orzamentos do contrato	6
1.5. RESPONSABLE DO CONTRATO NA FASE DE EXECUCIÓN	6
1.6. RESPONSABLE DO CONTRATO NA FASE DE EXPLOTACIÓN	7
1.7. DELEGADO DO CONCESIONARIO	7
2. FASE DE EXECUCIÓN	7
2.1. CONDICIÓN XERAIS DE CÁLCULO E DISEÑO DO NOVO ESTABLECEMENTO HOSTALEIRO	7
2.1.1. Uso do novo establecemento hostaleiro	7
2.1.2. Alcance das obras do novo establecemento hostaleiro	9
2.1.3. Capacidade	9
2.1.4. Dimensións mínimas	9
2.1.5. Instalacións	10
2.1.1. Tratamento de superficie	11
2.1.2. Servizos afectados	11
2.2. PROXECTO BÁSICO, DE ACTIVIDADE E DE EXECUCIÓN	11
2.2.1. Proxecto Básico	11
2.2.2. Proxecto de Actividade	12
2.2.3. Proxecto de Execución	12
2.3. SUPERVISIÓN E APROBACIÓN DO PROXECTO DE EXECUCIÓN	14
2.3.1. Supervisión e corrección de erros	14
2.3.2. Presentación da documentación	14
2.3.3. Aprobación do proxecto	15
2.4. EXECUCIÓN DAS OBRAS	15
2.4.1. O construtor	15
2.4.2. Responsabilidades do concesionario durante a execución da obra	15
2.4.3. Dirección Facultativa	15
2.4.4. Sinalización e seguridade durante as obras	18
2.4.5. Diminución de molestias	18
2.4.6. Permisos, licenzas e autorizacións	18
2.4.7. Control de calidade	18
2.4.8. Probas de funcionamento	19
2.4.9. Remate das obras	19
2.4.10. Documentación final de obra	19
3. FASE DE EXPLOTACIÓN	21
3.1. MANTEMENTO DO NOVO LOCAL DE HOSTALERÍA	21
3.2. EXPLOTACIÓN DO NOVO LOCAL DE HOSTALERÍA	22
3.2.1. Alcance	22

3.2.2. Regulamento de Explotación.....	22
3.2.3. Servizo de restauración	22
3.2.4. Materias primas.....	22
3.2.5. Material que debe achegar o adxudicatario.....	23
3.2.6. Limpeza e desinfección.....	23
3.2.7. Persoal do servizo	23
3.2.8. Retribución de tarifas	24
3.2.9. Iluminación	24
3.2.10. Inspección técnica e de servizo	25
4. OUTRAS DISPOSICIÓNS	25
4.1. PRAZO DA CONCESIÓN.....	25
4.1.1. Prazo da Fase de Execución.....	25
4.1.2. Prazo para a entrega do Proxecto Básico	25
4.1.3. Prazo para a entrega do Proxecto de Actividade.	26
4.1.4. Prazo de redacción do Proxecto de Execución	26
4.1.5. Prazo de execución das obras.....	26
4.1.6. Prazos de tramitación administrativa do órgano de contratación	26
4.1.7. Prazo da Fase de Explotación.	26
4.2. MODIFICACIÓN DO PRAZO DA CONCESIÓN	26
4.3. GARANTÍA DAS OBRAS.....	27
4.4. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDADES CON RELACIÓN Á DOCUMENTACIÓN QUE SE ACHEGA AOS CONCURSANTES, E Á QUE SE ENTREGARÁ AO ADXUDICATARIO	27
4.5. ACTUALIZACIÓN TECNOLÓXICA DAS INSTALACIÓNS	27
4.6. OBRAS E ACTUACIÓNS DE MELLORA DURANTE A CONCESIÓN.....	28
4.7. SERVIZOS ADICIONAIS.....	28
4.8. DEREITOS E DEBERES DO CONCESIONARIO	28
4.9. GASTOS A ASUMIR POLO CONCESIONARIO	29
4.10. OBRIGACIÓNS DO CONCESIONARIO	29
4.10.1. Prestación do servizo de restauración.....	29
4.10.2. Vixilancia e seguridade	29
4.10.3. Mantemento das instalacións	30
4.10.4. Reclamacións	30
4.10.5. Persoal	30
4.10.6. Seguridade e saúde laboral	30
4.10.7. Publicidade	31
ANEXO I - DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLITO DE INTERESES	32

1. DISPOSICIÓN XERAIS

1.1. OBXECTO DESTA PREGO

O presente prego de prescricións técnicas ten por obxecto a definición das condicións que han de rexer o contrato de construción e explotación do ben de dominio público definido como “Establecemento de cafetería situado no ámbito PS-5 do Plan Sectorial de Ordenación do Campus Científico Tecnolóxico do Mar en terreos da ETEA”, como complemento do Estudo de Viabilidade e do Anteproxecto que, para esta actuación, foron aprobados previamente.

1.2. DESCRICIÓN E LOCALIZACIÓN DA ACTUACIÓN

A actuación comprende a implantación dun establecemento hostaleiro para uso de cafetería, así como a súa explotación, situado en terreos da ETEA dentro do ámbito do Proxecto Sectorial da área de usos recreativos PS-5 do Campus Científico Tecnolóxico do Mar, en diante PS-5, adscritos ao Concello de Vigo.

O novo establecemento hostaleiro implantarase nun edificio existente, destinado anteriormente a Panadería-Despensa. Trátase dun volume de planta rectangular en planta baixa conformado por muros de cachotería e cuberta a catro augas con cobertura de tella plana. Posúe gran cantidade de ocos de forma cuadrangular, actualmente tapiados, e de dimensións considerables. Ten un único acceso por unha das fachadas máis curtas. O estado de conservación da súa fachada é óptimo, presentando grafitis sobre todo na fachada principal que verte cara ao mar. Non ocorre o mesmo coa súa cuberta cuxo estado é malo, agravado pola falta de mantemento atopándose actualmente colonizada por vexetación. Presenta fisuras que xeran filtracións que se fan patentes no interior do inmovble debido á presenza de pingueiras.

En canto ao interior do edificio, observamos que os falsos teitos presentan graves problemas de humidades froito do descrito con anterioridade, estando desmantelado tanto o seu mobiliario como as súas instalacións.

Atendendo ao establecido no PS-5, No apartado, 1.3.1-SITUACIÓN ACTUAL: INTERESE, OPORTUNIDADE E NECESIDADE DO INVESTIMENTO, faise mención ao seguinte:

“Como detalle interesante o edificio dos baños atópase enmarcado por dous salgueiros llorones de gran porte os cales convén conservar e protexer, xa que manteñen unha estética moi adecuada na contorna.

O mesmo farase coa antiga panadería, a cal debido á súa localización, forma e características faise perfecta para a futura utilización como local destinado á hostalería, algo que coas instalacións que se pretenden aquí situar será de gran utilidade por parte dos cidadáns que acudan á zona de espaxamento, como das persoas que acudan ao campus. Co que o propio restaurante pode ser un atractivo a maiores da zona.”

Tendo en conta todo o ata aquí mencionado a actuación obxecto deste prego e dos seus documentos anexos, será a de rehabilitación do edificio da antiga panadería e despensa para o seu novo uso como establecemento de hostalería, para o que será preciso reacondicionar tanto o seu espazo interior como o seu aspecto exterior

Para iso a proposta que se expón, é a de deseñar un espazo que poida ser utilizado durante todo o ano polos usuarios deste espazo con vistas privilexiadas á Enseada de Teis, buscando xerar dentro dun mesmo volume diferentes zonas que permitan ser utilizadas independentemente da época do ano, das inclemencias meteorolóxicas ou simplemente da preferencia do propio usuario.

Por tanto, o programa funcional resultante recolle 217,47 m² de goce interior e 92,50 m² de espazos de goce exterior.

Con esta formulación preténdese alcanzar os seguintes obxectivos:

- Creación dun espazo polivalente
- Creación dun espazo con tons neutros, pensando na súa durabilidade, funcionalidade e idoneidade coa actividade que se vai a implantar.
- Mellora da eficiencia enerxética do inmovible

1.3. ALCANCE DO CONTRATO

O contrato comprende dúas fases, execución e explotación, cuxo desenvolvemento e responsabilidade encomenda a Consellería de Facenda e Administración Pública á Sociedade Pública de Investimentos de Galicia, S.A., en diante SPI Galicia.

Os traballos por conta do adxudicatario no presente contrato de concesión , expóñense de modo non limitativo a continuación, para cada unha das fases:

- Fase de Execución.
 - A realización da toma de todos os datos previos, estudo de afeccións, xestión e abono dos posibles retranqueos así como a completa reposición de todos os servizos afectados polas obras, e o levantamento de planos que sexan precisos para a redacción do proxecto obxecto deste Prego.
 - A redacción do Proxecto Básico e de Execución, por técnico competente, para a rehabilitación dun edificio existente para destinalo a establecemento de hostalería, consonte os contidos establecidos no Código Técnico da Edificación (RD 314/2006), incluíndo o correspondente Estudo de Seguridade e Saúde e a coordinación de seguridade e saúde, de ser o caso, e todo iso en base ao Anteprojecto aprobado con data 24/11/2025.
 - A redacción e tramitación de calquera outro documento de carácter urbanístico ou técnico, memoria ou solicitude que haxa de realizarse para a tramitación do expediente nos organismos competentes, incluída, no seu caso, a necesaria para a obtención da correspondente licenza municipal de obras, licenza de actividade, así como a tramitación e legalización de acometidas e subministracións tanto para a execución das obras como para a explotación do novo local de hostalería.
 - A Dirección de Facultativa dos traballos, entendendo por Dirección Facultativa a Dirección de Obra, a Dirección de Execución de Obra e a Coordinación de Seguridade e Saúde, entre outros.
 - A tramitación de permisos abonando as taxas e dereitos esixibles e constituíndo as garantías e avais que sexan requiridos.
- Fase de Explotación
 - A elaboración do Regulamento de explotación
 - A tramitación de permisos abonando as taxas, impostos, gravames e dereitos esixibles e constituíndo as garantías e avais que sexan requiridos.
 - A xestión e abono de acometidas e subministracións para a explotación do novo establecemento hostaleiro.
 - A elaboración anual do Plan e do Informe de Conservación do novo establecemento hostaleiro
 - A explotación, mantemento, limpeza e conservación do novo establecemento hostaleiro durante a vixencia do contrato concesional

1.4. ORZAMENTOS DO CONTRATO

1.4.1. ORZAMENTOS DAS OBRAS

Segundo recóllese no Estudo de Viabilidade e no Anteproxecto aprobado, o Orzamento de Execución Material (O.E.M.) das Obras ascende a douscentos **oitenta e un mil oitocentos oitenta e oito euros con setenta e cinco céntimos (281.888,75 €)**.

Incrementando o O.E.M. no 13% de Gastos Xerais, o 6% de Beneficio Industrial e o 21% de Imposto sobre o Valor Engadido (IVE) resulta un Orzamento total das obras de catrocentos **cinco mil oitocentos noventa e un euros con sesenta e un céntimos (405.891,61 €)**.

1.4.2. ORZAMENTOS DO CONTRATO

Segundo o artigo 100 da Lei 9/2017 de Contratos do Sector Público, o orzamento basee de licitación é o límite máximo de gasto que en virtude do contrato pode comprometer o órgano de contratación, incluído o imposto sobre o Valor Engadido, salvo disposición en contrario.

No presente contrato, o órgano de contratación non alcanzará ningunha cantidade. Por tanto, o importe comprometido polo órgano de contratación e, por tanto, o **Orzamento Base de Licitación (O.B.L.)** ascende á cantidade de CERO **EUROS (0,00 €)**.

Segundo o artigo 101 da Lei 9/2017 de Contratos do Sector Público, o valor estimado do contrato calcúlase como o importe neto da cifra de negocios, sen incluír o Imposto sobre o Valor Engadido, incluídos os pagos e subvencións públicas.

Para calcular o importe neto da cifra de negocios consideráronse os ingresos (IVE non incluído) procedentes da actividade hostaleira determinados no plan económico financeiro do estudo de viabilidade.

Por iso determínase un Valor Estimado do Contrato de NOVE MILLÓNS OITOCENTOS DEZAOITO MIL TRESCENTOS NOVENTA E SEIS EUROS CON CATORCE CÉNTIMOS (9.818.396,14,50 €).

1.5. RESPONSABLE DO CONTRATO NA FASE DE EXECUCIÓN.

Durante a realización dos traballos que comprenden a Fase de Execución do obxecto do contrato, SPI Galicia designará un Responsable do Contrato cuxas funcións serán, entre outras, as de:

- Interpretar a documentación contractual para a correcta execución do contrato.
- Inspeccionar os traballos, establecendo e concretando os criterios e liñas xerais de actuación, e supervisar o desenvolvemento dos mesmos.
- Vixiar e controlar o cumprimento das obrigacións do concesionario, a cuxo efecto poderá inspeccionar as súas obras, instalacións e locais, así como a documentación, relacionados co obxecto da concesión.
- Esixir a existencia de persoas, medios e organización, que consta na documentación contractual para a execución do contrato.
- Validar os criterios de deseño, os criterios de prestacións e as calidades para esixir.
- Tramitar e resolver cantos incidentes xurdan na Fase de Execución.
- Fixar os prazos para a execución dos diversos traballos comprendidos no Contrato que non estean definidos neste Prego, así como as datas para a execución de traballos que deban ser realizados en días determinados e, mesmo, as horas de realización cando sexa necesario.

1.6. RESPONSABLE DO CONTRATO NA FASE DE EXPLOTACIÓN

Durante a realización dos traballos que comprenden a Fase de Explotación do obxecto do contrato, SPI Galicia designará un Responsable do Contrato cuxas funcións serán, entre outras, as de:

- Interpretar a documentación contractual para a correcta execución do contrato.
- Inspeccionar a conservación e explotación do novo local de hostalería, concretando os criterios e liñas xerais de actuación e supervisando o seu desenvolvemento en aplicación do recolleito no art. 261.f) da Lei 9/2017, do 8 de novembro, de Contratos do Sector Público (en diante LCSP)
- Vixiar e controlar o cumprimento das obrigacións do concesionario, a cuxo efecto poderá inspeccionar o servizo, instalacións e locais, así como a documentación, relacionados co obxecto da concesión.
- Esixir a existencia de persoas, medios e organización, que consta na documentación contractual para a execución do contrato.
- Validar os criterios de mantemento e explotación.
- Tramitar e resolver cantos incidentes xurdan na Fase de Explotación.

Para a realización destes labores, o Responsable do Contrato poderá estar asistido polo persoal que designe a Consellería de Facenda e Administración Pública ou SPI Galicia.

1.7. DELEGADO DO CONCESIONARIO

O concesionario, con anterioridade ao comezo da execución do contrato, deberá designar a unha persoa con capacidade suficiente para:

- Ostentar a representación do adxudicatario.
- Organizar a execución do contrato e poñer en práctica as instrucións recibidas do Responsable do Contrato.
- Propoñer ou colaborar co Responsable do Contrato na resolución dos problemas que se expoñan durante a execución.

A persoa proposta como delegado do concesionario deberá ser aceptada polo Responsable do Contrato, podendo esta solicitar do concesionario a designación dun novo delegado cando así o xustifique as necesidades de execución do contrato.

2. FASE DE EXECUCIÓN.

2.1. CONDICIÓN XERAIS DE CÁLCULO E DESEÑO DO NOVO ESTABLECEMENTO HOSTALEIRO.

2.1.1. *USO DO NOVO ESTABLECEMENTO HOSTALEIRO*

Preténdese deseñar un espazo que poida ser utilizado durante todo o ano polos usuarios deste espazo con vistas privilexiadas á Enseada de Teis . Para iso búscase xerar dentro dun mesmo volume, diferentes zonas que permitan ser utilizadas independentemente da época do ano, das inclemencias meteorolóxicas ou simplemente da preferencia do propio usuario.

Por tanto, o programa funcional resultante dá lugar a dúas zonas:

- Os espazos de goce interiores
- Os espazos de goce exteriores
- ESPAZOS DE DISFRUTE INTERIORES.

A superficie construída estimada, en base ao anteproxecto aprobado, é de 217,47m².

Trátase dun edificio que vai albergar unha actividade “LOCAL DESTINADO A HOSTALERÍA” por tanto ante todo ha de primar dar servizo ao uso hostaleiro e logo buscar unha compoñente estética que articule o espazo. Por tanto, búscase crear unha contorna no que prime:

A funcionalidade; un bo deseño xera uns percorridos óptimos e por tanto un bo aproveitamento do espazo.

Organización flexible e xeración de espazos dinámicos que ofrezan posibilidades tanto ao usuario como ao xestor da actividade de acoller distintos ambientes o que dá opción a implantar usos en franxas de horario diversas e en épocas do ano diferentes.

As distintas zonas que se prevén, consonte o Anteproxecto aprobado, son:

- ✖ Zona de barra. Espazo privado directamente comunicado coa cociña onde se aloxan os aveños, maquinarias e mercadorías necesarias para o desenvolvemento da actividade. Ocupa o espazo central do espazo coa intención de ter un control visual de todo o espazo.
 - ✖ Zona de barra terraza. Espazo privado de uso por parte dos camareiros que permite un vínculo directo co exterior de modo que a atención en terraza realizárase desde este punto minorando percorridos e tempos. Por outra banda xérase punto de venda directa ao exterior sen ter que pasar por dentro do establecemento pensado para bebida para levar, snacks, xeados .. etc.
 - ✖ Zona de Vestiarios traballadores. Estancia que ten comunicación directa co espazo exterior traseiro do que dispón o edificio e que permite o acceso directo dos traballadores ao establecemento de modo que poidan cambiarse e deixar as súas pertenzas antes de acceder á cociña.
 - ✖ Zona de Cociña. Espazo privado que ten comunicación directa coa fachada traseira do establecemento o que facilita o trato directo cos provedores, así como punto de saída de lixos de xeito que o percorrido non se mesture co resto dos usuarios. Trátase dun espazo alongado que permita xerar zonas de lavado, preparación de alimentos, almacenaxe e demais áreas necesarias para o seu correcto funcionamento.
 - ✖ Zona de Almacén. Vinculado directamente coa cociña atópase o almacén da mercadoría. Este espazo atópase contiguo ao segundo acceso do que dispón desde o exterior a cociña, de xeito que os provedores poidan acceder de maneira rápida e á vez que se xere un percorrido directo coa zona de contedores traseiros.
 - ✖ Zona de Almacén frío. A continuación da zona de almacenaxe dispónse a zona de frío, onde se atoparán as distintas cámaras necesarias para a conservación dos alimentos.
 - ✖ Núcleo aseos. Trátase dun espazo conformado por tres estancias diferenciadas ás que se accede a través dun pequeno vestíbulo que protexe de vistas cara ao resto do establecemento. A través deste pequeno vestíbulo accedemos a un aseo adaptado, aseo masculino e aseo feminino.
 - ✖ Zona de mesas altas. Vinculadas o acceso principal e aproveitando a luminosidade que achegan os ocos da fachada principal dispóñense un conxunto de mesas altas con taburetes. Esta zona vinculada á barra pretende ser unha zona dinámica dentro do espazo interior no que os usuarios non pasen demasiado tempo.
 - ✖ Zona de comedor. Asíciase a un dos testeros que conforman o volume, concretamente ao testero que carece de ocos, créase a zona destinada a comedor que debido á súa configuración permite a compartimentación en dúas estancias.
- ESPAZOS DE DISFRUTE EXTERIORES.

A superficie construída estimada, en base ao anteproxecto aprobado, é de 92,50m².

Xéranse tres zonas exteriores que acollerán usos diferentes; zona destinada a barra alta, zona de terraza descuberta e zona de terraza cuberta que permitirá un uso diferente e continuado do espazo independentemente do tipo de usuario/franxa horaria e época de ano.

As distintas zonas que se prevén, consonte o Anteproxecto aprobado, son:

- ✖ Barra exterior. Aproveitando a altura da que dispoñen e a localización de dúas xanelas situadas na fachada principal e situadas sobre o muro que se adianta nun dos seus extremos poderase situar unha zona de barra exterior.
- ✖ Terraza exterior descuberta. Vincúlase á fachada principal coincidente coas portas de acceso que organizan os percorridos de entrada e saída ao local hostaleiro. Trátase dun espazo que se atopa delimitado por uns xardíns con céspede e flores que non alcancen moita altura pero que á vez separan aos viandantes da zona destinada a estancia.
- ✖ Terraza exterior cuberta. Proxéctase unha estrutura que pretende ter o menor impacto visual posible sobre a construción actual, sitúase para iso en relación cun dos testeiros, de maneira oposta ao comedor. Sitúase nesta zona para estar vinculado o acceso lateral existente que permitirá realizar percorridos curtos cara ao núcleo de aseos ou a zona de barra sen interromper outras áreas.

2.1.2. ALCANCE DAS OBRAS DO NOVO ESTABLECEMENTO HOSTALEIRO

As obras para realizar que deberán ser contempladas no Proxecto Básico e de Execución e acordes ao Anteproxecto, serán as seguintes:

- Traballos previos para a limpeza e demolicións dos elementos obxectos de rehabilitación.
- Sustentación do edificio actuando sobre a estrutura portante vertical e horizontal do inmovible
- Construción da nova envolvente do edificio e dotación das súas carpinterías exteriores.
- Construción dos novos tabiques de compartimentación
- Execución das instalacións completas para o correcto funcionamento do novo establecemento hostaleiro consonte o anteproxecto achegado.
- Execución de todos os acabados do novo local.
- Obras de urbanización, da contorna afectada.
- Desvío e reposición de todos os servizos afectados.

2.1.3. CAPACIDADE

A capacidade mínima do novo establecemento hostaleiro, será a definida no anteproxecto aprobado.

O Licitador poderá presentar variacións en canto á distribución da planta do local, tendo como límites as superficies reflectidas no Anteproxecto.

2.1.4. DIMENSIÓNS MÍNIMAS

As dimensións mínimas serán as fixadas polas diferentes normativas aplicables ao local obxecto deste prego.

2.1.4.1. CONDICIÓN DE CÁLCULO E DESEÑO DO NOVO LOCAL DE HOSTALERÍA

O deseño e os cálculos xustificativos do novo establecemento hostaleiro cumprirán en todos os seus aspectos o Código Técnico da Edificación (RD 314/2006).

As características construtivas indicadas a continuación deberán entenderse como xenerais, podendo os ofertantes xustificadamente modificalas con base na mellor concordancia coa solución construtiva proposta.

2.1.4.2. XEOTECNIA

Consonte as obras que se contemplan neste prego e tendo en conta que se trata da rehabilitación dun edificio existente, non se consideran inicialmente a necesidade de deseñar ou calcular elementos da cimentación que precisen de estudos xeotécnicos.

2.1.4.3. ESTRUCTURA

Consideraranse as accións gravitatorias previstas R.D. 314/2006, do 17 de marzo, polo que se aproba o Código Técnico da Edificación. Respecto de as accións sísmicas, será de aplicación a Norma NCSR-02.

A estrutura portante será a existente baseada en muros de carga de cachotería de pedra de granito. A estrutura da cuberta será a que se defina no proxecto básico e de execución que se achegue e consonte o definido no Anteproxecto.

2.1.4.4. SANEAMENTO E DRENAXE

As redes de saneamento e drenaxe, conectaranse ás redes municipais existentes, sendo deseñadas e executadas consonte o previsto R.D. 314/2006, do 17 de marzo, polo que se aproba o Código Técnico da Edificación.

2.1.4.5. IMPERMEABILIZACIÓNS

O novo establecemento hostaleiro, deberá estar impermeabilizado de forma que se eviten as filtracións a través de muros e cuberta, sendo deseñado e executado consonte o previsto R.D. 314/2006, do 17 de marzo, polo que se aproba o Código Técnico da Edificación.

2.1.4.6. DETALLES E ACABADOS

En xeral, cuantos detalles e acabados deban ser definidos (albanelaría, cubertas, solados, revestimentos, carpinterías, sanitarios, etc.) será en concordancia co deseño do Anteproxecto, segundo normativa vixente e segundo indicacións do Responsable do Contrato.

2.1.5. INSTALACIÓNS

O local do novo establecemento hostaleiro, estará dotado das instalacións que son propias para atender as necesidades do seu uso específico, e as que segundo as súas normativas específicas sonlle de aplicación.

2.1.5.1. INSTALACIÓN ELÉCTRICA

O Proxecto da instalación de electricidade deberá adaptarse ás indicacións do Regulamento Electrotécnico para Baixa Tensión e Instrucións Técnica Complementarias.

O deseño e a distribución de luminarias realizarase de xeito que se consigan os niveis medios de iluminación, con todas as luminarias acesas, no plano do solo consonte os límites establecidos na normativa que sexa de aplicación ao local obxecto deste prego.

Ademais, dispoñerase da iluminación de emerxencia recollido no R.E.B.T.

2.1.5.2. INSTALACIÓN DE FONTANERÍA

Deseñárase e executará consonte o previsto R.D. 314/2006, do 17 de marzo, polo que se aproba o Código Técnico da Edificación, correspondéndose neste caso, coa instalación de abastecemento dunha rede con contador único.

2.1.5.3. INSTALACIÓN DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

Para estes efectos, deberase dar cumprimento ao especificado no Documento Básico SE Seguridade en caso de incendio, do Código Técnico da Edificación (R.D. 314/2006).

Deberán terse presentes as esixencias do Concello de Vigo recollidas nas Normas Urbanísticas do PGOU así como na Ordenanza Municipal na materia.

2.1.5.4. INSTALACIÓN DE VENTILACIÓN, DETECCIÓN DE CO E CONTROL DE FUME

Deseñárase e executará consonte o previsto R.D. 314/2006, do 17 de marzo, polo que se aproba o Código Técnico da Edificación.

2.1.5.5. INSTALACIÓN DE VIXILANCIA E SEGURIDADE

A instalación anti-intrusión que se proxecta, constará dunha central de alarma de roubos localizada na zona da barra equipada con sensores de detección de movemento nos accesos ao edificio con aviso automático á policía en caso de intrusión no edificio.

2.1.5.6. INSTALACIÓN DE TELECOMUNICACIÓN

Estarán constituídas polas infraestruturas básicas que permitan o acceso dos servizos de telefonía básica e por cable ao establecemento, e estarán centralizados no posto de control posibilitando o seu acceso telemático e control remoto en caso necesario.

2.1.1. TRATAMENTO DE SUPERFICIE

A pavimentación, deseño e mobiliario estará de acordo ao proposto polo Anteproxecto aprobado e ás indicacións do Responsable do Contrato.

2.1.2. SERVIZOS AFECTADOS

O licitador deberá contactar coas Empresas Subministradoras ao obxecto de prever no seu proxecto os servizos afectados de auga e saneamento, electricidade, teléfono, gas, cable, etc., estudando, deseñando e executando, todos os desvíos que sexa preciso realizar, así como facer a previsión do posible paso, no seu caso, das infraestruturas futuras, sendo todo iso a cargo do adxudicatario deste contrato.

2.2. PROXECTO BÁSICO, DE ACTIVIDADE E DE EXECUCIÓN.

2.2.1. PROXECTO BÁSICO

Os licitadores deberán incluír nas súas ofertas técnicas unha proposta de Proxecto Básico das actuacións subscrito por técnico titulado competente.

O contido mínimo da proposta de proxecto básico será o indicado no Anexo 1 da Parte I do Código Técnico da Edificación.

Segundo o indicado no art. 353 do Decreto 143/2016, do 22 de setembro, polo que se aproba o Regulamento da Lei 2/2016, do 10 de febreiro, do solo de Galicia, a proposta de proxecto básico incluírá unha memoria

urbanística como documento independente. Xustificarase o cumprimento das condicións urbanísticas aplicables, así como das condicións previstas na normativa sectorial, no seu caso, e a súa adaptación ao medio ambiente e protección da paisaxe.

Para a presentación de propostas nas ofertas técnicas dos concursantes, e consonte o disposto no Código Técnico da Edificación, a proposta de Proxecto Básico definirá as características xerais da obra e as súas prestacións mediante a adopción e xustificación de solucións concretas.

Unha vez seleccionado o adxudicatario, este recibirá un informe de supervisión da proposta de Proxecto Básico tras o cal dispoñerá dun (1) mes desde a data de formalización do contrato para a adaptación, corrección da proposta e entrega do Proxecto Básico, que será aprobado pola Consellería de Facenda e Administración Pública.

2.2.2. PROXECTO DE ACTIVIDADE.

Dentro do prazo dun (1) mes desde a data aprobación do Proxecto Básico, o adxudicatario presentará o Proxecto de Actividade das actuacións, subscrito por técnico titulado competente, co contido suficiente para solicitar a licenza municipal de apertura.

O Proxecto de Actividade desenvolverá o proxecto básico, definirá a maquinaria e o equipamento e xustificará o cumprimento da normativa obrigatoria en relación coa seguridade (Seguridade en caso de incendio, Regulamento Electrotécnico para baixa tensión, ventilación e detección de CO), en relación coa accesibilidade (Lei 8/1997, do 20 de agosto, e o Decreto 35/2000 que a desenvolve, de accesibilidade e supresión de barreiras na Comunidade Autónoma de Galicia) e en relación coa protección ambiental (coas medidas propostas como mínimo en relación con: eliminación de terras, entullos e verteduras líquidos durante a construción; ruídos e vibracións no funcionamento normal da actividade).

2.2.3. PROXECTO DE EXECUCIÓN.

Dentro do prazo dun (1) mes desde a data aprobación do Proxecto Básico, o Adxudicatario presentará o Proxecto de Execución das actuacións, subscrito por técnico titulado competente, para a súa aprobación.

O proxecto de execución realizarase consonte as disposicións da Parte I do Código Técnico da Edificación (CTE) e o seu Anexo I, "Contido do proxecto", que vén explicar a xeneralidade da documentación necesaria en todos os proxectos, e que debe completarse coas especificacións contempladas na LCSP e, subsidiariamente, no Real decreto 1098/2001, do 12 de outubro, polo que se aproba o Regulamento xeral da Lei de Contratos das Administracións Públicas (RLCSP), á hora de confeccionar o orzamento.

A redacción de documentos que se indica ten un carácter non exhaustivo, e poderá ser esixible calquera outro que sexa necesario para a completa definición da obra ou para a obtención das correspondentes licenzas e autorizacións.

Calquera modificación que sexa necesario realizar no proxecto como consecuencia das actuacións públicas previas ao comezo das obras (trámites de información pública, licenzas, permisos oficiais, consultas administrativas, medioambientais, sectoriais, urbanísticas e calquera outra) e que resulte necesaria para a aprobación do proxecto nas condicións adecuadas e asegurando a súa viabilidade tanto técnica como administrativa e construtiva, considerase incluída no prezo do contrato.

O Proxecto de Execución desenvolverá o Proxecto Básico e ao de Actividade e definirá a obra na súa totalidade sen que nel poidan rebaixarse as prestacións declaradas no Básico e no de Actividade, nin alterarllas condicións baixo as condicións outorgáronse a licenza municipal ou outras autorizacións, salvo en aspectos legalizables. O Proxecto de Execución incluírá os proxectos parciais de instalacións baixo a coordinación do proxectista.

No que respecta ao orzamento, incluíranse os capítulos correspondentes aos Servizos Afectados, orzamento de Control de Calidade, seguimento ambiental e orzamento de control e seguimento arqueolóxico se fose preciso.

Nas partidas nas que se indique unha marca ou produto en concreto, tanto nas memorias como nos planos e orzamento debe engadirse a expresión “ou equivalente” para dar cumprimento ao establecido no art. 126 da LCSP (non é válida a expresión “ou similar” nin “ou similar equivalente”).

Os prezos básicos deberán vir convenientemente codificados.

Preferentemente non se incluírán partidas alzadas.

O resumo xeral do orzamento presentarase segundo o seguinte modelo:

(Título do proxecto) (Clave)

Resumo por capítulos/capítulos e subcapítulos:	Importe:	
Capítulo 1	c1	%
Capítulo 2	c2	%
.....	...	%
Xestión de residuos	...	%
Seguridade e Saúde	cn	%
Orzamento de Execución Material (PEM)	c1 + c2 +...+ cn	
13% Gastos Xerais	0,13 PEM	
6% Beneficio industrial	0,06 PEM	
Orzamento basee de licitación estimado sen IVE (PBL sen IVE)	1,19 PEM	
% IVE	% de IVE x 1,21 PEM	
Orzamento basee de licitación estimado con IVE engadido (PBL con IVE)	(% de IVE x 1,21 PEM) + 1,21PEM	
Lugar, data		
(firma)		
Autor/a		

O orzamento do plan de control de calidade figurará no anexo correspondente, pero non se incluírá no orzamento xeral da obra.

2.3. SUPERVISIÓN E APROBACIÓN DO PROXECTO DE EXECUCIÓN.

2.3.1. SUPERVISIÓN E CORRECCIÓN DE ERROS

SPI Galicia, examinará a viabilidade e axuste do contido do proxecto de execución achegado, con respecto ao contido do proxecto básico presentado, podendo, para iso, solicitar aqueles documentos que considere necesario.

Se se observasen defectos, insuficiencias técnicas, erros materiais, omisións, infraccións de preceptos legais ou regulamentarios ou desvíos con respecto ás condicións incluídas na oferta, requirirase a súa corrección outorgando para iso ao concesionario un prazo de 15 días naturais.

Con independencia do anterior, o concesionario responderá dos danos e perdas que, durante o estudo, a execución das obras ou a explotación da infraestrutura, cáusense tanto á Administración como a terceiros, por causa de defectos ou insuficiencia técnicas do proxecto ou por erros materiais, omisións e infraccións de preceptos legais ou regulamentarios que no mesmo incorrese.

2.3.2. PRESENTACIÓN DA DOCUMENTACIÓN

A documentación que se presente en formato dixital remitirase por medios telemáticos.

As memorias presentaranse en formato .PDF/PDF e formato compatible .odt ou .docx, as medicións e orzamentos en formatos .pdf e .bc3, e os planos en formatos .pdf e CAD .dwg/.dxf.

Poderase entregar un só arquivo para planos e outro para textos, sempre e cando o tamaño dos arquivos sexa inferior a 500 MB. Neste caso, deberán ir debidamente indexados e ter marcadores de tipo índice para facilitar a súa consulta.

En todo caso, o proxecto irá provisto das separatas necesarias para solicitar as autorizacións sectoriais pertinentes, co seu orzamento correspondente, e como proxectos independentes: Industrial (climatización, REBT), voz e datos, Amtega, etc.

No caso de que a entrega se realice en arquivos independentes:

- O índice de planos integrárase no índice xeral, ou será o primeiro arquivo do cartafol.
- O nome dos arquivos, tanto dos .pdf como dos .doc, .odt e .dwg, debe ser descritivo do seu contido, e deben ordenarse seguindo un índice, cunha numeración correlativa que se corresponderá coa documentación en papel.
- Os pdf deben abrirse no sentido correcto para a súa adecuada lectura.
- Os pdf enviaranse sen protección.
- Cada plano en papel terá un arquivo .dwg exclusivo, e a partir del poderá reproducirse exactamente o plano sen ningún tratamento adicional (modificación da visualización das capas, tipos de liña, etc.). No caso de empregar referencias externas, incluíranse co plano correspondente, no mesmo directorio ou cartafol que o arquivo dwg.
- Os arquivos pdf estarán debidamente indexados con marcadores para facilitar a súa consulta.

Todos os documentos do proxecto en .pdf deben ir asinados polo técnico redactor, mediante firma orixinal manuscrita ou firma dixital (non admítense firmas fotocopiadas nin escaneadas).

En caso de ser solicitado, entregaranse infografías e renders do proxecto, presentacións en vídeo, ademais de ata dous (2) paneis de presentación do proxecto con imaxes e planos en formato ríxido tipo cartón-pluma tamaño DIN-A1.

2.3.3. APROBACIÓN DO PROXECTO

Unha vez obtido o informe favorable de supervisión, a Consellería de Facenda e Administración Pública aprobará o proxecto de execución presentado.

Tras a aprobación, poderá tramitarse a correspondente Acta de Comprobación de Trazado de planta para poder iniciar a execución das obras.

2.4. EXECUCIÓN DAS OBRAS

2.4.1. O CONSTRUTOR

O construtor nesta obra é o concesionario, sen prexuízo da posibilidade de execución das obras por terceiros. Son obrigacións do construtor:

- Ter a capacitación profesional que habilita para o cumprimento das condicións esixibles para actuar como construtor.
- Executar a obra con suxeición ao proxecto, á lexislación aplicable e ás instrucións da Dirección Facultativa, a fin de alcanzar a calidade esixida no proxecto.
- Designar ao Xefe de Obra, que asumirá a representación técnica do construtor na obra e que pola súa titulación ou experiencia deberá ter a capacitación adecuada consonte as características e a complexidade da obra.
- Asignar á obra os medios humanos e materiais que a súa importancia requira.
- Formalizar as subcontratacións de determinadas partes ou instalacións da obra dentro dos límites establecidos no contrato.
- Asinar a acta de Comprobación do Trazado de planta, a acta de Comprobación da Obra e a acta de Recepción da Obra. Facilitar á Dirección Facultativa os datos necesarios para a elaboración da documentación da obra executada.
- O construtor gardará e fará gardar as consideracións debidas ao persoal da Dirección Facultativa e, no seu caso, ao Responsable do Contrato, que terán libre acceso a todos os puntos de traballo e almacéns de materiais destinados ás obras para o seu previo recoñecemento.

2.4.2. RESPONSABILIDADES DO CONCESIONARIO DURANTE A EXECUCIÓN DA OBRA

O concesionario asumirá a plena responsabilidade do bo fin da obra, sendo o único responsable, tanto fronte á Administración como fronte a terceiros, dos danos causados durante a execución da mesma e responsabilidades posteriores que poidan derivarse desta durante o período de concesión. O concesionario está obrigado a manter en todo momento os servizos públicos existentes.

2.4.3. DIRECCIÓN FACULTATIVA

O Adxudicatario nomeará á Dirección Facultativa, entendida como o equipo técnico que, coa titulación adecuada e suficiente así como con experiencia e coñecementos adecuados coas características e complexidade da obra, sexa directamente responsable da comprobación e vixilancia da correcta realización das obras ás ordes do Director de Obra e que desenvolverán o seu labor en función das atribucións derivadas dos seus títulos profesionais ou dos seus coñecementos específicos.

Dentro do equipo da Dirección Facultativa, ademais do Director de Obra, integrárase o Director de Execución e o Coordinador de Seguridade e Saúde, que se encargará da Coordinación de Seguridade e Saúde das obras conforme ao disposto no Real Decreto 1.627/1997. Así mesmo, poderanse integrar na Dirección Facultativa

todos aqueles apoios e asesorías técnicas que, coa correspondente titulación habilitante, sexan necesarias para a correcta execución de distintas partes da obra en función da natureza técnica da mesma (estruturas, instalacións, etc.).

A Dirección Facultativa actuará en todo momento en coordinación e baixo a supervisión do Responsable do Contrato.

2.4.3.1. DIRECTOR DE OBRA

O Director de Obra é o axente que, formando parte da dirección facultativa, dirixe o desenvolvemento da obra nos aspectos técnicos, estéticos, urbanísticos e medioambientais, de conformidade co proxecto que a define, a licenza de edificación e demais autorizacións preceptivas e as condicións do contrato, co obxecto de asegurar a súa adecuación ao fin proposto.

Son obrigacións do Director de Obra :

- Estar en posesión da titulación académica e profesional habilitante para esta obra. En caso de persoas xurídicas, designar ao técnico director de obra que teña a titulación profesional habilitante.
- Verificar o trazado de planta e a adecuación da cimentación e da estrutura proxectada ás características xeotécnicas do terreo.
- Resolver as continxencias que se produzan na obra e consignar no Libro de Ordes e Asistencias as instrucións precisas para a correcta interpretación do proxecto.
- Elaborar eventuais modificacións do proxecto, que veñan esixidas pola marcha da obra sempre que as mesmas se adapten ás disposicións normativas contempladas e observadas na redacción do proxecto.
- Subscribir a acta de trazado de planta ou de comezo de obra e o certificado final de obra, así como conformar as certificacións parciais e a liquidación final das unidades de obra executadas, cos visados que no seu caso fosen preceptivos.
- Elaborar e subscribir a documentación da obra executada para entregala ao promotor, cos visados que no seu caso fosen preceptivos.

2.4.3.2. DIRECTOR DE EXECUCIÓN

O Director de Execución é o axente que, formando parte da dirección facultativa, asume a función técnica de dirixir a execución material da obra e de controlar cualitativa e cuantitativamente a construción e a calidade do executado.

Son obrigacións do Director de Execución:

- Estar en posesión da titulación académica e profesional habilitante e cumprir as condicións esixibles para o exercicio da profesión.
- Verificar a recepción en obra dos produtos de construción, ordenando a realización de ensaios e probas precisas.
- Dirixir a execución material da obra comprobando os trazados de planta, os materiais, a correcta execución e disposición dos elementos construtivos e das instalacións, consonte o proxecto e coas instrucións do Director de Obra .
- Consignar no Libro de Ordes as instrucións precisas.
- Subscribir a acta de trazado de planta ou de comezo de obra e o certificado final de obra, así como elaborar e subscribir as certificacións parciais e a liquidación final das unidades de obra executadas.

- Colaborar cos restantes axentes na elaboración da documentación da obra executada, achegando os resultados do control realizado

2.4.3.3. COORDINADOR DE SEGURIDADE E SAÚDE

A titulación Académica requirida para a realización dos traballos de coordinación de seguridade e saúde durante as obras é a prevista na Lei 38/1999, de Ordenación da Edificación (Arquitecto, Arquitecto Técnico, Enxeñeiro ou Enxeñeiro técnico) e ademais a de Técnico Superior en Prevención de Riscos Laborais.

O coordinador en materia de seguridade e saúde durante a execución da obra deberá desenvolver as seguintes funcións:

- Informar e aprobar o Plan de Seguridade e Saúde das obras
- Control da existencia en todo momento dunha copia actualizada dos Plans de Seguridade e Saúde na obra ao dispor da Dirección Facultativa e das persoas ou órganos con responsabilidade en materia de prevención nas empresas intervenientes na mesma, e os representantes dos traballadores.
- Verificar que todas as contratas e subcontratas que concorran na obra realízen as comunicacións de apertura de centro de traballo á autoridade laboral e estean en posesión de toda a documentación administrativa esixible en referencia aos pagos á Seguridade Social e á Axencia Tributaria, así como da inscrición no REA, e o correcto enchemento do preceptivo Libro de Subcontratación.
- Mantemento, conforme a normativa vixente, do Libro de Incidencias, realizando as notificacións que se deriven das anotacións no mesmo.
- Realizar cantas visitas a obra fosen necesarias, para acometer de forma adecuada as tarefas e obrigacións asumidas, axustándose en calquera caso á marcha, horarios e xornadas de traballo previstas en obra, levantando a oportuna acta de cada reunión, que puidese manter cos responsables de prevención das empresas concorrentes.
- Establecer os principios xerais de prevención e seguridade na obra, esixindo ao contratista e aos subcontratistas, as medidas para tomar en cada obra.
- Control de accesos a persoas non autorizadas e do uso dos equipos de seguridade preceptivos e dos eventuais sistemas de identificación por parte das persoas autorizadas.
- Vixilancia e control do estado de limpeza e orde das obras.
- Tomar de forma inmediata todas as medidas oportunas para remediar calquera vulneración ou incumprimento dos Plans de Seguridade e Saúde, seus anexos, ou calquera disposición da lexislación aplicable, por parte de calquera dos participantes. Inclusive a paralización daqueles tallos en que se detecten vulneracións en materia de Seguridade e Saúde e expulsión das obras e/ou prohibición do acceso ás mesmas daquelas persoas cuxa conduta supoña un risco ou ameaza para outras ou para elas mesmas.
- Control de elementos de sinalización e de cerramento ou valado, así como de estadas ou elementos que poidan causar algún perigo nos espazos lindeiros, comprobando a súa seguridade, controlando e vixiando o desenvolvemento das obras de edificación nos sectores e a realización de accesos ás obras e as ocupacións temporais por provisións e instalacións das mesmas, materializándoo mediante a emisión dos correspondentes informes.
- Vixilancia de verteduras e provisións e control e sinalización de accesos, novo local de hostalerías e zonas de carga e descarga, a fin de evitar situacións de risco, ou calquera outro prexuízo á obra executada ou á súa contorna e aos traballadores e demais usuarios da contorna.

- Control das acometidas de abastecemento, saneamento, electricidade e servizos, para que sexan executadas en adecuadas condicións de seguridade e saúde.
- Control da maquinaria empregada, tanto de gran tamaño como de máquina ferramenta de uso persoal polos traballadores, controlando a súa conformidade en materia de seguridade, elementos de protección, e cumprimento das lexislacións e normativas aplicables.
- Celebrar reunións periódicas coa Dirección Xeral e a Dirección Facultativa das obras, redacción de informes mensuais de seguimento, con indicación das incidencias máis significativas e das tarefas desenvolvidas, elaboración de comunicados e instrucións aos contratistas das obras; redacción de partes de incidencias, valoración de danos causados na urbanización, indicando a metodoloxía máis adecuada para a súa reparación

2.4.4. SINALIZACIÓN E SEGURIDADE DURANTE AS OBRAS

O Adxudicatario está obrigado a instalar en lugar indicado, antes de comezo das obras, e a conservar durante a súa execución, á súa costa, un cartel anunciador da mesma, con arranxo ao modelo que se facilite.

Co fin de manter tanto a seguridade do tráfico dos vehículos como dos peóns durante a execución das obras, así como de sinalizar adecuadamente os desvíos existentes, será necesario prever a instalación de elementos de seguridade, sinalización e balizamento. A sinalización prevista en cada unha das fases describirase e valorará no Plan de Seguridade da Obra.

2.4.5. DIMINUCIÓN DE MOLESTIAS

O Adxudicatario deberá aterse ás instrucións que reciba no referente ao emprego de maquinaria e á organización dos traballos, en orde á diminución de molestias aos usuarios da zona, sen que teña dereito a reclamar cantidade algunha por iso.

As provisións e entullos almacenaranse de forma que non obstaculicen o tráfico peonil nin de vehículos, debidamente sinalizados e acoutados, e en lugares adecuados, de que non afecten a drenaxe nin danar zonas lindeiras.

2.4.6. PERMISOS, LICENZAS E AUTORIZACIÓNS

O Adxudicatario deberá obter todos os permisos e licenzas necesarias para a execución e posta en servizo das obras e deberá abonar os cargos, taxas e impostos derivados da obtención daqueles, sen que teña dereito a reclamar cantidade algunha por tal concepto.

Para aquelas instalacións que pola súa natureza precisen de autorización doutras administracións, deberá redactarse a oportuna separata para a solicitude de aprobación previa, así como posteriormente a súa autorización de posta en marcha.

2.4.7. CONTROL DE CALIDADE

Xunto ao Proxecto de Execución, o Adxudicatario elaborará un Plan de Control de Calidade e Probas de Funcionamento, que desenvolva o indicado no Proxecto Básico, para ser aprobado xunto ao Proxecto de Execución.

Antes do inicio das obras SPI Galicia tamén poderá establecer que se achegue un plan de control de calidade externo. Este redactarase consonte as especificacións que figuran para o efecto para cada un dos materiais, unidades de obra e instalacións e o seu funcionamento, a controlar no Prego de Prescricións Técnicas, no Código Estrutural, e demais normativa técnica de aplicación.

Este plan de control de calidade pode ser modificado durante a obra á vista de posibles deficiencias detectadas tanto nos materiais como na execución das unidades, que aconsellen a realización de controis máis intensos, podendo en calquera caso a Administración incrementar os controis para realizar.

A efectos orientadores, sen que iso supoña compromiso algún, estímase que o custo do control de calidade para estas obras situarase ao redor do 1,5% do orzamento de execución material das obras. Os ensaios ou probas de calquera tipo que se precise repetir debido a que os seus resultados non cumpran os mínimos establecidos no Prego de Prescricións Técnicas ou na normativa vixente ao respecto serán abonadas exclusivamente polo Adxudicatario sen que o seu custo poida ser deducible da porcentaxe arriba expresada. Esta mesma consideración terán os incrementos de controis que a Administración decida realizar a causa da detección de anomalías na execución ou comportamento da obra.

Con vistas a manter un adecuado control, os resultados de todas as inspeccións, así como as medidas correctoras adoptadas, recolleranse nos correspondentes informes e remitiranse mensualmente ao Responsable do Contrato.

2.4.8. PROBAS DE FUNCIONAMENTO

Deberanse realizar todas as necesarias para a correcta posta en funcionamento e servizo da infraestrutura obxecto de concesión.

2.4.9. REMATE DAS OBRAS

O concesionario, cunha antelación de trinta (30) días hábiles, comunicará por escrito ao Responsable do Contrato a data prevista para o remate da obra para efectos de que se poida realizar a súa comprobación.

Unha vez acabada a obra, efectuadas todas as probas definidas no plan de control de calidade para a aceptación das unidades de obra e das instalacións e dispoñendo o Responsable do Contrato dos informes favorables emitidos polos laboratorios así como de informes tamén favorables dos correspondentes servizos municipais e previa presentación polo Adxudicatario da documentación necesaria para que quede definida a obra executada, poderase proceder ao levantamento da acta de Comprobación das Obras do novo local de hostalería.

A documentación necesaria a presentar por parte do adxudicatario para levantar a devandita acta, sen prexuízo do disposto no Código Técnico da Edificación, será a indicada para a documentación final de obra neste prego.

A comprobación da obra desenvolverase consonte o réxime xurídico previsto para este acto no art. 256 da Lei 9/2017, de 8 de novembro, de Contratos do Sector Público.

Cando as obras non se achasen en correcto estado, farase constar así na acta, sinalándose un prazo ao concesionario para remediar os defectos observados, e detallando as instrucións precisas para iso, transcorrido o cal se levará a efecto unha nova comprobación. Se o concesionario non emendase en prazo os defectos a Administración poderá conceder un novo prazo improrrogable ou, atendendo á importancia dos defectos advertidos, decidir sobre a posta en servizo para uso público das obras, sen prexuízo das penalidades e/ou indemnización de danos e perdas a que poida haber lugar.

Neste acto SPI Galicia procederá a autorizar a posta en servizo do novo local de hostalería, coa conformidade de Consellería de Facenda e Administración Pública, dando así comezo á Fase de Explotación do contrato.

2.4.10. DOCUMENTACIÓN FINAL DE OBRA

Antes da data de finalización das obras o concesionario debe entregar ao Responsable do Contrato da Fase de Execución a seguinte documentación:

a) Certificado final de obra

O Director de Obra e o Director de Execución teñen a obrigação de subscribir o Certificado final da obra, no cal certificarán dirixir a execución material da obra e controlado cualitativa e cuantitativamente a construción e a calidade da obra, consonte o proxecto, a documentación técnica que o desenvolve e as normas de boa construción.

No certificado final de obra deberán incluírse como anexos os seguintes documentos:

- Descrición das modificacións que, coa conformidade do órgano de contratación, introducísen durante a obra, facendo constar a súa compatibilidade coas condicións da licenza.
- Relación dos controis realizados durante a execución da obra e os seus resultados.

b) Documentación final de obra

O contido desta documentación final de obra será:

- Libro de ordes e asistencias, de acordo ao previsto no Decreto 461/1971.
- Libro de incidencias en materia de seguridade e saúde, consonte o Real decreto 1627/1997.
- A licenza de obras e, no seu caso, outras autorizacións administrativas.
- Acta de Comprobación de Trazado de planta.
- Certificado final de obra, consonte o Decreto 461/1971.
- Certificado de eficiencia enerxética do edificio terminado, segundo o Real decreto 235/2013, debidamente rexistrado no Rexistro Galego de Eficiencia Enerxética de Edificios.
- Planos definitivos das obras realizadas e das súas instalacións. Entregarase a documentación gráfica do proxecto completo realmente executado (planos as built, en formato pdf e dwg) independentemente de que nalgúns planos ou en todos non existan cambios. Nos planos nos que existan variacións respecto do proxecto aprobado indicárase “Plano do estado final das obras” coa data actual e mantendo a numeración inicial do proxecto.
- Reportaxe fotográfica da obra (estado previo, desenvolvemento e obra finalizada, tanto interior como exterior). Entregaranse tamén fotografías que faciliten información relevante das partes ocultas da obra para o seu futuro mantemento.
- Relación de industriais: entregarase unha relación identificativa dos axentes que interviñeron durante todo o proceso de execución (incluíndo empresas subministradoras e subcontratas, cos seus datos de contacto).
- Copia do Libro de subcontratación debidamente cumprimentado.
- Documentación de posta en servizo: incluírase a documentación necesaria, incluíndo proxectos visados, autorizacións administrativas de funcionamento de cada unha das instalacións e contratos de mantemento, no seu caso.
- Control de calidade:
 - Resumo do seguimento da execución da obra, incluíndo unha copia do plan de control de calidade realmente executado, así como a relación de controis de calidade realizados e os seus resultados.
 - Informes e probas finais das instalacións.
 - Conclusións.
- Listaxe de materiais, fichas técnicas e documentación do control de recepción en obra de produtos, equipos e sistemas. Debe ordenarse por material, incluíndo un índice coa relación dos produtos,

equipos e sistemas dos que se entrega documentación e, a continuación, para cada un deles , a documentación que corresponda en cada caso:

- Documentos de orixe, folia de subministración (certificados do subministrador ou albarás de entrega) e etiquetaxe.
- Certificado de garantía do fabricante, asinado por persoa física.
- Documentos de conformidade ou autorizacións administrativas esixidas regulamentariamente, incluíndo a marcado CE dos produtos de construción , cando sexa pertinente.
- Distintivos de calidade e avaliación de idoneidade técnica, de ser o caso: DIT, DAU, distintivos de calidade (KEYMARK, MARCA CEN, CIETAN, EWAA EURAS, QUALICOAT), selos ou marcas de conformidade (AENOR, APPLUS, ECA...), etc.
- Outros documentos esixidos pola normativa de obrigado cumprimento e, no seu caso , polo proxecto ou pola dirección facultativa.
- Fichas técnicas dos materiais empregados.
- Manuais das instalacións:
 - Relación dos materiais e equipos realmente instalados, na que se indiquen as súas características técnicas e funcionamento, xunto con a correspondente documentación de orixe e garantía.
 - Instrucións de funcionamento , reparación, conservación e libros de mantemento de cada unha das instalacións incluídas en obra.
 - Previsión económica do custo do mantemento, incluída a capitalización correspondente para a reposición dos elementos de acordo á vida media estimada dos mesmos segundo o fabricante.
- Copias dos contratos de subministracións dos servizos de electricidade e de auga.
- Copias das Pólizas de Seguros.
- Informe sobre os desvíos e reposicións dos servizos afectados.

Ademais do descrito con anterioridade e de forma coordinado co resto dos compoñentes da dirección facultativa das obras, atenderase ao disposto na normativa vixente, e en especial ao relativo ao Libro do Edificio, debéndose redactar o mesmo, se é o caso, consonte as instrucións e o modelo facilitado polo órgano de contratación.

3. FASE DE EXPLOTACIÓN.

3.1. MANTEMENTO DO NOVO LOCAL DE HOSTALERÍA.

Durante o período concesional, o Adxudicatario deberá dispoñer dun servizo permanente de conservación, mantemento e reparación do novo local de hostalería, coas características establecidas no presente Prego de Prescricións Técnicas e ao indicado no Código Técnico da Edificación.

O Responsable do Contrato poderá fixar novos criterios cando as circunstancias ou o cambio de lexislación vixente ao respecto así o aconsellen.

Cada ano o concesionario deberá elaborar un Plan anual de Conservación , cuxa aprobación dependerá do Responsable do Contrato, e que conterá aspectos sobre o mantemento do inmovible (estruturas, cerramentos, particións interiores, carpinterías, revestimentos interiores, pinturas...), sobre o mantemento das instalacións (fontanería, saneamento, pluviais, protección contra incendios, ventilación, electricidade, iluminación...) e sobre o mantemento da urbanización exterior do local na zona ocupada pola concesión.

3.2. EXPLOTACIÓN DO NOVO LOCAL DE HOSTALERÍA.

3.2.1. ALCANCE

Unha vez finalizada a obra de rehabilitación do novo local para hostalería, o adxudicatario explotarao durante o período concesional.

O adxudicatario, considerando as necesidades derivadas da xestión óptima do novo local de hostalería e da súa xestión conforme o marco legal aplicable, deberá implantar todos os elementos que se consideren necesarios para o mellor funcionamento e xestión do local.

3.2.2. REGULAMENTO DE EXPLOTACIÓN.

Tres (3) meses antes de a posta en servizo das instalacións, o concesionario deberá presentar ao Responsable do Contrato un proxecto de Regulamento de Explotación, descriptivo do funcionamento dos diferentes servizos, para a súa revisión por SPI Galicia e aprobación definitiva por parte da Consellería de Facenda e Administración Pública.

Neste Regulamento incluíranse horarios, tarifas, organigrama co persoal dispoñible, obrigacións e deberes do persoal de servizo, deberes dos usuarios, así como os sistemas e canles que teñen os usuarios para presentar posibles reclamacións, respostas ao usuario e información á Administración.

3.2.3. SERVIZO DE RESTAURACIÓN

O adxudicatario non poderá dar ás instalacións, unha utilización distinta á finalidade para a que foi construídas, adxudicado o contrato, quedando prohibida a celebración de calquera evento privado, salvo autorización expresa SPI Galicia, S.A.

Non se permitirá o amontoamento de envases no exterior das instalacións, debendo depositarse no interior do mesmo, no lugar destinado a tal fin.

As comidas deberán prepararse coa menor antelación posible ao momento do seu consumo. Todos os aperitivos e a boquería exhibidos estarán debidamente protexidos mediante vitrinas ou campás de vidro. A superficie da barra e todos os lugares onde se garden ou depositen alimentos, manterase permanentemente en estado de limpeza.

3.2.4. MATERIAS PRIMAS

É obrigación do contratista a adquisición, á súa conta, das materias primas necesarias para a execución do contrato.

Todas as materias primas utilizadas na elaboración de comidas e bebidas, deberán cumprir as condicións hixiénico-sanitarias que resulten de aplicación pola lexislación vixente. O transporte das mesmas deberá axustarse ao previsto sobre o transporte de mercadorías perecedoiras e de produtos alimenticios en xeral.

Está prohibido almacenar produtos non alimenticios e en especial substancias perigosas (deterxentes, etc...) onda produtos alimenticios. Así mesmo, deberase evitar o contacto entre os alimentos crus e as comidas preparadas durante a preparación das mesmas ou durante a súa conservación.

As materias primas non poderán estar en contacto co solo en ningún dos procesos de conservación ou preparación culinaria.

Os alimentos estarán protexidos de calquera posible causa de contaminación. Os perecedoiros manteranse nas adecuadas condicións de conservación.

O contratista comprométese a aplicar os sistemas de control legalmente establecidos, a fin de garantir a salubridade dos alimentos.

3.2.5. MATERIAL QUE DEBE ACHEGAR O ADXUDICATARIO

O adxudicatario obrígase a achegar calquera mobiliario, máquina e/ou enser que sexa necesario para a correcta explotación da cafetería e, en todo caso, será pola súa conta a mantelería, xogo de cubertos, cristalería e vaixela.

Os elementos e material achegados polo adxudicatario deberán reunir, a xuízo do Responsable de Contrato, as condicións de calidade, prestancia e pulcritude correspondentes ao servizo que ha de prestarse e ás Instalacións facilitadas pola Administración, quedando prohibida a exhibición de calquera tipo de publicidade comercial.

3.2.6. LIMPEZA E DESINFECCIÓN

O adxudicatario farase cargo da limpeza da cafetería e demais espazos vinculados ao obxecto do contrato. Neste sentido, será por conta do adxudicatario a orde e limpeza diarios daquelas zonas nas que preste o servizo e a súa zona de influencia: zona de barra, comedor, terrazas, aseos, cadeiras, mesas e mobiliario en xeral do local ou zona habilitada, co fin de que se atope en todo momento en perfectas condicións de seguridade, salubridade e hixiene, así como de maquinaria, utensilios de cociña, vaixela, xogo de cubertos e demais aveños, realizando para iso cantas operacións e actuacións considérense necesarias, sempre en cumprimento da normativa vixente.

Os aseos deberán estar permanentemente limpos, desinfectados e dotados de papel hixiénico, papel toalla e xabón en todo momento.

O adxudicatario deberá proceder igualmente á limpeza e extracción de cantos residuos prodúzanse na zona nas que presta o servizo, así como da zona lindeira. Os residuos de comida e outros desperdicios que se produzan no servizo de cafetería e restaurante depositaranse en contedores pechados debendo estar retirados da zona na que se realiza o servizo de cafetería e restaurante.

En relación coa limpeza, utilizaranse en todo momento produtos, maquinaria ou aplicadores de primeira calidade, quedando totalmente prohibida a utilización de produtos ou materiais acedos, corrosivos, abrasivos, fétidos ou deslizantes ou ben que na súa aplicación produzan eses efectos.

Calquera deterioración das dependencias ou instalacións que se deriven directamente do uso dos produtos anteriormente prohibidos obrigará ao contratista para repoñer ou reparar as deterioracións o máis axiña posible .

Nos labores de limpeza atópase incluído a subministración de material de limpeza, debendo repoñer o adxudicatario, cando así sexa necesario, os dosificadores, soportes ou elementos precisos para unha adecuada utilización daqueles produtos.

3.2.7. PERSOAL DO SERVIZO

O contratista dispoñerá do persoal preciso para o cumprimento das obrigacións que se deriven do presente contrato. Calquera variación que se produza en relación con este persoal, deberá comunicarse ao Responsable do Contrato.

O persoal deberá ir perfectamente uniformado para a prestación do servizo e manterán, en todo momento, un trato correcto e amable co público. Así mesmo, o persoal deberá coidar o seu aspecto persoal de xeito que estea sempre limpo e aseado. O persoal do contratista deberá respectar as máis escrupulosas normas de hixiene persoal e deberán manter a súa indumentaria en adecuado estado de limpeza. O contratista evitará

que o persoal afectado de enfermidades transmisibles por vía dixestiva ou portadores de xermes, realice traballos directamente relacionados cos alimentos. Así mesmo, en caso de lesión cutánea, ao manipulador afectado facilitaráselle tratamento adecuado e será obrigatorio o uso dunha protección impermeable que non poida desprenderse accidentalmente.

Non se permitirá a entrada á cociña, office e barra a ningunha persoa allea aos devanditos servizos.

Corresponde exclusivamente á empresa contratista a selección do persoal que formará parte do equipo de traballo adscrito á execución do contrato.

A empresa contratista asume a obrigación de exercer de modo real, efectivo e continuo, sobre o persoal integrante do equipo de traballo encargado da execución do contrato, o poder de dirección inherente ao empresario. En particular, asumirá a negociación e pago dos salarios, a concesión de permisos, licenzas e vacacións, a substitución dos traballadores en casos de baixa ou ausencia, as obrigacións laborais en materia de Seguridade Social, incluído o abono de cotizacións e o pago de prestacións, cando cumpra, as obrigas legais en materia de prevención de riscos laborais, o exercicio da potestade disciplinaria, así como cantos dereitos e obrigas derívense da relación contractual entre empregado e empregador.

A empresa contratista velará especialmente para que os traballadores adscritos á execución do contrato desenvolvan a súa actividade sen excederse nas funcións desempeñadas respecto de a actividade delimitada nos pregos como obxecto do contrato.

O persoal dependerá exclusivamente do adxudicatario e polo tanto este terá todos os dereitos e deberes inherentes á súa calidade de empresario, a teor da lexislación laboral e social, sen que en ningún caso poida esgrimirse dereito algún polo devandito persoal en relación con SPI Galicia ou a Xunta de Galicia, nin esixirse a estas responsabilidade de calquera clase, como consecuencia das obrigacións existentes entre o adxudicatario e os seus traballadores aínda no caso de que os despedimentos ou medidas que adopte baséense no incumprimento ou interpretación do contrato.

A dependencia e vínculo de todo o persoal será exclusivamente coa empresa adxudicataria, que asume todas as obrigacións derivadas da relación laboral. En ningún caso esta relación laboral será atribuíble a SPI Galicia ou a Xunta de Galicia.

3.2.8. RETRIBUCIÓN DE TARIFAS

O concesionario cobrará con exactitude o importe total pola prestación do servizo, impostos incluídos, conforme a tarifa específica vixente, e entregará o documento de factura regulamentaria.

Así mesmo, facilitará ás persoas usuarias o abono do prezo do servizo en metálico, con tarxeta bancaria, mediante aplicación móbil ou a través doutras modalidades consonte os avances da tecnoloxía, e expoñerá de modo claramente visible nas instalacións o cartel das tarifas selado pola Administración e a normativa reguladora do servizo.

3.2.9. ILUMINACIÓN

A iluminación das zonas de novo local de hostalería, así como de instalacións talles como os aseos, deberán manterse acendidas en todo momento. Poderán dispoñerse sensores de presenza de activación, e diversas configuracións de grao e intensidade de iluminación, pero debendo manterse activadas en todo caso nas zonas de paso peonil, as cales, ao detectar presenza, deberán proporcionar as intensidades regulamentarias.

3.2.10. INSPECCIÓN TÉCNICA E DE SERVIZO

O Responsable do Contrato e os servizos técnicos da Consellería De Facenda e Administración Pública poderán acceder en calquera momento a este novo local de hostalería en exercicio das súas funcións, de oficio ou a requirimento do concesionario, para:

- Inspeccionar o estado de uso, mantemento e conservación do novo local de hostalería e de todas as súas instalacións
- Inspeccionar as condicións de seguridade do novo local de hostalería e as súas instalacións
- Verificar o grao de ocupación do novo local de hostalería e a súa conformidade aos datos facilitados de maneira telemática polo xestor do novo local de hostalería
- Avaliar que a prestación do servizo se realice conforme os Pregos e á normativa aplicable
- Solicitar datos sobre a demanda, os ingresos, gastos e as contas do xestor do novo local de hostalería
- Supervisar o cumprimento da normativa polo xestor do novo local de hostalería e que este vela eficazmente polo cumprimento da devandita normativa por quen o utiliza
- Avaliar o grao de satisfacción das persoas usuarias co servizo recibido
- Calquera outro aspecto relacionado coa xestión do servizo e a explotación do novo local de hostalería, as súas instalacións, bens e servizos. Ao finalizar toda inspección redactarase a oportuna acta que subscribirán ambas as partes.

O concesionario, os seus empregados e no seu caso contratistas entregarán inmediatamente ao Responsable do Contrato toda a información, documentación, fotografías, planos, estudos, contratos e calquera outra documentación que lles requira no marco do disposto na normativa aplicable.

Así mesmo, prestarán canta colaboración lles sexa requirida motivadamente de forma escrita, ou verbalmente en caso de urxencia, polas autoridades e os servizos técnicos competentes.

4. OUTRAS DISPOSICIÓNS

4.1. PRAZO DA CONCESIÓN

A duración total máxima do presente contrato de concesión de obras é de vinte (20) anos, resultado da suma do prazo da Fase de Execución (12 meses) e do prazo da Fase de Explotación (19 anos), e iníciase ao día seguinte da data de formalización do contrato.

4.1.1. PRAZO DA FASE DE EXECUCIÓN.

O prazo máximo da Fase de Execución, que comprende á súa vez diversos prazos parciais de redacción de documentos técnicos, prazo parcial de construción das obras e a suma de prazos de tramitación administrativa do Órgano de Contratación, establécese en doce (12) meses desde a data de formalización do contrato.

4.1.2. PRAZO PARA A ENTREGA DO PROXECTO BÁSICO

O concesionario dispón dun (1) mes desde a data de formalización do contrato para a entrega do Proxecto Básico a partir da proposta de Proxecto Básico que incluíu na proposta de licitación.

Para iso, na data de formalización do contrato seralle entregado un informe de revisión e supervisión da proposta.

4.1.3. PRAZO PARA A ENTREGA DO PROXECTO DE ACTIVIDADE.

O concesionario dispón dun (1) mes desde a data de aprobación do Proxecto Básico para a entrega do Proxecto de Actividade co contido suficiente para solicitar a licenza municipal de apertura.

4.1.4. PRAZO DE REDACCIÓN DO PROXECTO DE EXECUCIÓN.

Para a redacción do Proxecto de Execución do novo local de hostalería, así como de adecuación do novo local de hostalería existente, conforme ao presente prego, determínase un prazo dun (1) mes a partir da data de aprobación do Proxecto Básico.

4.1.5. PRAZO DE EXECUCIÓN DAS OBRAS

O prazo máximo para o levantamento da acta de Comprobación do Trazado de planta será de quince (15) días naturais desde a aprobación do Proxecto de Execución.

Para a execución das obras do novo local de hostalería, así como de adecuación do novo local de hostalería existente, conforme o Anteprojecto vinculado a este concurso, determínase un prazo de execución a partir da Firma da acta de Comprobación de Trazado de planta de oito (8) meses.

Entenderase que as obras finalizaron cando puidesen ser verificadas mediante a aprobación e asina da acta de Comprobación das Obras.

4.1.6. PRAZOS DE TRAMITACIÓN ADMINISTRATIVA DO ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

Realizadas as entregas por parte do concesionario, relativas ao Proxecto Básico ou ao Proxecto de Execución, serán necesarios prazos administrativos por parte do Órgano de Contratación para efectuar a supervisión dos documentos, a aprobación dos mesmos e a tramitación das actas e actos administrativos que dan continuidade ao contrato de concesión.

Para a realización das correccións e adaptacións de tanta documentación que sexa requirida polo Órgano de Contratación, o concesionario dispoñerá de 15 días naturais para a súa entrega.

Globalmente, determínase un prazo para estas tramitacións administrativas do Órgano de Contratación de dúas (2) meses, resultado da suma de prazos administrativos intermitentes que se inician coa entrega do Proxecto Básico por parte do Concesionario e finalizan coa firma da acta de Comprobación das Obras.

4.1.7. PRAZO DA FASE DE EXPLOTACIÓN.

A posta en marcha do novo local de hostalería coa súa apertura ao uso público pode realizarse ao día seguinte á firma da acta de Comprobación das Obras, debendo realizarse no prazo máximo dun (1) mes desde a data da devandita acta.

O prazo establecido para a explotación do novo local de hostalería, conforme o Estudo de Viabilidade vinculado a este concurso, determínase un prazo de explotación de dezanove (19) anos a partir da Firma da acta de Comprobación das Obras.

4.2. MODIFICACIÓN DO PRAZO DA CONCESIÓN

O prazo da concesión poderá ser ampliado ou reducido na parte equivalente na que os prazos de tramitación administrativa do Órgano de Contratación excedan ou reduzan os dous (2) meses previstos e indicados no apartado anterior, sen que dea dereito a indemnización económica algunha ao concesionario.

O prazo da concesión poderá ser reducido na parte equivalente na que se reduzan por parte do concesionario os prazos de entrega do Proxecto Básico, de entrega do Proxecto de Execución ou de execución da propia obra,

sen que dea dereito a indemnización económica algunha ao concesionario, de forma que se manteña o prazo de explotación de dezanove (19) anos.

En caso de atrasos do concesionario no cumprimento de prazos para a entrega e corrección de documentos técnicos durante a Fase de Execución, ou na execución da obra, na marxe das penalidades que correspondan, producirá efectos minorando na parte equivalente o período efectivo de explotación previsto no apartado anterior para a Fase de Explotación sen que dea dereito a indemnización económica algunha ao concesionario.

4.3. GARANTÍA DAS OBRAS

Tanto para o novo local de hostalería, os seus accesos e a ocupación que implique, o concesionario responderá polas obras executadas ata a finalización do período concesional e a consecuente reversión dos bens á Consellería de Facenda e Administración Pública.

En virtude do artigo 256.4 da Lei de contratos do Sector Público a aprobación da acta de Comprobación das Obras levará implícita a autorización para a apertura das mesmas ao uso público, comezando desde ese momento o prazo de garantía da obra, así como da fase de explotación.

4.4. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDADES CON RELACIÓN Á DOCUMENTACIÓN QUE SE ACHEGA AOS CONCURSANTES, E Á QUE SE ENTREGARÁ AO ADXUDICATARIO

A Consellería de Facenda e Administración Pública, como entidade promotora do presente concurso, e SPI Galicia, como entidade á que se lle encomenda a tutela do desenvolvemento do contrato, non asumirán responsabilidade algunha da que poida deducirse reclamación de indemnizacións por calquera tipo de danos, ou prexuízos de carácter técnico, por motivo de deficiencias existentes na documentación que se fornece co presente Prego, ou que se entregará ao Adxudicatario do Concurso, que, en todo caso, deberá sometela á consideración dos Facultativos competentes aos que encomende a redacción do Proxecto Básico e de Execución, ou a Dirección das Obras, quen decidirá polo seu criterio se son suficientes ou se deben completarse con outros estudos, análises ou medicións que poidan estimar necesarios os cales serán a cargo do adxudicatario.

4.5. ACTUALIZACIÓN TECNOLÓXICA DAS INSTALACIÓNS

Enténdese por actualización tecnolóxica das instalacións do novo local de hostalería en concesión a calquera actuación sobre as mesmas que conleve unha mellor prestación do servizo ou unha optimización dos seus rendementos.

O concesionario quedará obrigado a realizar cantas actualizacións tecnolóxicas das instalacións resulten necesarias para a adecuada prestación do servizo público.

As instalacións deberán estar, ao longo de todo o prazo concesional, adaptadas ás características técnicas e funcionais requiridas para a correcta prestación do servizo público ou para a realización das actividades económicas ás que as referidas instalacións serven de soporte material. En todo caso, deberá garantirse que a prestación do servizo público realícese de forma continua, así como a súa regularidade e suficiencia para satisfacer as necesidades da Administración.

Así mesmo, a actualización das instalacións, deberá respectar as disposicións da normativa técnica, medioambiental, de accesibilidade e eliminación de barreiras e de seguridade dos usuarios que resulten de aplicación.

Todos os gastos derivados desta actualización tecnolóxica das instalacións e do mantemento das mesmas correrán a cargo do concesionario.

4.6. OBRAS E ACTUACIÓNS DE MELLORA DURANTE A CONCESIÓN

Calquera actuación ou obra de mellora nas instalacións do novo local de hostalería, durante a vixencia do contrato, será por conta da empresa concesionaria, e requirirá informe favorable por parte de SPI Galicia e a autorización da Consellería de Facenda e Administración Pública. En todo caso, estas actuacións de mellora ou modificación non xerarán ningún dereito a compensación a favor da empresa concesionaria, nin durante a vixencia do contrato nin con ocasión da súa finalización, quedando integramente ao dispor de a Administración.

Finalizado o contrato, o novo local de hostalería reverterá á Consellería de Facenda e Administración Pública en estado adecuado para a continuidade da prestación do servizo. En caso contrario, a empresa concesionaria deberá indemnizar á Administración na contía correspondente.

4.7. SERVIZOS ADICIONAIS

Nos espazos obxecto de explotación nesta concesión e a solicitude do xestor do concesionario, poderanse implantar a prestación de novos servizos relacionados coa hostalería, previo informe favorable de SPI Galicia e aprobación por parte da Consellería de Facenda e Administración Pública.

4.8. DEREITOS E DEBERES DO CONCESIONARIO

O concesionario ten dereito á prestación de servizos ao público previstos no contrato, consonte o estudo de viabilidade e, no seu caso, á revisión destes nos termos establecidos.

O concesionario realizará todos os trámites necesarios para obter os permisos precisos para a realización das obras e instalacións previstas no novo local de hostalería e para a súa posta en servizo, facéndose cargo igualmente dos gastos xerados polos mesmos, respectando os procedementos legalmente establecidos.

O concesionario está obrigado a organizar o servizo con estrita suxeición ás características establecidas neste Prego e dentro dos prazos sinalados neste, e deberá atender o pago de cuantos impostos, arbitrios, dereitos, canons e taxas, estatais, autonómicas, provinciais ou locais graven os terreos, as obras e as actividades comerciais, así como a obtención de cantas licenzas e permisos lle sexan requiridos.

O concesionario ten o deber de manter en todo momento en bo estado todas as instalacións, especialmente aquelas que son de uso público gratuíto, como son os aseos ou axardinamentos, e realizar a súa entrega, ao finalizar a concesión, con todos os servizos en perfecto estado de funcionamento.

O concesionario estará obrigado a indemnizar polos danos e perdas ocasionados a terceiros como consecuencia da explotación das instalacións e da prestación do servizo ou de calquera outra operación que requira a realización do contrato.

O concesionario deberá poñer en coñecemento da Administración os contratos de arrendamento de servizos que, se é o caso, poida formalizar en relación con eventuais subcontratistas.

Non se permitirán cambios nas instalacións do novo local de hostalería que impliquen a realización de obras de fábrica, sen a presentación dun proxecto destas e previa autorización expresa do concedente. Do anterior exclúense as obras de conservación e mantemento. Así mesmo, os cambios de uso das instalacións deberán ser tamén autorizados pola Administración.

Dentro do primeiro semestre de cada ano, non máis tarde do 30 de xuño, o concesionario deberá facilitar a SPI Galicia, as contas anuais con información sobre os resultados da explotación do novo local de hostalería durante o ano anterior, incluíndo o detalle das cantidades consumidas e ingresos.

No último mes de cada ano, non máis tarde do 31 de decembro, o concesionario deberá presentar ao Responsable do Contrato o Plan anual de Conservación previsto para o ano seguinte, que deberá conter a previsión de actuacións de mantemento e conservación programadas durante o seguinte ano, co detalle dos medios que se dispoñerán para a súa execución e dos procedementos de execución, así como os procedementos e medios dispoñibles para atender as actuacións non programadas.

Posteriormente, no primeiro cuadrimestre de cada ano, non máis tarde do 30 de abril, o concesionario presentará á Administración un informe anual de conservación, no que en desenvolvemento do Plan anual de Conservación detállense as actuacións de conservación levadas a cabo durante o ano anterior, os medios empregados, os custos soportados e as desviacións ou modificacións producidas respecto de a planificación.

Así mesmo, mensualmente, non máis tarde do día 15 do mes seguinte, deberá facilitar copia das reclamacións formuladas polos usuarios en relación coa prestación dos servizos do novo local de hostalería, así como das respostas emitidas e actuacións derivadas das devanditas reclamacións.

O concesionario deberá permitir o libre acceso a todas as instalacións do persoal que para tal efecto sexa designado por SPI Galicia ou a Consellería de Facenda e Administración Pública co fin de verificar o bo estado daquelas, a seguridade e a correcta prestación dos servizos ao público.

4.9. GASTOS A ASUMIR POLO CONCESIONARIO

Serán por conta da empresa concesionaria os gastos de subministracións (enerxía eléctrica, gas natural, auga, telefonía etc.), mantemento integral do novo local de hostalería e de todas as súas instalacións (correctivos, preventivos), limpeza integral do novo local de hostalería (interior e de superficie, incluíndo a limpeza de grafitis), seguridade e vixilancia, así como calquera outro que sexa preciso para a xestión e explotación adecuada do novo local de hostalería.

Igualmente serán por conta exclusiva do concesionario o pago de todo tipo de impostos, taxas, canons e gravames de calquera tipo, presentes ou futuros, que graven a propiedade e/ou xestión e explotación do inmovible. Incluíndo Imposto de Bens Inmóveis (IBI) e da taxa por prestación do servizo de recollida de residuos.

4.10. OBRIGACIÓN DO CONCESIONARIO

Sen prexuízo da normativa reguladora do contrato de concesión do novo local de hostalería, recóllense as seguintes obrigacións por parte do concesionario.

4.10.1. PRESTACIÓN DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN

O adxudicatario, no exercicio da súa actividade e en relación cos usuarios da cafetería, quedará sometido á normativa vixente en materia de defensa dos consumidores e usuarios, sen prexuízo de calquera outra norma que lle fose aplicable.

O adxudicatario quedará obrigado ao cumprimento do disposto en materia de venda e subministro de bebidas alcohólicas que regula o art. 13 da Lei 2/1996, do 8 de maio e acatará, en todo momento, as instrucións da dirección do centro no referente á dispensación de bebidas alcohólicas, obrigándose, ademais, a non permitir a alteración da orde por parte dos usuarios nas dependencias do local.

Os prezos serán, en todo momento, visibles para o público. O incremento anual de prezos non poderá ser aplicado sen autorización expresa da Consellería de Facenda e Administración Pública

4.10.2. VIXILANCIA E SEGURIDADE

O concesionario proporcionará os medios materiais e humanos que se requiran para:

- a) Custodiar e vixiar as instalacións e elementos do novo local de hostalería.
- b) Manter despexadas as zonas asignadas a persoas con mobilidade reducida para o seu uso polos mesmos.
- c) Dar aviso e coordinar coas Forzas e Corpos de Seguridade calquera incidencia que puidese ser indicio de furto , roubo, fraude ou delito en xeral .

4.10.3. MANTEMENTO DAS INSTALACIÓNS

Ademais das definidas no presente Prego, o concesionario está obrigado a efectuar todas as actuacións de mantemento que resulten necesarias tanto desde un punto de vista legal, como de prestación adecuada do servizo (seguridade de instalacións , vixilancia e limpeza).

Tanto a Consellería de Facenda e Administración Pública como SPI Galicia resérvanse a facultade de inspeccionar o estado de seguridade , mantemento e limpeza das instalacións, estando a empresa concesionaria obrigada á realización das operacións necesarias que se indiquen para asegurar o correcto mantemento das instalacións.

4.10.4. RECLAMACIÓNS

O concesionario está obrigado a ter un Libro de Reclamacións con follas numeradas ao dispor do público usuario, cuxa existencia se anunciará en lugares perfectamente visibles, quedando obrigado a dar conta de calquera queixa ou reclamación que se formule acompañada de parte informativo para cada unha delas .

4.10.5. PERSOAL

O concesionario comprométese a realizar o servizo co persoal adecuado. A facultade de dirección e control dos traballadores corresponde ao concesionario. Con todo, a empresa concesionaria comprométese a adoptar todas aquelas medidas que considere necesarias para que o seu persoal cumpra os seguintes requisitos:

- Realizar a súa actividade laboral coa máxima dilixencia e corrección.
- Utilizar a roupa de traballo en perfecto estado de presentación..

Ademais, de forma expresa, a empresa concesionaria está obrigada a:

- Realizar a súa actividade cun número de traballadores adecuado para un servizo de calidade.
- Aceptar todas as responsabilidades que se deriven das relacións que poida establecer con terceiras persoas durante a vixencia da concesión para desenvolver o obxecto da mesma.
- Cumprir toda a normativa aplicable aos traballadores en materia de traballo, emprego, seguridade e saúde laboral e seguridade social.

Tanto a Consellería de Facenda e Administración Pública como SPI Galicia serán alleas, en todo caso, ás relacións laborais entre o concesionario e os seus empregados, así como ás responsabilidades que de tales relacións derívense.

4.10.6. SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

Todas as tarefas e traballos obxecto deste contrato axustaranse á normativa legal de obrigado cumprimento en materia de seguridade e saúde laboral que durante o período do contrato sexa de aplicación. A empresa adxudicataria será a encargada e responsable de facer cumprir ao seu persoal esta normativa.

4.10.7. PUBLICIDADE

O novo local de hostalería terá a imaxe corporativa da Administración, non podendo o adxudicatario poñer publicidade salvo que conte coa preceptiva autorización previa e expresa a Administración.

En calquera caso, está expresamente prohibida calquera propaganda, publicidade ou imaxe que incite ao consumo de alcol ou tabaco, así como calquera outro tipo de publicidade non relacionada co estrito obxecto do servizo de cafetería a prestar no local.

ANEXO I - DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTO DE INTERESES

Co obxecto de garantir a imparcialidade no procedemento de contratación arriba referenciado, os asinantes do presente documento, como participantes no proceso de preparación e tramitación do expediente, declaran:

Primeiro. Estar informados do seguinte:

1. Que o artigo 61.3 «Conflicto de intereses», do Regulamento (UE, Euratom) 2018/1046 do Parlamento Europeo e do Consello, do 18 de xullo (Regulamento financeiro da UE) establece que «existirá conflito de intereses cando o exercicio imparcial e obxectivo das funcións véxase comprometido por razóns familiares, afectivas, de afinidade política ou nacional, de interese económico ou por calquera motivo directo ou indirecto de interese persoal.»
2. Que o artigo 64 «Loita contra a corrupción e prevención dos conflitos de intereses» da Lei 9/2017, do 8 de novembro, de contratos do Sector Público, ten o fin de evitar calquera distorsión da competencia e garantir a transparencia no procedemento e asegurar a igualdade de trato a todos os candidatos e licitadores.
3. Que o artigo 23 «Abstención», da Lei 40/2015, do 1 de outubro, de réxime xurídico do Sector Público, establece que deberán absterse de intervir no procedemento «as autoridades e o persoal ao servizo das Administracións en quen se dea algunha das circunstancias sinaladas no apartado seguinte», sendo estas:
 - a) Ter interese persoal no asunto de que se trate ou noutro en cuxa resolución puidera influír a daquel; ser administrador de sociedade ou entidade interesada, ou ter cuestión litixiosa pendente con algún interesado.
 - b) Ter un vínculo matrimonial ou situación de feito asimilable e o parentesco de consanguinidade dentro do cuarto grao ou de afinidade dentro do segundo, con calquera dos interesados, cos administradores de entidades ou sociedades interesadas e tamén cos asesores, representantes legais ou mandatarios que interveñan no procedemento, así como compartir despacho profesional ou estar asociado con estes para o asesoramento, a representación ou o mandato.
 - c) Ter amizade íntima ou inimidade manifesta con algunha das persoas mencionadas no apartado anterior.
 - d) Intervir como perito ou como testemuña no procedemento de que se trate.
 - e) Ter relación de servizo con persoa natural ou xurídica interesada directamente no asunto, ou prestarlle nos dous últimos anos servizos profesionais de calquera tipo e en calquera circunstancia ou lugar.

Segundo. Non atoparse incurso en ningunha situación que poida cualificarse de conflito de intereses das indicadas no artigo 61.3 do Regulamento Financeiro da UE e que non concorre nas súas persoas ningunha causa de abstención do artigo 23.2 da Lei 40/2015, do 1 de outubro, de réxime xurídico do Sector Público que poida afectar o procedemento de licitación.

Terceiro. Comprometerse a poñer en coñecemento do órgano competente, sen dilación, calquera situación de conflito de intereses ou causa de abstención que dea ou puidese dar lugar ao devandito escenario.

Cuarto. Ter coñecemento de que, unha declaración de ausencia de conflito de intereses que se demostre que sexa falsa, carrexará as consecuencias disciplinarias/administrativas/xudiciais que estableza a normativa de aplicación.

Daniel Romay Díaz
Técnico de Obra Civil

Angela Bouzada Valverde
Coordinadora de Áreas