



Expediente n.º: 2005/2020

Pliego de Prescripciones Técnicas que regirán el contrato de concesión de los servicios de gestión y explotación del Hotel-Plaza de Toros de Almadén y la oficina municipal de turismo.

Procedimiento: Contrataciones.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE
CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL
HOTEL-PLAZA DE TOROS DE ALMADÉN Y LA OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO**

1.- OBJETO.

El objeto del presente contrato es la gestión y explotación del HOTEL-PLAZA DE TOROS DE ALMADÉN Y LA OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO, por un período de 10 años no prorrogables. Dicho objeto corresponde al código 55.10 "Servicios de alojamiento en hoteles y servicios similares" de la nomenclatura de la Clasificación Nacional de Productos por Actividades 2008 del Reglamento CE 451/2008 de 23 de abril.

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante, PPT) es establecer las normas, directrices y estilo a que debe ajustarse la actuación del concesionario del Hotel, que está concebido como un hotel de tres estrellas; por lo que en el mismo se describen, de manera resumida, las instalaciones, sus condiciones de mantenimiento y uso, y se detallan las inversiones a realizar por el concesionario y los elementos y enseres a aportar por el mismos.

Para la duración que se ha indicado, y en consideración a la inversión necesaria para la puesta en funcionamiento del Hotel (10 años), el canon anual que se ha fijado es de 12.000,00 €, más el IVA que, calculado al 21%, asciende a 2.520,00 €, lo que supone un total de 14.520,00 €, en consonancia con los datos que se han plasmado en el estudio económico financiero que obra en el expediente. No obstante, el canon se abonará en la forma que se determine en el momento de la adjudicación, en consonancia con el plan de inversiones que hubiera presentado la adjudicataria a la licitación, en el que se deberán concretar con exactitud las fechas de entrega, ya sean de efectivo, o bien, de los componentes de la inversión que se compromete a realizar.

En cualquier caso, la adjudicataria queda obligada al cumplimiento estricto de la normativa sectorial aplicable que, con carácter general, está constituida por:

- Decreto 78/2021, de 6 de julio, por el que se regula la ordenación de las empresas de intermediación turística de Castilla-La Mancha.*
- Decreto 7/2020, de 10 de marzo, regulador de las profesiones turísticas y del inicio de actividad de las empresas de información turística en Castilla-La Mancha.*
- Decreto 5/2020, de 3 de marzo, por el que se regula el turismo activo y el ecoturismo en Castilla-La Mancha.*
- Decreto 88/2018, de 29 de noviembre, de ordenación de los alojamientos de turismo rural en Castilla-La Mancha.*
- Decreto 42/2018, de 19 de junio, por el que se crea y regula la Red de Hospederías de Castilla-La Mancha.*





- Decreto 5/2007, de 22 de enero, regulador del Registro General de empresas, establecimientos, asociaciones de empresarios turísticos y entidades turísticas no empresariales de Castilla-La Mancha.
- Decreto 205/2001, de 20/11/2001, Consejo de Gobierno, Sobre Régimen de Precios y Reservas en los Establecimientos Turísticos.
- Decreto 31/1998, de 21/04/1998, de Creación del Consejo de Turismo de Castilla-La Mancha.
- Decreto 4/1989, de 16/01/1989, sobre Ordenación y Clasificación de Establecimientos Hoteleros.
- Ley 8/1999, de 26 de mayo, de Ordenación del Turismo de Castilla-La Mancha.

2.- DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO E INSTALACIONES OBJETO DEL CONTRATO.

2.1.- Introducción

El negocio consta de tres elementos a explotar: el hotel, el mesón/cafetería y la oficina municipal de turismo, todos dentro de la plaza de toros.

La plaza de toros se encuentra en la localidad ciudadrealeña de Almadén, en Castilla-La Mancha. También llamada Plaza Nueva, tiene forma hexagonal y dos pisos de altura. Está constituida por una sola manzana, integrada por veinticuatro viviendas al exterior, en cuyo patio interior se diseñó la plaza propiamente dicha.

2.2.- Descripción de las instalaciones

***El Hotel** dispone de 25 habitaciones con todos los elementos necesarios para funcionar a excepción de algunos elementos fungibles necesarios para la puesta a punto y de determinadas instalaciones de climatización que deben renovarse y de las que se encargaran las instituciones pertinentes.*

En cualquier caso, el último inventario realizado determina que el hotel tiene una capacidad de 53 plazas pudiendo alcanzar las 57 por la posibilidad de incluir camas supletorias en algunas de las habitaciones.

A continuación se detalla el mobiliario mínimo que hay en cada una de ellas y también las que tienen posibilidad de comunicarse con otra habitación para aumentar su capacidad.

El número de habitaciones es de 25, cuya ubicación se puede ver en los planos adjuntos.

De todas las habitaciones, el Ayuntamiento de Almadén quiere hacer una reserva de uso sobre las números 21, 22 y 23 para aquellos casos en que sean necesarias por alguna circunstancia de organización de eventos, visitas, etc. Sin embargo, para no minorar la capacidad del Hotel, se solicitarían sólo cuando sean necesarias, el resto del tiempo estarán a disposición del Hotel.

Se describe el contenido y características básicas de cada habitación:

- **HABITACIÓN 1:** 2 camas. 2 mesitas con sus lámparas. 1 teléfono. 1 silla. 1 mesa de escritorio. 1 lámpara de pie. 2 lámparas de pared. Papelera. Perchero. Espejo. Armario con





caja fuerte. Descalzadora. Mueble minibar con minibar dentro. 1 teléfono. 1 baúl. Cuarto de baño completo. La habitación 1 se comunica por escalera interior de madera con la habitación 11. Tiene entrada desde la calle. Se transforma en una habitación de 5/6 plazas.

- **HABITACIÓN 2:** 1 cama doble. 2 mesitas con sus lámparas. 1 silla. 1 mesa de escritorio. 1 lámpara de pie. 2 lámparas de pared. Papelera. Espejo. Armario con caja fuerte. 1 mesa. Descalzadora. Mueble minibar con minibar dentro. 1 teléfono. 1 baúl. Cuarto de baño completo. La habitación 2 se comunica por escalera interior de madera con la habitación 12. Tiene acceso desde la calle. Se transforma en una habitación de 5/6 plazas.
- **HABITACIÓN 3:** (adaptada a personas con movilidad reducida). 1 mesa rectangular y 1 mesa cuadrada auxiliares. 1 sofá de 2 plazas. 2 camas. 2 mesitas con sus lámparas. 1 teléfono. 1 sofá. 1 silla. 1 mesa de escritorio. 1 lámpara de pie. Papelera. Espejo. Armario con caja fuerte. 1 mesa. Descalzadora. Cuarto de baño completo. La habitación 3 se comunica por escalera interior de madera con la habitación 13. Tiene acceso desde la calle. Se transforma en una habitación de 5/6 plazas.
- **HABITACIONES 4, 5, 6, 7, 8 Y 9:** 1 cama doble. 2 mesitas con sus lámparas. 1 silla. 1 mesa de escritorio. 1 lámpara de pie. 2 lámparas de pared. Papelera. Espejo. Armario con caja fuerte. 1 mesa. Descalzadora. Mueble minibar con minibar dentro. 1 teléfono. 1 baúl. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 10:** 2 camas. 2 mesitas con sus lámparas. 1 silla. 1 mesa de escritorio. 1 lámpara de pie. 2 lámparas de pared. Papelera. Espejo. Armario con caja fuerte. 1 mesa. Descalzadora. Mueble minibar con minibar dentro. 1 teléfono. 1 baúl. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 11:** 2 camas. 1 sofá cama. 1 armario con caja fuerte. 1 espejo. 1 mesa auxiliar. 1 silla. 1 mesa escritorio. 1 silla. 2 mesitas de noche. 2 lámparas de noche. 1 teléfono. 1 mueble minibar con mini bar. 1 sillón. 1 mesa auxiliar. Cuarto de baño completo. 2 cuadros. Esta habitación se comunica con la habitación 1 mediante escalera interior de madera y tiene acceso a la calle. Se puede hacer para 5/6 personas.
- **HABITACIÓN 12:** 2 camas. 1 sofá cama. 1 lámpara de pie. 1 armario con caja fuerte. 1 mesa escritorio. 1 silla, papelera, sillón. 2 lámpara de pared. 1 cuna. 2 mesitas de noche. 2 lámparas de noche. 1 teléfono. 1 mesa auxiliar. 1 mueble minibar con minibar. Cuarto de baño completo. Habitación 12 se comunica con la habitación 2 mediante escalera interior de madera y tiene acceso a la calle. Se puede hacer para 5/6 personas.
- **HABITACIÓN 13:** 2 camas. 1 sofá-cama. 1 armario con caja fuerte. 1 mesita auxiliar. 1 espejo. 1 mesa de escritorio, silla, lámpara de pie, 2 mesitas de noche con lámparas, 1 Mueble minibar con minibar, 1 sillón. 1 mesa. 1 teléfono. Cuarto de baño completo. La habitación 13 se comunica con la habitación 3 mediante escalera interior de madera y tiene acceso a la calle. Se puede hacer para 5/6 personas.



Cód. Validación: 9LFN3F5PLMFGLC63MK3XX2Q4M | Verificación: <https://almaden.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 3 de 17



- **HABITACIÓN 14:** 2 camas. 1 sofá. 1 silla. 3 mesas auxiliares. 1 minibar con mueble. 1 lámpara de pie. 3 lámparas de mesilla de noche. 2 mesillas de noche. 1 televisor sin mando a distancia. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 15:** 1 armario con caja fuerte. 2 camas. 2 mesas de noche. 1 mesa escritorio. 1 mueble minibar con minibar. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 16:** 1 armario con caja fuerte. 2 camas. 2 mesas de noche. 1 mesa escritorio. 2 lámparas de noche. 1 lámpara de pie. 1 sillón. 1 silla. 1 sofá de 2 plazas. 1 mesa auxiliar. 1 mueble minibar con minibar. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 17:** 1 armario con caja fuerte. 2 camas. 2 mesas de noche. 1 mesa escritorio. 2 lámparas de noche. 1 lámpara de pie. 1 sillón. 1 silla. 1 sofá de 2 plazas. 1 alfombra. 2 mesas auxiliares. 1 mueble minibar con minibar. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 18:** 2 camas. 2 mesas de noche. 2 lámparas de noche. 1 mesa escritorio. 1 mesa auxiliar. 1 mueble minibar con minibar. 1 sofá. 1 lámpara de pie. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 19:** 2 camas. 1 mesa escritorio. 1 mesa auxiliar. 1 mueble minibar con minibar. 1 lámpara de pie. 2 mesas de noche. 2 lámparas de noche. 1 sillón. 1 silla. 1 alfombra. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 20:** 1 sofá. 2 sillones. 1 silla. 1 mesa escritorio. 1 mesa auxiliar. 1 mueble minibar con minibar. 1 mesa de centro. 1 armario con caja fuerte. 2 mesas de noche. 2 lámparas de noche. 1 lámpara de mesa. 1 cama doble. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 21:** 2 camas. 2 mesas de noche. 2 lámparas de noche. 1 mesa escritorio. 1 mesa auxiliar. 1 mueble minibar con minibar. 1 sofá. 1 lámpara de pie. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 22:** 2 camas. 2 mesas de noche. 2 lámparas de noche. 1 mesa escritorio. 1 mesa auxiliar. 1 mueble minibar con minibar. 1 sofá. 1 lámpara de pie. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 23:** 2 camas. 2 mesas de noche. 2 lámparas de noche. 1 mesa escritorio. 1 mesa auxiliar. 1 mueble minibar con minibar. 1 sofá. 1 lámpara de pie. 1 teléfono. Cuarto de baño completo.
- **HABITACIÓN 24:** De dimensiones más reducidas que el resto. 1 mesa labrada esquinera con lámpara de mesa. 2 camas. 1 fácil. 1 armario con una televisión y su mando a distancia dentro. 2 sillas. 1 mesa de escritorio. 1 mesa cuadrada. Sin minibar. Cuarto de baño completo.





- **HABITACIÓN 25:** De dimensiones más reducidas que el resto. Sin minibar. 1 silla. 1 armario. 2 camas. Cuarto de baño con placa de ducha y lavabo, inodoro.

El Mesón (Restaurante y Cafetería) dispone de los siguientes elementos:

BAR:

Zona de barra, hay 8 cuadros, un equipo de música y un mostrador de aluminio, y sobre él 3 estanterías voladas de madera. En el otro lado de esa pared hay tres grandes cuadros de fotografías de Rafael Villar.

En la esquina de la pared, junto a la ventana, caja registradora. Nevera larga en esta pared del fondo, de tres puertas, máquina de hielo y cajón del poso del café.

Sobre la barra de madera maciza, una vitrina de frío. Debajo, fregadero, lavaplatos, un mueble de aluminio para apoyar copas, vasos, etc. Una nevera de aluminio para botellas con tres puertas. En la columna de ladrillo que divide la barra hay un cuadro y debajo un abridor de barra.

En la pared según se entra de la galería hay un cuadro de la Plaza hecho de madera y arcilla y una reproducción de la misma en un grabado del S. XVIII, enmarcada. Contra la pared que da subida al comedor del piso superior se halla una mesa pequeña de imitación a un burladero, con el anagrama de la Plaza de Toros de Almadén.

En la zona de bar, un cuadro con un coche de caballos, una mesa imitación a un burladero y sobre ella 6 cuadros de toreros autografiados y enmarcados. 9 banquetas altas de bar. Dos paragüeros cilíndricos. En la pared de enfrente hay otra mesa imitando a un burladero, y hasta 18 cuadros de fotografías de diferente formato y motivos, todas enmarcadas, con temas taurinos. Sobre la chimenea, un altavoz de música.

SALÓN BAJO:

La chimenea de esta zona está pintada del color de un capote de brega y sobre ella hay autógrafos de personalidades.

5 cuadros alargados en B/N de Rafael Villar. Un perchero de pie en hierro lacado blanco. Una silla. Otra lámpara de pared. Cartel de "aseos" en barro cocido.

ASEOS: Distribuidor con una mesa, una lámpara de pared y un cuadro. Indicando los aseos, un torero y una flamenca. Cuartos de baño

CUARTO BAJO LAS ESCALERAS: 2 estanterías de aluminio, una alta y otra baja, con varias mantelerías. Cuadros apilados, extintores, tulipa de lámpara, tablero de madera y demás trastos. Las dos partes de la maneta de hierro de esa puerta están partidas.

COMEDOR SALÓN BAJO:

Aparador blanco de tres cajones y tres puertas debajo de la chimenea. Un mueble botellero en madera con forma ovalada. Tres cubiteras de pie, de aluminio. 1 lámpara de pie. Otro aparador con otros tres cajones. 3 lámparas de techo de 5 brazos. 4 cuadros con fotos de Rafael Villar, 1 lámpara





de pared rectangular, 9 sillas de madera y hierro correspondientes a la zona de la terraza que se montaba en la galería exterior de la Plaza. Atril de madera en que se ubicaba la carta.

En el comedor de adentro tenemos otra lámpara de pared rectangular. 2 lámparas de techo de 5 brazos. 2 lámparas de pie. 7 cuadros de fotografías de Rafael Villar. 1 extintor. 1 altavoz de música. 4 mesas con pie central de hierro. Hay varias más apiladas correspondientes al restaurante, en total 23. Sillas de comedor hay un total de 36. Y 13 sillas más de la terraza. Otra gran fotografía de un picador, de Rafael Villar.

COCINA BAJA (ENTRADA DESDE EL BAR):

OFFICE: 2 mesas auxiliares de aluminio, estantería alta de aluminio. 1 bombona para el aceite. Bandejas de lavaplatos. Montacargas. Pila de lavar con su grifo. Estante superior de aluminio. Tren de lavado en la esquina lateral. (Compuesto pila y encimeras).

COCINA: 1 horno grande de unas 5 bandejas, frontal, con estante para sus bandejas debajo. Mesa auxiliar de aluminio. Plancha de asar. Cocina de 4 fogones. Fregadero con grifo. Cámaras frigoríficas. Campana extractora industrial. 1 nevera. 1 microondas. 1 mesa auxiliar con cubos y productos de limpieza.

CUARTO FRÍO: 1 congelador CON LA PUERTA ROTA. 1 mesa auxiliar con sartenes, etc. 1 estantería alta larga de aluminio con menaje. 3 neveras del cuarto frío. Máquina generadora de frío. 1 lámpara de fluorescente. Saliendo del Cuarto Frío, debajo de la escalera, está el cuadro de luces, 1 salamandra (o tostadora), el pedal del cubo de basura y el botiquín (con productos). Un reloj en la pared (publicitario: Coca Cola) y un aparato anti mosquitos eléctrico.

COCINA PISO SUPERIOR:

Al final del tramo de escaleras, suspendidas del techo, hay 5 máquinas de aire de los cuartos fríos, en bastante mal estado.

CUARTO FRÍO: Cámara frigorífica larga con 3 puertas y encima de ella una estantería de aluminio, ocupan toda esa pared. Enfrente otras 2 cámaras frigoríficas y sobre ella otra estantería larga de aluminio. Máquina de aire del cuarto frío. Dos lámparas de fluorescente. 1 fregadero de aluminio. Dispensadores de jabones. Otro fregadero de aluminio. Campana extractora de la cocina (en mal estado). 1 rollo de moqueta roja. Montacargas.

DESPENSA: con menaje de todo tipo. Teteras, platos, calienta leches. 2 bombonas de butano. Cestos. 1cuadrada tulipa de lámpara. 1 jamonero. Copas. 1 extintor. 3 estanterías de aluminio.

CÁMARA FRIGORÍFICA: copas, 3 bombonas de butano, 1 árbol de navidad pequeño, cestos de adorno, ollas exprés, bandejas, vasos...

COCINA: Plancha de asar rota. Nevera de helados rota. Máquina registradora. 2 fanales de cristal. Elementos de adorno. 3 lámparas de pie. Cámara frigorífica de 4 puertas. 1 mesa de cortar. 1 abrelatas de sobremesa. 2 freidoras. Plancha de asar en buen estado. Cocina de 4 fuegos. Campana extractora. 1 fregadero pequeño.

ANTECOCINA (Entrando desde el comedor alto): 1 pequeño fregadero, 1 mesa, 1 máquina de hielo, 1 frigorífico congelador, estanterías de aluminio anchas. Lámpara anti mosquitos. 2 lámparas fluorescentes, una de ellas rota. Calderín de agua caliente roto, oxidado y sin toma de agua. Tren de lavado completo. Otro fregadero. Más estanterías grandes. Pila de servicio con su grifo, goma alargadora y dispensador.

COMEDOR ALTO:





7 sillas de comedor apiladas, 2 mesas de comedor, 2 aparadores, mesas y sillas apiladas. Hay 17 mesas, 51 sillas, 2 taburetes, 2 aparadores, 3 lámparas de pie y 17 elementos de adorno. ACABANDO EL COMEDOR, A LA SALIDA, hay 2 cámaras frigoríficas.

SALA DE REUNIONES PUERTA GRANDE:

32 cuadros, 1 mesa antigua, 1 silla, 1 sillón, 64 sillas de plástico, 1 mueble antiguo y 1 trípode de lectura.

2.3.- Titularidad

El Ayuntamiento de Almadén es titular del pleno dominio (94,444444%) en virtud de escritura de compraventa otorgada en Almadén ante Ocaña Monroy, Mauricio Manuel, el 11/11/1998 y documento judicial (5,555556%), expediente de dominio ante Nova Pozuelo Isabel el 05/10/2000).

2.4.- Instalaciones del Hotel-Plaza de Toros

La información adicional sobre las instalaciones del Hotel puede obtenerse mediante consulta a la Concejalía de Patrimonio y Turismo del Ayuntamiento de Almadén.

No obstante, En el caso de que los licitadores necesiten visitar las instalaciones para formular sus ofertas, podrán contactar con la misma Concejalía, que asistirá al responsable del contrato en el seguimiento de su ejecución en lo que atañe a la inspección de las instalaciones, pudiendo concertarse un día de visita conjunta.

2.5.- Documentación gráfica

Forman parte del presente PPT sus Anexos, que incluyen documentación gráfica (planos) de definición de los espacios del Hotel.

3.- CONDICIONES DE MANTENIMIENTO Y USO.

3.1- Introducción

El presente apartado del PPT tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que, como mínimo, habrán de regir para los adecuados conservación y mantenimiento integral tanto del edificio como de las instalaciones que conforman el Hotel-Plaza de Toros.

De acuerdo con lo anterior, y para facilitar su comprensión, en este PPT se definen y distinguen las obligaciones de conservación y mantenimiento que corresponderán al adjudicatario y las que corresponderán al Ayuntamiento de Almadén

Los objetivos de este apartado del PPT son, así, los siguientes:

1. Establecer unos requerimientos generales que tanto el concesionario como los proveedores y prestadores de los servicios de conservación y mantenimiento, deberán cumplir durante la vigencia del contrato.
2. Definir los parámetros clave para considerar el alcance del mantenimiento requerido en cuanto a calidad, cumplimiento, disponibilidad del edificio y de las instalaciones y criticidad de las mismas relacionadas con las actividades que están recogidas en este PPT.





3. Definir claramente las acciones y actividades que deberá contemplar la conservación y mantenimiento del edificio y sus instalaciones y establecer los niveles de mantenimiento que deberán alcanzarse.
4. Especificar la información que para el control de la prestación del servicio el concesionario deberá generar y entregar al Ayuntamiento de Almadén.
5. Exponer las necesidades de aplicación de medidas de mejora continua en las actividades de mantenimiento y en la operativa de los edificios y las instalaciones objeto de este Pliego.

La prestación del servicio se llevará a cabo con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este apartado del PPT, en el PCAP y en la normativa legal de aplicación.

El concesionario deberá cumplir la normativa y leyes vigentes o futuras que afecten al objeto del contrato. Todas las legalizaciones de todas las revisiones, así como el coste de estas, correrán a cargo del concesionario.

El mantenimiento, genéricamente, se divide en preventivo-legal y correctivo.

Se entiende por mantenimiento preventivo-legal el mantenimiento que comprende aquellas operaciones que se realizan sobre los equipos en servicio y perfecto funcionamiento. El objeto de este es evitar o prevenir la aparición de averías en esos equipos o la disminución de sus prestaciones; básicamente, consiste en la realización de inspecciones y actuaciones que son ejecutadas de acuerdo con una programación anticipada, generalmente basadas en la experiencia de equipos similares y en las instrucciones de los fabricantes.

El mantenimiento legal se incluye dentro del mantenimiento preventivo e incluye todas las revisiones que haya que realizar y programar para cumplir con la normativa vigente, incluidas aquéllas que precisen la intervención de Organismos de Control Acreditados (OCAs). El coste de las intervenciones de las OCAs que sean necesarias será por cuenta del concesionario.

Aun estando integrado en el mantenimiento preventivo, el mantenimiento legal deberá estar perfectamente diferenciado o señalado como tal en el programa de mantenimiento y en los informes periódicos que se entreguen por el concesionario.

Las licitadoras deberán presentar un plan de mantenimiento que recogerá, como mínimo, las especificaciones contenidas en el presente documento. Este plan será valorado conforme a los criterios de adjudicación que se regulen en el pliego de cláusulas administrativas particulares, y vinculará a la adjudicataria en todos sus términos, siendo motivo de penalización su incumplimiento.

La concesionaria será responsable del cumplimiento de la normativa vigente, así como de conocer y comunicar todas las modificaciones que se produzcan en la normativa que afecten a cualquiera de los edificios que conforman el Hotel objeto del contrato.

3.2. Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación corresponde al edificio e instalaciones objeto del contrato definidos en el apartado 2. del presente PPT, "Descripción del edificio e instalaciones objeto del contrato", entendiéndose incluidos en los mismos todos los elementos y equipos que los conforman, aunque no estén específicamente descritos de forma detallada en el presente Pliego.

La concesionaria se compromete a permitir el acceso a la totalidad de los espacios de los edificios del Hotel y sus instalaciones, sin necesidad de ningún permiso ni aviso previo al personal que presta





servicio en el Ayuntamiento de Almadén. Por ello, el Ayuntamiento de Almadén dispondrá de copias de las llaves necesarias para tener siempre acceso a los edificios y a sus instalaciones.

3.3. Mantenimiento para llevar a cabo por el Ayuntamiento de Almadén

El Ayuntamiento realizará el mantenimiento que sea necesario sobre el techo de la Plaza de Toros.

3.4. Mantenimiento para llevar a cabo por el concesionario

Edificios.-

A la concesionaria le corresponderá el mantenimiento y conservación de todos los espacios interiores de los edificios, incluidos puertas y cerramientos interiores y paramentos verticales y horizontales interiores.

Asimismo, deberá mantener en adecuadas condiciones de orden y limpieza las salas técnicas de instalaciones, depósitos y resto de dependencias situadas en el interior de los edificios.

Instalaciones.-

A la concesionaria le corresponde el mantenimiento y conservación de las instalaciones, conforme al plan de mantenimiento que hubiera presentado a la licitación, que deberá ajustarse a las frecuencias que se regulan a continuación, con carácter de mínimos:

- Ventilación y extracción de aire, incluyendo limpieza cada 6 meses como mínimo de la campana extractora de la cocina.*
- Electricidad de alta y baja tensión, incluyendo todo lo especificado en la descripción de las instalaciones eléctricas y los contadores de energía eléctrica y grupo electrógeno.*
- Saneamiento dentro los edificios del Hotel, incluyendo elementos de fontanería, tuberías, arquetas, piezas y elementos sanitarios y todos los accesorios de todos los aparatos de los baños de espacios comunes y de habitaciones, incluidos desagües, griferías, duchas, alcachofas de duchas u otros.*
- Instalaciones de prevención y extinción de incendios, incluidas revisiones obligatorias de acuerdo con la normativa de aplicación de equipos, extintores, mangueras, BIE, centrales de extinción u otros, incluidas reposiciones de elementos y equipos en su caso.*
- Iluminación interior e iluminación de emergencia (reposición de elementos, sustitución de bombillas, equipos u otros) en el interior de los edificios de la Hospedería.*
- Instalaciones de telecomunicaciones (wi-fi, televisión, teléfono, megafonía, porteros automáticos).*
- Instalaciones de gas propano en su totalidad.*





- *Ascensor y montaplatos*
- *Cámaras frigoríficas en planta baja de la Hospedería, tanto las de la cocina como las que se encuentran fuera de la cocina, incluyendo cabina de regulación de aire (extracción ventilación) en cámara frigorífica en planta baja junto al office de la cafetería.*
- *Equipos informáticos: software y hardware propios.*
- *Limpieza del separador de grasas cada 4 meses, incluida recogida y gestión de residuos generados por empresa autorizada.*
- *Otros tratamientos no descritos correspondientes a instalaciones sujetas al cumplimiento del RD 865/2003 sobre criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. Será a cuenta de la empresa concesionaria cualquier tipo de tratamiento que sea necesario realizar en el interior de la Hospedería en caso de que se detecte un positivo de legionella (se tomará como referencia la Guía Técnica para la Prevención y Control de la Legionelosis en instalaciones objeto del ámbito de aplicación del RD 865/2003).*
- *Sistema electrónico de gestión de cerraduras electrónicas de habitaciones, incluyendo mantenimiento completo del sistema, llaves virtuales, revisión de la información, mantenimiento de servidores u otros relacionados.*
- *Asimismo, deberá mantener en adecuadas condiciones de orden y limpieza la cocina y la cafetería con sus oficios y espacios de servicio, incluidos todos los equipos, aparatos y elementos que las conforman.*

3.5. Requerimientos del concesionario en relación con el mantenimiento

El concesionario deberá cumplir obligatoriamente con lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas, además de lo establecido en este apartado y en los Pliegos de Cláusulas Administrativas y Técnicas.

Para el correcto mantenimiento de edificios e instalaciones y que le corresponde según se ha indicado anteriormente, el concesionario deberá disponer de todos los recursos personales y materiales necesarios, además de poseer toda la capacidad técnica y de gestión que requieren las actividades necesarias descritas para el correcto funcionamiento de los edificios e instalaciones mencionados en este Pliego y bajo las condiciones descritas en el mismo.

De manera general, la prestación y gestión del servicio se realizará con la organización, la profesionalidad y la eficacia necesarias para proporcionar los niveles de disponibilidad de las instalaciones y sus sistemas asociados que permitan la correcta operatividad de los inmuebles dentro de unas óptimas condiciones de habitabilidad, confort y uso, procurando:

- *Maximizar la vida de las instalaciones y controlar su ciclo de vida.*
- *Optimizar los consumos (eléctricos, de agua, de gas, etc.) de las instalaciones objeto de este Pliego, monitorizando su evolución en los edificios en los que se disponga del sistema adecuado y proponiendo medidas para su mejora.*





- *Proponer al Ayuntamiento de Almadén cambios o mejoras en la operatividad de las instalaciones, si bien corresponderá a dicha Administración tomar la decisión sobre su ejecución.*

La concesionaria será responsable de las instalaciones y equipos de las instalaciones según lo descrito en el presente PPT, así como del adecuado control y funcionamiento de estas, de la conservación de todos y cada uno de sus componentes y de la calidad de los materiales y elementos utilizados, aportando la garantía de los mismos, si existiese.

Será así mismo responsabilidad del concesionario garantizar la correcta calidad de las actuaciones y trabajos, tanto técnicos como administrativos, que se efectúen, debiendo contar para ello con personal adecuadamente preparado y formado, ya sea propio o contratado al efecto con empresa autorizada, pudiendo exigir el Ayuntamiento de Almadén, en cualquier momento, las cualificaciones profesionales necesarias para desarrollar su actividad de los empleados asignados a cada tarea.

El concesionario estará obligado a enviar al Ayuntamiento de Almadén copia de todos los contratos que suscriba para llevar a cabo el mantenimiento de las instalaciones que le corresponde según lo indicado en el presente Pliego, que obligatoriamente tiene que ser realizado por empresas mantenedoras o empresas autorizadas inscritas en los registros administrativos correspondientes. Una copia de estos contratos se encontrará disponible en la recepción del Hotel de forma permanente. Asimismo, deberá enviar al Ayuntamiento de Almadén, copia de todas las pruebas, controles o analíticas de laboratorio o realizadas de acuerdo con lo dispuesto en la normativa de aplicación.

Cuando, por omisión de esta responsabilidad, se incurra en cualquier incumplimiento y sus posibles sanciones asociadas, las multas, penalizaciones económicas o trámites que haya que realizar para subsanar el incumplimiento serán responsabilidad del concesionario.

Deberá existir un sistema que garantice la atención del mantenimiento de las instalaciones esenciales las 24 horas en caso de emergencia.

El Plan de Mantenimiento deberá detallar los recursos materiales y personales que el concesionario destinará a tal fin, tanto para el mantenimiento preventivo-legal como para el correctivo. Dichos recursos deberán ser adecuados al tipo de instalación y grado de especialización de las tareas a ejecutar en cada momento; y se concretará en órdenes y partes de trabajo que deberán ser rellenados por completo con todos los datos que en ellos se requieran. Una copia de este Plan, con el libro de órdenes y partes de trabajo, o documento equivalente, se encontrará disponible en la recepción del Hotel de forma permanente.

Será por cuenta del concesionario la reparación y/o sustitución de los equipos que sufran averías por una mala ejecución del Plan, por negligencia o por falta de previsión en actuaciones de mantenimiento (por ejemplo, la rotura de elementos y equipos u otros).

Las acciones de mantenimiento exigidas por las normas de obligado cumplimiento deberán ser siempre contempladas en el Plan, que deberá ser actualizado cada vez que se produzca la modificación de una norma y en el plazo que la norma en cuestión establezca.

Además, se entregará al Ayuntamiento de Almadén un Calendario de Actuaciones y el Programa de Mantenimiento Preventivo, documentos que tendrán que ser supervisados por el Ayuntamiento de Almadén, que se reserva el derecho de solicitar aclaraciones sobre los criterios en los que se ha basado la redacción el Plan, bien en su conjunto o bien en cualquiera de sus elementos.

Cualquier actividad de mantenimiento a realizar por terceras empresas deberá estar claramente señalada en el Plan de Mantenimiento. Cuando se decida transferir a una tercera empresa el mantenimiento de alguna instalación o trabajo, o, por el contrario, el concesionario pase a hacerse cargo de un mantenimiento que estaba siendo realizado por una tercera empresa, el Plan de





Mantenimiento deberá ser inmediatamente actualizado, informando al Ayuntamiento de Almadén de dicha circunstancia para que apruebe el nuevo Plan.

La concesionaria tendrá a su cargo la gestión de los residuos que se generen durante la gestión y explotación del Hotel, incluyendo los generados como consecuencia de las operaciones de mantenimiento que se realicen, tanto peligrosos como no peligrosos. A modo orientativo y no excluyente, se encargará de la gestión de todo tipo de filtros, filtrina, aceite, baterías, pilas, tóners, fluorescentes, luminarias de todo tipo, escombros de obra, pinturas, barnices, envases contaminados vacíos, residuos eléctricos y electrónicos, chatarra y otros cualesquiera; y tendrá la obligación de facilitar al Ayuntamiento de Almadén, con periodicidad semestral, los justificantes de entrega y gestión de los residuos a un gestor autorizado.

Los licitadores deberán presentar, junto con el plan de mantenimiento que forma parte de su oferta técnica, un plan de gestión y retirada de residuos.

3.6. Pagos correspondientes al mantenimiento

De acuerdo con lo indicado en este Pliego, correrán a cargo de la concesionaria todos los gastos de mantenimiento de las instalaciones y bienes adscritos al Hotel-Plaza de Toros.

3.7. Consumo de agua

La concesionaria abonará directamente las tasas correspondientes al abastecimiento de agua, así como las establecidas por la prestación de los servicios de alcantarillado, tratamiento y depuración de aguas residuales.

Igualmente corresponde a la concesionaria abonar los derechos de enganche a la red por segunda vez y formalizar la inscripción en el padrón correspondiente.

3.8. Otros

Serán así mismo de cuenta de la concesionaria todos los gastos derivados con posterioridad a la formalización del contrato, de las licencias, autorizaciones administrativas, revisiones legales de los elementos cuyo mantenimiento le corresponde, impuestos municipales o estatales, incluyendo el Impuesto de Contaminación de las Aguas, recogida de basuras y cualquier otro que resulte de aplicación y en la forma y cuantía que éstos señalen.

Se hará cargo asimismo de la limpieza, desinfección y desinsectación del inmueble, el control sanitario de las instalaciones cuyo mantenimiento le corresponde, debiendo cumplir con la normativa aplicable. Serán de su cuenta asimismo todas las reparaciones que hayan de realizarse en el Hotel-Plaza de Toros que se deriven del uso o desgaste ordinario de las instalaciones, así como las derivadas de los daños causados por él o por los clientes de la Hospedería.

4.- CONDICIONES DE USO.

4.1. Puesta en uso del Hotel-Plaza de Toros

Según se desprende de lo recogido en este pliego, antes de iniciar la actividad del Hotel, la concesionaria deberá realizar las siguientes gestiones:





- Contratación de los suministros de energía eléctrica, gas, telecomunicaciones y otras con las correspondientes empresas suministradoras/proveedoras.
- Solicitar el alta del Hotel Hospedería en todos los registros de la Comunidad Autónoma que correspondan y en los servicios municipales (basuras, eliminación de residuos, etc.), además de cualesquiera otros que sean de aplicación.
- Contratar todos los mantenimientos preceptivos de instalaciones de acuerdo con lo dispuesto en el presente Pliego.
- Realizar los trámites oportunos para inscribir en la Red de Hospederías de Castilla-La Mancha.

4.2. Plan de autoprotección

El concesionario deberá redactar un Plan de Autoprotección según lo dispuesto en el art. 2.a) del Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia, cumpliendo sus prescripciones, antes de dos meses a contar desde la formalización del contrato.

Una copia de este documento deberá ser aportada al Ayuntamiento de Almadén, y otra se encontrará disponible en la recepción del Hotel de forma permanente.

4.3. Evaluación de riesgos laborales

La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, dispone que todas las empresas deben realizar, con carácter general, una evaluación de riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores, con el objeto de planificar y desarrollar su acción preventiva. Por lo tanto, será responsabilidad de la concesionaria evaluar los riesgos y preparar un plan de prevención de estos, que garantice la seguridad y la salud para los trabajadores asignados a la ejecución del contrato al que se refiere el presente Pliego. Asimismo, será responsabilidad del concesionario suministrar los EPIs adecuados a cada trabajador asignado al contrato, así como el uniforme de trabajo apropiado.

Según lo expuesto, la concesionaria deberá realizar su evaluación inicial de riesgos y redactar un Plan de Evaluación de Riesgos Laborales para la seguridad y salud de los trabajadores, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. Una copia de este documento deberá ser aportada al Ayuntamiento de Almadén, y otra se encontrará disponible en la recepción del Hotel de forma permanente.

4.4. Inspecciones reglamentarias

La concesionaria deberá aportar al Ayuntamiento de Almadén copia de toda la documentación generada en relación con las actividades que se desarrollen en el establecimiento, incluidas las autorizaciones y/o informes relacionados con su funcionamiento, cuando se le requiera al efecto (comedores colectivos, control de plagas, legionella, calidad del agua y residuos especiales, inspección de trabajo, etc.), así como una copia de la documentación emitida en cada revisión o





actuación de mantenimiento realizada por empresas terceras y el resultado de las mismas (actas, informes, requerimientos, etc.) cuando le sea requerida.

4.5. Reformas y cambios de uso

Se incluyen en este apartado aquellas operaciones que se realicen durante el periodo de explotación del Hotel a instancia de la concesionaria y que supongan la modificación, total o parcial, de su distribución interior, cambios de uso, decoración y/o materiales, actuaciones sobre las instalaciones, etc.

Deberá solicitarse autorización en los siguientes casos:

- *Cambio de uso de cualquier habitación o local.*
- *Modificaciones de distribución, incluso sobre elementos de tabiquería desmontable o mamparas.*
- *Actuaciones sobre las instalaciones del edificio.*

En el caso de que la concesionaria proponga la ejecución de una actuación de inversión que no se hubiera previsto inicialmente, así como alguna reforma o cambio de uso de las instalaciones del Hotel, deberá presentar una solicitud al Ayuntamiento de Almadén, acompañada de la siguiente documentación:

- *Descripción y justificación de la reforma propuesta.*
- *Planos de definición gráfica, con estado inicial y reformado.*

No podrá iniciar ninguna de estas operaciones sin la autorización expresa del Responsable del contrato. Una vez ejecutada la actuación, se procederá a realizar una revisión de esta por parte del Ayuntamiento de Almadén, levantándose un acta que refleje su terminación y aprobación final; en caso de no encontrarse conforme, se reseñarán las incidencias y se fijará un plazo para su subsanación.

En el caso de que las actuaciones a ejecutar lo sean en cumplimiento de requerimientos por parte de cualquier organismo competente sobre el edificio y sus instalaciones, no será precisa la autorización del Ayuntamiento de Almadén para su ejecución, si bien deberán ser comunicadas previamente a dicha Administración en la forma indicada anteriormente. En el caso de que se precise la redacción de un proyecto, este deberá ser supervisado previamente por la concedente, siendo el resto de la tramitación similar a lo indicado para el resto de las actuaciones que se proponga ejecutar por parte de la concesionaria.

Deberá comunicarse al Ayuntamiento de Almadén cualquier incidencia que se produzca en elementos materiales e instalaciones durante el periodo de duración del contrato. Asimismo, deberá comunicarse cualquier requerimiento procedente de cualquier organismo competente sobre el edificio, debiendo completarse la documentación que se genere en el transcurso de los expedientes correspondientes.

6.- INVERSIONES A REALIZAR POR EL CONCESIONARIO.





El concesionario deberá invertir, como mínimo, la cantidad de 48.045 €, IVA excluido y, tal y como se detalla en la cláusula 3ª del pliego de cláusulas administrativas.

El cumplimiento de esta inversión deberá acreditarse mediante la aportación de las facturas y justificantes de pago correspondientes.

Tanto los elementos a instalar como las inversiones realizadas pasarán a formar parte del conjunto del Hotel-Plaza de Toros, sin que al finalizar el periodo de gestión y explotación de esta el concesionario pueda trasladarlos o reutilizarlos en ningún caso.

7.- MODELOS E IDENTIFICACIÓN DE LA IMAGEN CORPORATIVA.

Las licitadoras presentarán en su propuesta técnica el plan de gestión y explotación del Hotel, que deberá contener:

- Descripción del programa para la gestión y explotación de la Hospedería, abarcando productos y servicios que se comercializarán, los usos y actividades a desarrollar (eventos, congresos, etc.), así como sus previsiones de venta, segmentos turísticos prioritarios, mercados turísticos y otros elementos que compongan el modelo de negocio, teniendo en cuenta, en todo caso, los estándares y prácticas comunes de la categoría de tres estrellas o asimilable. En este apartado se identificará y describirá la marca bajo la cual operará el Hotel, así como los logotipos, claims comerciales, denominación y demás enseñas, y el plan de formación destinado al personal para la correcta implantación de la marca.*
- Con respecto a los servicios de restauración, descripción de los servicios de bares y restauración que la licitadora prevea ofrecer en el Hotel, abarcando las áreas de actuación previstas, tanto a nivel conceptual o de modelo de negocio, oferta gastronómica, horarios y decoración, entre otros.*
- En relación con otros posibles servicios: identificación y descripción detallada de servicios adicionales, no incluidos en los pliegos, que la licitadora prevea ofrecer. Esta descripción incluirá el modelo del servicio, el espacio físico destinado al mismo, horario, y cualquier otro elemento de interés. No se incluirá en este apartado información relativa a aquellos servicios susceptibles de ser valorados de forma automática como mejoras vinculadas a la salud y el bienestar de las personas.*
- Por lo demás, se relacionarán los programas informáticos y de gestión con los que se va a dotar el Hotel, así como sus funcionalidades; se plasmarán las directrices generales que se seguirán en materia de contratación de personal y gestión de recursos humanos; se describirán los mecanismos que utilizará la licitadora para controlar la calidad de las instalaciones y los servicios prestados; se describirán las actuaciones de promoción y comercialización (inclusión en redes comerciales, acuerdos con agencias de viaje, turoperadores, u otros intermediarios, ofertas, suscripciones a canales, etc.)*
- Por último, se deberá presentar en este apartado una memoria económica que incluya una estimación de las principales variables económicas (de ingreso y de gasto) ajustada a la operativa de explotación que comprenda el período de vigencia de la concesión, esto es, 10 años.*





La concesionaria deberá mantener la categoría del Hotel como de Tres estrellas, como mínimo, de conformidad con lo que, en cada momento, y según el progreso, disponga la normativa hotelera, realizando cuantas adaptaciones sean precisas conforme a la normativa medioambiental, de accesibilidad y eliminación de barreras y de seguridad de los usuarios o de otra índole que resulte de aplicación.

8.- NORMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Si la propuesta presentada por licitador en la fase de licitación dentro del Modelo de Gestión contemplara prestaciones adicionales a las autorizadas en los pliegos, deberán cumplirse igualmente, de forma complementaria, en la forma recogida aquélla, teniendo esta obligación carácter esencial a efectos de resolución contractual.

Se deberá garantizar por la adjudicataria que el Hotel permanezca abierto al público a lo largo de todo el año, salvo por causas de fuerza mayor, cierre por período vacacional de los empleados, motivado y recogido en el Plan de Gestión y Explotación del Hotel, que no podrá ser superior a un mes, y siempre con autorización expresa por parte del Ayuntamiento de Almadén.

Con el fin de realizar un seguimiento y control en el desarrollo y cumplimiento del presente contrato, se constituirá una comisión de seguimiento integrada por representantes de la concesionaria y del Ayuntamiento de Almadén, que asistirán al Responsable del Contrato en las atribuciones que le corresponden en virtud de lo dispuesto en la normativa de general aplicación y en los pliegos que rigen la contratación.

Esta comisión se reunirá, como mínimo, semestralmente, y tendrá los siguientes cometidos:

1. Seguimiento de la ejecución del contrato.
2. Revisión de la documentación relativa al control de gestión.
3. Seguimiento y planificación de las obras de conservación, mantenimiento, reparación y reposición conforme a lo establecido en este documento.
4. Todas las que se establezcan de mutuo acuerdo entre las partes que resulten de interés para el seguimiento del contrato.

La comisión deberá revisar, junto a la concesionaria, el inventario de bienes afectos a la gestión hotelera, que figura en el presente documento en el plazo máximo de 6 meses contar desde el inicio del contrato, procediendo a su actualización, mediante el detalle del estado de conservación. A la finalización del contrato, y con independencia de su causa (vencimiento o resolución), la comisión deberá igualmente realizar un inventario final de los bienes afectos que serán entregados al Ayuntamiento, con el fin de facilitar su revisión y, en su caso, aceptación, en el momento de la reversión.

La concesionaria no podrá en ningún caso gravar, arrendar o enajenar estos bienes, a título oneroso o lucrativo, ni destinarlos a un uso diferente del previsto y para el que se considera que están afectados...”.

Diligencia: Para hacer constar que el presente PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, fue aprobado por el Pleno del Ayuntamiento de Almadén en sesión extraordinaria y urgente celebrada el día 18 de octubre de 2022.





DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE



Cód. Validación: 9LFN3FSPLMFGLC63MK3XX2Q4M | Verificación: <https://almaden.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 17 de 17