



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARTICULARES DEL CONTRATO DE
CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL RESTAURANTE
“LOS DONCELES” EN EL PARQUE REGIONAL
DE SIERRA ESPUÑA**

24/01/2020 10:09:29

MINOZ COBBALAN, ANDRES

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-4722dc3-3ae89-9971-b2fb-0050569b34e7





INDICE

1. OBJETO	3
2. ESTADO DEL EQUIPAMIENTO	3
2.1. LOCALIZACIÓN	3
2.2. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES.....	3
3. SERVICIOS A PRESTAR	5
3.1. SERVICIO DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS.....	5
3.2. SERVICIO DE VENTA DE ARTÍCULOS.....	5
3.3. OTROS SERVICIOS	6
4. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO	6
4.1. OBJETIVO	6
4.2. USO DEL EQUIPAMIENTO	6
4.3. NORMAS DEL PARQUE REGIONAL.....	7
4.4. RÉGIMEN DE APERTURA Y CIERRE.....	7
4.5. LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS	8
4.6. VIGILANCIA	8
4.7. OBRAS E INSTALACIONES. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN.....	9
4.8. MOBILIARIO	10
4.9. MEDIOS HUMANOS	10
4.10. SUMINISTROS	11
4.11. TARIFAS Y PRECIOS	11
4.12. TICKETS	12
4.13. LICENCIA E INSCRIPCIONES.....	12
4.14. OTRAS RESPONSABILIDADES	12
5. INSPECCIÓN Y CONTROL	13

PLANOS

Plano 1: Ubicación de las instalaciones.

Plano 2: Emplazamiento de las instalaciones.

Plano 3: Detalle de instalaciones.

ANEXO FOTOGRÁFICO





1. OBJETO

Constituye el objeto de este contrato la gestión del servicio del Restaurante “Los Donceles”, en el Parque Regional de Sierra Espuña.

2. ESTADO DEL EQUIPAMIENTO

2.1. LOCALIZACIÓN

Tal y como se muestra en Anexo cartográfico (Plano 1), se encuentra localizado en el Parque Regional de Sierra Espuña, término municipal de Totana, se encuentra en las cercanías de la Casa Forestal de las Alquerías y de las zonas recreativas y de acampada de este paraje. Se trata de una edificación aislada, anexa a la carretera principal que recorre el Parque Regional de Sierra Espuña. Sus coordenadas UTM son: 30 S; 625000.00 m E; 4188373.00 m N.

Está situado en zona definida como de uso público intensivo, en la que la actividad de utilización y adecuación de construcciones para la instalación de bares y merenderos se considera compatible, según el artículo 70.2 del Plan de Ordenación de los Recursos Naturales del Parque Regional de Sierra Espuña (PORN) aprobado mediante *Decreto Nº 13/1995, de 31 de Marzo, por el que se Aprueba el Plan de Ordenación de los Recursos Naturales de Sierra Espuña (Incluido Barrancos de Gebas) y se Declara como Paisaje Protegido Los Barrancos de Gebas.*

2.2. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

El Restaurante “Los Donceles” cuenta con varias dependencias, todas ellas incluidas en un perímetro exterior que ocupa un total de 1.415 m².

En la entrada se encuentra una explanada con dos bancos de madera y otros dos bancos grandes de obra con forma circular, a continuación, se ubica el porche cubierto del restaurante.

El acceso principal a las instalaciones se realiza por dos puertas grandes situadas en el porche.

Al entrar al restaurante se encuentran varias mesas distribuidas uniformemente, y una barra de bar al fondo. A la derecha se sitúa el salón-comedor, con capacidad para 80 personas. A la derecha de la barra hay una puerta para acceder directamente a la cocina.

El techo, tanto del restaurante como del porche es de madera. Los aseos se ubican al final del comedor, en el lado izquierdo de la sala según se accede. Existen dos aseos: uno masculino y uno femenino adaptado para el acceso de minusválidos.

Las instalaciones cuentan con una zona exterior acondicionada para el aparcamiento de vehículos.

Las superficies útiles de las estancias se describen a continuación:

24/01/2020 10:09:29
MINOZ COBBALAN, ANDRÉS
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-4722dc13-3e89-9971-b21b-005b569b34e7





- Accesos al restaurante y terraza:
 - Terraza exterior, a través de la cual se accede al salón comedor. Esta terraza exterior tiene una superficie útil de 90,74 m².
 - En el lateral derecho del restaurante se dispone de una rampa accesible de 35,31 m².
- Instalaciones interiores:
 - Salón comedor de 116,11 m².
 - Aseos masculinos, femeninos y de minusválidos, a los que se accede a través de un vestíbulo que comunica con el salón comedor. Los aseos públicos disponen una superficie de 14,37 m².
 - Dependencias privadas para el descanso del personal con una superficie de 17,54 m², con un baño personal de 4,42 m².
 - Cocina del restaurante, con una superficie total de 36,70 m².
 - En la cocina, se dispone de un aseo para el personal de cocina, con una superficie total de 2,40 m².
 - Barra de atención al público, con una superficie total de 11,07 m².
 - Almacén I, con una superficie de 14,92 m², accesible desde el exterior y a través del almacén anexo identificado como II.
 - Almacén II, accesible desde la cocina y comunicado con el Almacén I, con una superficie de 5,27 m².
- Instalaciones exteriores y auxiliares:
 - Se dispone de un armario exterior identificado en los planos con el nº 12, destinado a instalaciones del restaurante.
 - También se dispone de un armario identificado los planos con el nº 13, donde se encuentran las instalaciones de gas.
 - Finalmente existe otro armario identificado con el nº 14 destinado a instalaciones generales del restaurante.
 - En la parte posterior del edificio, se dispone de un sistema biológico de depuración de aguas residuales.
- Zonas de huerto:
 - En el lateral derecho del restaurante, se dispone de un pequeño huerto/jardín.

Todas las instalaciones interiores descritas, así como las terrazas externas, rampas de acceso, sistemas de depuración, huerto, instalaciones ubicadas en el exterior del edificio, áreas de tránsito interno de vehículos para acceder al almacén y zona trasera del edificio, así como otros espacios libres del exterior, son objeto de este pliego de prescripciones. La superficie total asciende a 1.415 m², encontrándose representada en los Planos 2 y 3, anexos a este pliego.





3. SERVICIOS A PRESTAR

El adjudicatario prestará tres tipos de servicio en el Restaurante sobre el que recae el contrato.

1. Servicio de venta de comidas y bebidas
2. Servicio de venta de artículos
3. Otros servicios

3.1. SERVICIO DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS

El adjudicatario deberá desarrollar los siguientes cometidos:

A. Expedición de bebidas, así como elaboración y expedición de comidas, frías y calientes, prestando especial atención a los productos y recetas de la zona donde se ubique el equipamiento.

B. Prestación de servicio en mesas tanto en el salón/comedor, como en las mesas que se dispongan al efecto en la zona exterior, techada o no.

C. Deberá aportar las materias primas necesarias y utilizará siempre productos de primera calidad, cuidando de la correcta presentación del personal a su cargo y observando la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

D. Aportará el personal necesario, para atender adecuadamente en cada momento la demanda existente. Todo el personal destinado a la expedición de comidas o bebidas, cuando así lo requiera la normativa aplicable, deberá estar en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos.

E. Los precios de las comidas y bebidas serán expuestos al público mediante cartas de comidas y bebidas y/o lista de precios.

3.2. SERVICIO DE VENTA DE ARTÍCULOS

Este servicio se podrá desarrollar sin menoscabo alguno para el servicio de restauración y sin comprometer en ningún momento la imagen y finalidad del establecimiento.

Los artículos a vender estarán comprendidos dentro de las siguientes categorías:

A. Publicaciones relacionadas con Espacios Naturales Protegidos (ENP), con temas de medioambiente y naturaleza.

B. Productos locales de la zona, elaborados dentro o en el área de influencia del Parque Regional de Sierra Espuña. Para la selección de productos locales se primará los que pertenezcan a la Marca Territorio Sierra Espuña.

C. Productos promocionales de la Red de Espacios Protegidos de la Región de Murcia (llaveros, pins, camisetas, gorras, etc.).





D. Otros relacionados con la educación ambiental y la Naturaleza en general.

El catalogo de productos a exponer y/o vender en la instalación, así como sus modificaciones deberá ser presentado y aprobado por la Dirección General del Medio Natural, la cual se reserva en todo momento el derecho de incluir o excluir algunos artículos en función de la imagen, líneas de actuación y directrices que en ese sentido se estén llevando a cabo o se pretendan para los ENP de la Región de Murcia.

3.3. OTROS SERVICIOS

Dada la ubicación de este restaurante en un Parque Regional, y siendo el área recreativa en la que se encuentra un punto de referencia para los visitantes del mismo, se considera importante la colaboración del adjudicatario en las tareas de comunicación e información del Espacio Protegido.

En este sentido, el adjudicatario podrá solicitar la realización de actividades en la línea de las tareas de información, sensibilización, comunicación, etc. del Espacio Protegido.

En todo caso, previo aviso con quince días de antelación, el adjudicatario deberá atender los eventos, reuniones, actos oficiales, etc., organizados por la Dirección General del Medio Natural u otras instituciones y usuarios del Parque Regional. El adjudicatario quedará obligado a prestar este servicio que le requiera la Dirección General del Medio Natural, con carácter preferente respecto del resto de su actividad pública, hasta un total de 40 horas al año, incluyendo la posibilidad de hacerlo fuera del régimen de apertura y cierre establecido.

4. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

4.1. OBJETIVO

El objetivo de estas normas es conseguir un correcto nivel de calidad en la prestación del servicio, así como un adecuado mantenimiento de las instalaciones y equipamientos, que en todo momento satisfaga las necesidades y las expectativas de los usuarios, compatibles con una imagen institucional, que el adjudicatario asume, concedor de la protección que sobre los Espacios Naturales Protegidos tutela la Dirección General del Medio Natural.

4.2. USO DEL EQUIPAMIENTO

Salvo autorización expresa de la Administración, con carácter general o para eventos concretos, el adjudicatario no podrá destinar las instalaciones a un objeto y propósito diferente al señalado en el presente Pliego. Cualquier tipo de celebración que limite el acceso del público a la totalidad de las instalaciones, deberá ser comunicada con suficiente antelación y consentida expresamente y por escrito según los casos.





4.3. NORMAS DEL PARQUE REGIONAL

El adjudicatario quedará obligado a cumplir las normas de planeamiento del Parque Regional de Sierra Espuña, dictadas por la Administración Regional, así como los programas de desarrollo de las mismas, especialmente de Uso Público y Sistemas de Calidad.

Específicamente, el adjudicatario cuidará la no emisión de contaminación acústica o lumínica en el equipamiento durante el desarrollo del presente contrato.

El adjudicatario se responsabilizará ante la Administración competente por los actos u omisiones que en el ejercicio de la prestación de los servicios, impliquen incumplimiento o infracción a lo dispuesto en la normativa vigente que le resulte aplicable en materia medioambiental.

El adjudicatario deberá, en el plazo máximo de un año desde la adjudicación, solicitar su adhesión a la Carta Europea de Turismo Sostenible del Parque Regional de Sierra Espuña y su entorno. Esta acreditación deberá mantenerse mientras dure la adjudicación de este servicio.

El adjudicatario deberá permitir y participar en la realización de estadísticas y encuestas de visitantes usuarios de la instalación, según indicaciones recibidas de la Dirección General del Medio Natural.

4.4. RÉGIMEN DE APERTURA Y CIERRE

El adjudicatario prestará el servicio de manera regular y continuada durante el régimen de apertura y cierre establecido, no incurriendo en demora en el comienzo de la prestación del servicio, salvo causa de fuerza mayor.

El adjudicatario expondrá, en lugar visible y en el exterior de las instalaciones, un cartel anunciador con indicación del régimen de apertura, horario, teléfono de atención al visitante y cuantas modificaciones en los mismos se produzcan.

El Restaurante se deberá mantener abierto y en funcionamiento durante, al menos, diez meses al año. Los dos meses de descanso, deberán seleccionarse entre junio, julio, agosto y septiembre.

Durante el período de actividad, deberá prestarse servicio los sábados, domingos y días festivos de carácter nacional o regional. Podrá cerrarse el establecimiento un máximo de dos días a la semana por descanso, que deberán ser siempre los mismos y seleccionados en el período comprendido de lunes a viernes.

Las fechas en que haya de permanecer cerrado el establecimiento (días de vacaciones y días de descanso semanal), deberán comunicarse previamente y ser autorizadas por la Dirección General del Medio Natural. Este horario debe mantenerse de forma habitual, salvo modificaciones que se soliciten a la Dirección General, con al menos 1 mes de antelación.





Las horas de servicio al público durante el período de actividad serán, al menos, las comprendidas entre las 9 y 20 horas. Si por razones de explotación del negocio, el adjudicatario quisiera tener una franja horaria distinta, lo habrá de comunicar por escrito a la Dirección General para que ésta lo autorice expresamente, en su caso.

4.5. LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS

El adjudicatario será el responsable del mantenimiento de las infraestructuras e instalaciones del Restaurante en correctas condiciones de limpieza e higiene, bien mediante personal propio o a través de terceros. Asimismo, se responsabilizará de la correcta recogida y eliminación de residuos generados.

Todas las dependencias que constituyen las instalaciones han de tener permanentemente un buen estado de limpieza e higiene (suelos, ventanas, paredes, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc.), incluyendo accesos al restaurante y terraza, instalaciones interiores, instalaciones exteriores y auxiliares y zonas de huerto.

La limpieza de los aseos deberá realizarse diariamente con carácter previo a la apertura del local, incluyendo cuantas limpiezas intermedias sean necesarias para su correcto mantenimiento.

Además, las instalaciones deberán recibir periódicamente (al menos una vez al año) y por cuenta del adjudicatario, tratamientos de desinsectación, desinfección y desratización por parte de empresas especializadas y autorizadas. El contrato deberá realizarse con empresa legalmente reconocida en esta actividad y se mantendrá durante toda la concesión.

El adjudicatario deberá establecer, durante la ejecución del contrato, mecanismos que faciliten el reciclaje de productos clasificando la basura en plástica, vidrio, orgánica y de cartón o papel. A tal efecto será obligatorio disponer en el espacio destinado al restaurante de recipientes diferenciados para depositar la basura según su naturaleza, gestionando los mismos adecuadamente.

4.6. VIGILANCIA

El adjudicatario se responsabilizará de la vigilancia del equipamiento, así como de las instalaciones, mobiliario y demás bienes que en él se encuentren.

El adjudicatario no asume en ningún caso la responsabilidad de vigilancia del Parque Regional de Sierra Espuña en el que se encuentra enclavado el equipamiento. No obstante, es facultad del adjudicatario emplear los medios que estime necesarios para complementar en las instalaciones anteriores el servicio de vigilancia.





4.7. OBRAS E INSTALACIONES. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

Las obras e instalaciones desde las que se va a realizar la gestión del servicio objeto de contratación, propiedad de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, se entienden entregadas en buenas condiciones de conservación y útiles para funcionamiento de los servicios. También se entiende que el concesionario ha conocido estas obras e instalaciones, y es sabedor de las condiciones de conservación en que las recibe.

Será responsabilidad del adjudicatario el mantenimiento de estas obras e instalaciones, llevando a cabo todas las labores periódicas o eventuales que fueran necesarias, excepto las que tengan su origen en deficiencias de tipo estructural, que corresponderán a la Dirección General del Medio Natural.

Será responsabilidad del adjudicatario el mantenimiento y reparación de: menaje y mobiliario en general, equipos, instalaciones, instalación eléctrica y luminarias, instalaciones y elementos de fontanería, sistema de depuradoras biológicas, cristales, pintura interior y mantenimiento del exterior: fachada, terraza cubierta, evacuación de pluviales, etc.; tanto cuando se deterioren como cuando no presenten las condiciones de calidad e imagen suficiente para ser utilizados en el servicio.

Además, serán a cargo del adjudicatario las revisiones exigidas por la legislación vigente (revisión de baja tensión para lugares de pública concurrencia, extintores, etc.)

El concesionario no podrá realizar nuevas obras, ni reformar las existentes, sin la previa autorización de la Dirección General del Medio Natural. Para que ello pueda producirse, será preciso adjuntar memoria, proyecto y presupuesto de las obras, que serán informadas con carácter previo a la resolución que proceda por los servicios técnicos y administrativos competentes.

Todas las mejoras realizadas en las instalaciones existentes, y sea cual fuere su naturaleza, quedarán en propiedad de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, a quien revertirá al tiempo de la extinción o resolución del contrato, sin que venga obligada al abono de cantidad alguna al adjudicatario.

No obstante, la Dirección General del Medio Natural se reserva el derecho de emprender cualquier tipo de acción u obra que mejore las condiciones de la actual infraestructura. Si de la aplicación del mismo se desprendiera la necesidad de suspender temporalmente la concesión, ésta deberá ser comunicada a los concesionarios con al menos 30 días de antelación para el abandono temporal de las instalaciones.

Al término del contrato, el adjudicatario hará entrega del local, instalaciones y demás dotación que fue puesta bajo su custodia, al menos, en las mismas condiciones en que lo recibió.





4.8. MOBILIARIO

El adjudicatario, al dar comienzo a la prestación del servicio, disfrutará a estos efectos de la infraestructura y local en que se establecerá el Restaurante, siendo él quien deberá aportar todo el mobiliario y el equipamiento para dar el servicio, pudiendo retirarlos a la finalización de la prestación del servicio.

Este equipamiento, tanto maquinaria, electrodomésticos, mesas y sillas, utensilios, menaje, etc., a aportar por el concesionario, deberá ser el suficiente para prestar los servicios establecidos en el presente pliego, y atender el aforo establecido con calidad.

En cualquier caso, el concesionario deberá aportar, como mínimo, para el funcionamiento del servicio el siguiente mobiliario profesional:

- 2 cámaras frigoríficas
- 1 cámara congeladora
- 1 cafetera
- 1 expositor refrigerado
- Cocina, horno y plancha
- 1 microondas
- 1 lavavajillas
- Mesas y sillas para un mínimo de 60 personas

La cantidad total y distribución de este equipamiento estará limitada por la cabida de la superficie cedida al concesionario para tal uso, según planos adjuntos. La ampliación de dicha superficie deberá contar con el visto bueno de la administración.

Para colaborar con las tareas de comunicación e información del Parque Regional, se deberá establecer un panel específico sobre pie y separado de la infraestructura. Dicho panel, en el que se expondrán las iniciativas promovidas desde el ENP (cursos, jornadas...), será actualizado regularmente por el adjudicatario de acuerdo con la información transmitida por el equipo técnico del Espacio Protegido

El aporte adicional de toldos o sombrillas necesitará autorización de la Dirección General del Medio Natural, no estando permitida la instalación de cualquier elemento que contenga publicidad.

Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, y las de apuestas y premio, así como la venta de tabaco. Igualmente no estarán permitidas las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos por parte del adjudicatario, salvo autorización expresa por parte de la Dirección General de Medio Natural.

4.9. MEDIOS HUMANOS

El concesionario deberá aportar como mínimo para el funcionamiento del servicio los siguientes medios humanos:





- Personal de cocina

El contrato de gestión del servicio público deberá llevar adscrito como mínimo un cocinero.

- Personal de barra y servicio de mesas

El servicio deberá contar como mínimo con un camarero a tiempo completo.

Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario pondrá en todo momento a disposición del servicio todo el personal preciso para su correcta ejecución y para cubrir todas las ausencias, incluidas bajas y vacaciones, que se produzcan en el mismo.

El personal que preste servicio deberá tener unos mínimos conocimientos sobre el Parque Regional de Sierra Espuña: Lugares de mayor interés (áreas recreativas, miradores, senderos, áreas de acamada, etc.), localización y horario Centro de Visitantes y Gestión del Parque, etc.

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se preste el servicio. Dicha uniformidad incluirá la imagen corporativa del Parque Regional de Sierra Espuña, y deberá ser aprobada previamente por el responsable del contrato.

Será obligación del adjudicatario la buena presentación y el correcto trato del personal que presta servicio. La Dirección General del Medio Natural se reserva el derecho a rechazar el personal que no reúna condiciones idóneas, estando obligado el adjudicatario a sustituirlo.

4.10. SUMINISTROS

El adjudicatario será responsable de los suministros de agua, energía eléctrica, gas, combustible, teléfono o cualquier otro de que disponga el conjunto de las instalaciones puestas a disposición del servicio, dándose de alta en los mismos, previo al inicio de la actividad.

El mismo tratamiento tendrán los contratos celebrados con objeto de cubrir el mantenimiento de las instalaciones sobre las que se pudieran prestar esos suministros.

4.11. TARIFAS Y PRECIOS

Antes del comienzo de la actividad, deberá comunicar por escrito a la Dirección General del Medio Natural la relación de comidas y bebidas que se servirán, así como la lista de sus precios, pudiendo esta oponerse a la misma por causas justificadas. Así mismo, se deberá comunicar cualquier variación que se pretenda introducir, tanto en la referida relación como en sus precios.

Deberá estar expuesto en sitio visible el detalle de precios, comidas, bebidas y artículos, así como indicación de la existencia de hojas de sugerencias y reclamaciones debidamente diligenciadas a disposición de los usuarios. El adjudicatario queda obligado a dar cuenta al responsable del presente contrato, en las





24 horas siguientes a su inserción, de cualquier queja o reclamación, y se reflejará la diligencia de que le ha sido comunicada la queja o reclamación.

Los folletos y/o artículos de reparto expresamente gratuitos, editados por la Administración Regional o cualquier otra entidad pública o privada, deberán estar expuestos para la libre adquisición de los usuarios, quedando terminantemente prohibido cobrar tarifa alguna por su adquisición.

La Dirección General del Medio Natural no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

4.12. TICKETS

El adjudicatario deberá expedir ticket por cada uno de los productos y servicios prestados, así como factura a petición del cliente.

El adjudicatario queda obligado a la instalación de una caja registradora tipo TPV táctil (Terminal Punto de Venta), o similar, en las que estarán registrados los precios establecidos.

4.13. LICENCIA E INSCRIPCIONES

Será responsabilidad del concesionario, cuando proceda, la inscripción u obtención de las licencias y permisos que se requieran.

Serán por cuenta del adjudicatario los gastos, tasas e inversiones necesarios para adecuarse a los requisitos legales y reglamentarios impuestos por las autoridades competentes.

4.14. OTRAS RESPONSABILIDADES

Será de cuenta del adjudicatario el cumplimiento de las disposiciones legales en vigor sobre seguros sociales, y las de carácter laboral. Estará al corriente en el abono de contribuciones, impuestos y arbitrios o cualesquiera otras cargas que pudieran recaer como consecuencia de la actividad del servicio que es objeto del arrendamiento.

El adjudicatario deberá cumplir y hacer cumplir la normativa laboral vigente y los convenios colectivos aplicables, la normativa reguladora de prevención de riesgos y de salud laboral, así como las disposiciones sanitarias vigentes.

Será de exclusiva responsabilidad del adjudicatario responder frente a la administración y los tribunales, ante todo tipo de procedimiento o sanción derivada del incumplimiento de la legislación vigente en la prestación de los servicios.





5. INSPECCIÓN Y CONTROL

La Dirección General del Medio Natural se reserva el derecho de disponer cuantas visitas de inspección a las instalaciones del servicio estime conveniente. El adjudicatario estará obligado a facilitar las funciones de control, vigilancia e inspección administrativa del personal autorizado por la Dirección General.

Se llevará a cabo, como mínimo, una inspección anual en la que se cumplimentará un "Acta anual de inspección". En dicho documento se reflejarán las deficiencias encontradas en las instalaciones, en el equipamiento, o en el funcionamiento del servicio. Asimismo, se anotarán las incidencias no resueltas y reclamaciones que se consideren de interés.

EL TÉCNICO RESPONSABLE

EL DIRECTOR CONSERVADOR

Fdo.: Andrés Muñoz Corbalán

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRONICAMENTE

24/01/2020 10:09:29

MUNOZ CORBALAN, ANDRES

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-4722dc13-3e89-9971-b2fb-0050569b34e7





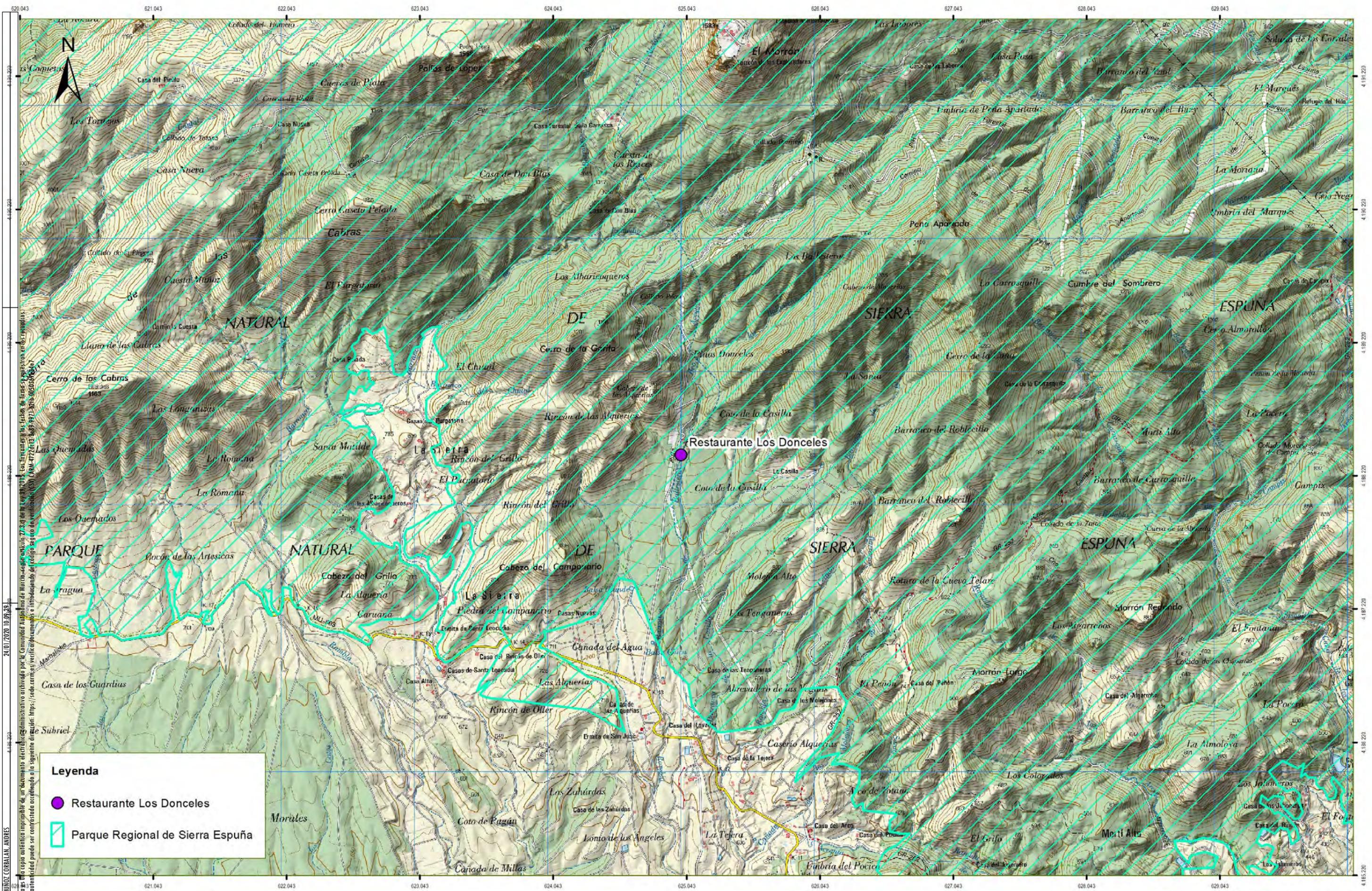
24/01/2020 10:09:29

MINOZ COBBALAN, ANDRES

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-4722dc13-3e69-9971-b2fb-0050569b34e7

PLANOS





MUNDOZ CORBALAN, ANDRES
 24/01/2020 10:09:29
 Este documento es una copia electrónica archivada por la Comunidad Autónoma de Murcia-según artículo 7.2 de la Ley 39/2010, de 30 de septiembre, de Transparencia y Acceso a la Información Pública y del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (Ley 39/2010, de 30 de septiembre, de Transparencia y Acceso a la Información Pública y del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas) (BOJA nº 134 de 17 de octubre de 2010). La información contenida en este documento es de carácter público y no está sujeta a los procedimientos de acceso a la información pública. La información contenida en este documento es de carácter público y no está sujeta a los procedimientos de acceso a la información pública.



Leyenda

- Perimetro exterior conjunto instalaciones (1.415 m2)

Restaurante Los Donceles-Instalaciones

- Restaurante
- Gas
- Instalaciones I
- Instalaciones II
- Depuradora
- Terraza no cubierta
- Huerto

MUNOZ CORBALAN, ANDRES
 24/01/2020 10:09:29
 Este es un copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 47.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadores> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-4722d13-369-9971-121b-00505693467



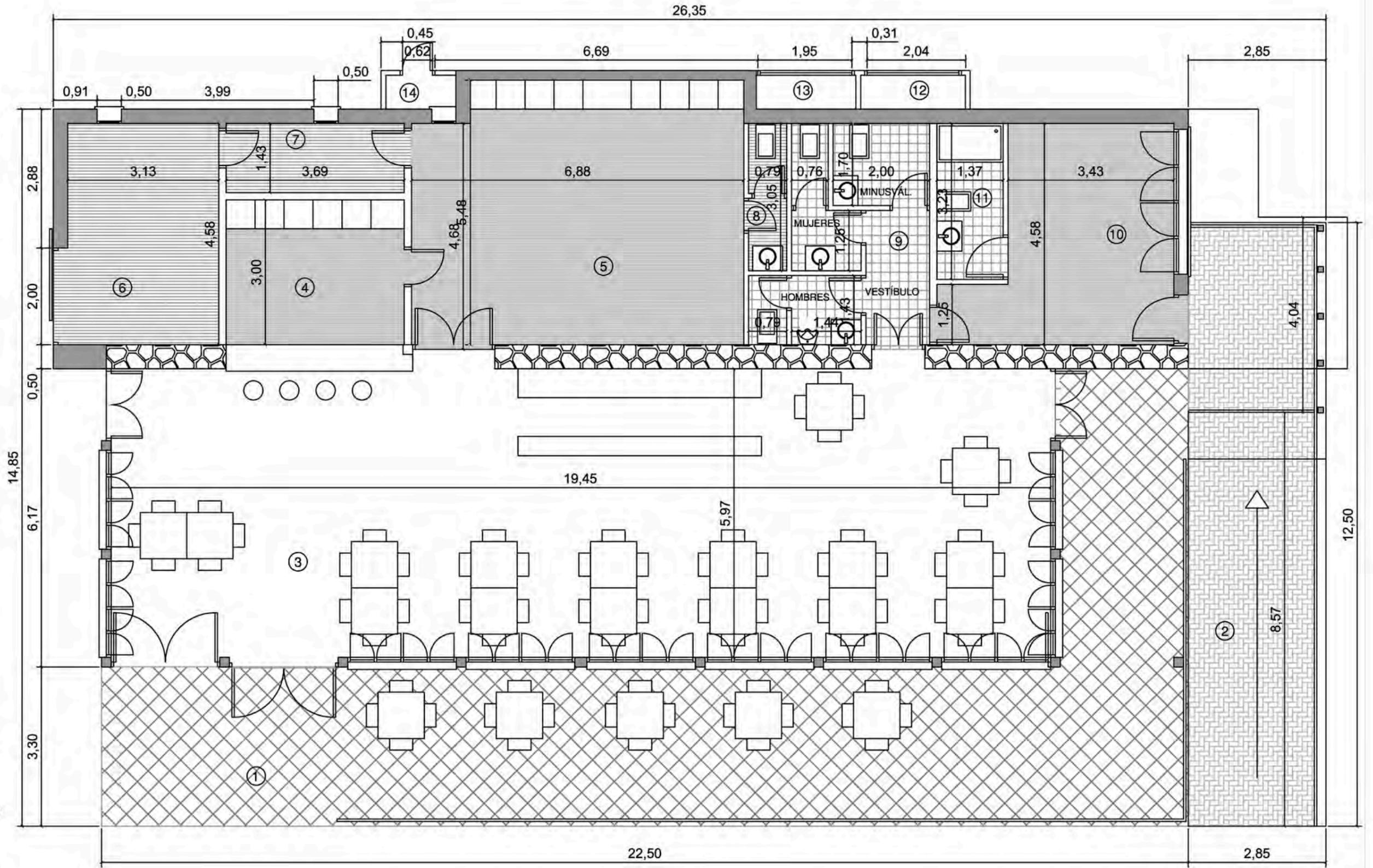
DIRECTOR-CONSERVADOR DEL
 PARQUE REGIONAL SIERRA ESPUÑA
 ANDRES MUÑOZ CORBALAN

RESTAURANTE "LOS DONCELES"
 T.M. DE TOTANA. PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA

TITULO DEL PLANO
 EMPLAZAMIENTO DE
 LAS INSTALACIONES

ESCALA
 1:300

Nº PLANO: 2
 Nº HOJA: 1 DE 1
 FEBRERO 2019



Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser confirmada consultando el documento e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-4722613-869-9971-826-00505693467

CUADRO DE SUPERFICIES

1	TERRAZA:	90,74 m2
2	RAMPA ACCESIBLE:	35,31 m2
3	COMEDOR:	116,11 m2
4	BARRA:	11,07m2
5	COCINA:	36,70m2
6	ALMACÉN I:	14,92m2
7	ALMACÉN II:	5,27m2
8	ASEO PERSONAL:	2,40m2
9	ASEOS PÚBLICOS:	14,37m2
10	DESCANSO PERSONAL:	17,54m2
11	BAÑO PERSONAL:	4,42m2
12	INSTALACIONES I:	1,50m2
13	GAS:	1,44m2
14	INSTALACIONES II:	1,01m2
SUPERFICIE ÚTIL TOTAL:		226,75m2
SUPERFICIE CONSTRUIDA:		258,20m2



DIRECTOR-CONSERVADOR
 DEL PARQUE REGIONAL SIERRA ESPUÑA
 ANDRÉS MUÑOZ CORBALÁN

RESTAURANTE "LOS DONCELES"
 T.M. DE TOTANA. PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA

TÍTULO DEL PLANO
 DETALLE DE INSTALACIONES.
 PLANTA BAJA.
 COTAS Y SUPERFICIES

ESCALA
 E: 1/80

Nº PLANO: 3
 Nº HOJA: 1 DE 1
 FEBRERO 2019



24/01/2020 10:09:29

MINOZ COBBALAN, ANDRES

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-4722dc3-3e89-9971-b2fb-0050569b34e7

ANEXO FOTOGRAFICO





Figura 1. Plaza exterior al bar-restaurante "Los Donceles"



Figura 2. Vista de la entrada al restaurante.

24/01/2020 10:09:29

MINOZ COBBALAN, ANDRES

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-4722dc13-3ae89-9971-b2fb-0050569b34e7

