

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Contrato de arrendamiento del denominado Restaurante Sur
para su explotación mediante la prestación
de servicios de restauración

Mayo de 2019

INDICE

1.	OBJETO	3
2.	DESCRIPCIÓN DE LOS ESPACIOS	3
3.	ACONDICIONAMIENTO DEL RESTAURANTE SUR	6
3.1.	Anteproyecto	6
3.2.	Proyecto Básico	7
3.2.1.	Estudio de Seguridad y Salud	7
3.2.2.	Proyecto de Ejecución de las obras	7
3.2.3.	Licencias, autorizaciones, permisos y legalizaciones	8
3.2.4.	Coordinación de Seguridad y Salud	8
3.3.	Dirección Facultativa y de la ejecución de las obras	9
3.3.1.	Dirección Facultativa de las obras	9
3.3.2.	Vigilancia e inspección de las obras	9
3.3.3.	Costes de las obras e instalaciones y licencias	10
3.3.4.	Programa de trabajo	10
3.3.5.	Iniciación, plazos y ejecución de las obras	11
3.3.6.	Documentación y licencias de terminación de obras e instalaciones	11
3.3.7.	Comprobación de las obras e instalaciones ejecutadas	12
3.3.8.	Abandono de las obras	12
4.	VISITA DE LAS INSTALACIONES	12
5.	PLAZO Y PENALIDADES	13
6.	SERVICIOS MÍNIMOS A PRESTAR POR EL ARRENDATARIO	13
7.	CONTENIDO MÍNIMO DE LA OFERTA	14
8.	IMAGEN	16
9.	PROVEEDORES Y PATROCINADORES EXCLUSIVOS DE HZ EN JORNADAS DE CARRERAS.	16
10.	COORDINACIÓN	16
11.	SEGURIDAD,CONDICIONES DE SALUD E HIGIENE	17
12.	SOSTENIBILIDAD	17
13.	SEPARACIÓN Y RECICLAJE DE RESIDUOS	17

ABREVIATURAS

HZ:	<i>Hipódromo de la Zarzuela, S.A., S.M.E.</i>
IIC:	<i>Instrucciones Internas de Contratación</i>
LCSP:	<i>Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público</i>
PCP:	<i>Pliego de Cláusulas Particulares</i>
PCSP:	<i>Plataforma de Contratación del Sector Público</i>
PPT:	<i>Pliego de Prescripciones Técnicas</i>
RGLCAP:	<i>Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado mediante Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre</i>
SEPI:	<i>Sociedad Estatal de Participaciones Industriales</i>
UTE:	<i>Unión Temporal de Empresarios</i>

1. OBJETO

El objeto del presente Pliego es determinar las especificaciones técnicas que han de regir el arrendamiento del denominado "Restaurante Sur" del recinto del Hipódromo Zarzuela de Madrid, sito en Avda. Padre Huidobro s/n, para su explotación mediante la prestación de servicios de restauración.

El objetivo de esta licitación es convertir el Restaurante Sur en un punto de referencia y de encuentro, de personas y visitantes de interesados en la gastronomía y en el mundo de las carreras de caballo, proponiendo una calidad y diversidad adecuada al mismo, tanto a nivel gastronómico como de imagen, infraestructuras y personal.

Este espacio se concibe como un restaurante, con una propuesta gastronómica de excelencia, vinculado a la filosofía y la imagen del Hipódromo de la Zarzuela, recinto único en Madrid y declarado Bien de Interés Cultural, por lo que la calidad, la experiencia y la estética de los proyectos se considerarán indispensables.

La prestación del contrato vinculado con este Pliego debe plantearse de forma que la explotación por el Arrendatario sea compatible con la actividad del Hipódromo y con el calendario de carreras.

El espacio se cede en su estado actual, resultando necesarias las obras de acabado, decoración, instalación y acondicionamiento, correspondiendo al Arrendatario el proyecto y ejecución de las mismas para hacerlo idóneo al uso previsto, desde el respeto a la normativa vigente.

Las actividades a desarrollar por el arrendatario en los espacios cedidos, consistirán en servicios de restauración permanente, banquetes y, en su caso, otros usos complementarios, que requerirán la previa aprobación por parte de Hipódromo de la Zarzuela, S.A., S.M.E. (en adelante, HZ) y su desarrollo conforme a la normativa vigente, en todo caso será responsabilidad del arrendatario.

La descripción y características de los espacios objeto de la cesión se detallan en la documentación gráfica y escrita del presente Pliego.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS ESPACIOS

Las características técnicas del espacio son las siguientes:

- Se trata de un edificio de dos plantas y terrazas exteriores, con un edificio anexo situado en la planta baja de la Torre de Comisarios. Está declarado Bien de Interés Cultural con la categoría de monumento, por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, y catalogado con nivel 1 de protección, en grado singular, por el

Ayuntamiento de Madrid. Por estos motivos no puede realizarse ninguna alteración ni en las cubiertas, ni en las fachadas, debiendo mantenerse tanto los revestimientos, como la disposición de huecos de fachada, como la carpintería metálica, tanto a nivel de materiales, como de disposición geométrica.

- La denominada **PLANTA BAJA ó OO** tiene una superficie útil de 748,10 m². Está completamente diáfana, tiene una altura libre variable, y posee un forjado con capacidad para soportar el peso del solado más una sobrecarga de 500 kg/m². Están construidas, sin peldañar, las dos losas de las escaleras, principal y de servicio, que conectan esta planta con la inferior. Igualmente se han dejado los huecos para el ascensor y el montacargas de servicio. La planta tiene, hacia el este, una terraza balcón de forma semicircular con una superficie útil de 25,25 m². Igualmente, hacia el este posee otra terraza hasta el límite de la prolongación de la fachada norte, de 99,15 m² de superficie útil, pavimentada con terrazo continuo. En la fachada oeste está situada la puerta principal de acceso y dos grandes ventanales. En la fachada norte existen dos ventanales en forma de arco con acceso al espacio existente entre el propio edificio y la tribuna sur. En la fachada este existen cuatro ventanales en forma de arco que comunican con la terraza y una puerta que comunica con la terraza balcón, con dos ventanas a sus lados. En la fachada sur existen tres puertas que comunican con la terraza superior exterior, una de ellas destinada a entrada de servicio de mercancías.
- La denominada **PLANTA DE PELOUSE o S1** tiene una superficie útil de 835,15 m². También está completamente diáfana y sin solera. Las fachadas oeste y norte son ciegas, comunicándose esta última con una sala de 92 m² de superficie útil destinada a alojar las máquinas de climatización. La fachada este posee cinco ventanales en forma de arco, con posibilidad de acceder a la pelouse. La fachada sur tiene una puerta de servicio que da a un patio inglés y cuatro ventanas que también dan al patio inglés.
- El edificio tiene adosadas en la fachada sur dos torres, una de ellas destinada a la evacuación de humos, ventilación, tomas de aire y extracción del aire de climatización. La situada en el lado este tiene una escalera interior.
- **TERRAZA EXTERIOR SUPERIOR SUR:** está situada en el lado sur del edificio y se comunica con este a través de tres puertas (una de ellas está destinada a entrada de servicio de mercancías). Tiene una superficie aproximada de 800 m² y está en tierra con árboles de gran porte, de la especie conocida como "falso plátano". Es posible acceder a ella desde el vial interior del Hipódromo, y se comunica con la terraza exterior inferior a través de escaleras y rampa (la diferencia de cotas entre ambas es de aproximadamente un metro).
- **TERRAZA EXTERIOR SUPERIOR NORTE:** está situada en el lado norte del edificio, entre éste y la tribuna sur y se comunica con el mismo a través de dos puertas y un pasillo exterior, también incluido. Se cede parcialmente (ver imagen) y la superficie cedida es aproximadamente de 440 m² y está parcialmente en pavimento continuo y

parcialmente en terrizo tipo sablón. Este espacio estará disponible a partir de septiembre 2020



- **TERRAZA EXTERIOR INFERIOR:** está situada contigua a la terraza exterior superior, a una cota ligeramente inferior a la anterior y hacia el Este. Tiene una superficie aproximada de 385 m² y está construida sobre la sala de máquinas, por lo que únicamente admite una sobrecarga de 500 kg/m². Se comunica con la terraza exterior superior, como se ha dicho antes, mediante escaleras y rampa, y con la pelouse, también mediante escaleras y rampa, existiendo ente ambas zonas un desnivel de unos dos metros. Está acabada en tierras.
- **PLANTA BAJA DE LA TORRE DE COMISARIOS:** espacio situado al sur, con una superficie diáfana de 75 m² útiles, para el destino de almacén.
- En cuanto a instalaciones, el Restaurante Sur dispone de las siguientes acometidas:
 - Eléctrica.
 - Climatización.
 - Agua sanitaria.
 - Agua contra incendios.
 - Red de saneamiento.
 - Red de telefonía.
 - Red de apuestas internas.
 - Red de imagen CCTV.
 - Red de detección de incendios.
 - Red de seguridad.
 - Red de megafonía.
 - Red de gas natural.

3. ACONDICIONAMIENTO DEL RESTAURANTE SUR

El espacio denominado Restaurante Sur se entrega en su estado actual, resultando necesarias las obras de acondicionamiento (instalaciones, divisiones y acabados), que correrán por cuenta del Arrendatario, conforme a las condiciones indicadas a continuación y en el punto 7 (contenido mínimo de la oferta) del presente pliego. También correrán por parte del Arrendatario, la decoración, interiorismo, mobiliario y equipamientos.

Por su parte, HZ asumirá parte de la obra conforme a lo desarrollado más adelante.

3.1. Anteproyecto

Los licitadores deberán presentar un anteproyecto para el acondicionamiento de la edificación destinada al restaurante, de sus terrazas y del espacio en la planta baja de la Torre de Comisarios, a desarrollar en los espacios descritos y definidos anteriormente.

La propuesta deberá contener la siguiente información:

1. El programa de necesidades de acuerdo con el uso al que se va a destinar el espacio.
2. Descripción de las calidades de los materiales a utilizar.
3. Instalaciones y equipamientos de la edificación.
4. Necesidades correspondientes a los suministros de energía eléctrica, agua fría y caliente para climatización, saneamiento, abastecimiento de agua potable, y red de telecomunicaciones y afección sobre los servicios e instalaciones existentes.
5. Valoración económica de las obras e instalaciones.
6. Plan de ejecución de las obras e instalaciones.
7. Interrupciones, restricciones o molestias al tránsito de vehículos y peatones y a los accesos de edificios, que deberán consignarse con toda precisión y claridad en lo que afecta a su clase, alcance y duración. En ningún caso podrán verse afectadas las jornadas de carreras programadas por HZ por ninguna de las circunstancias de esta naturaleza. Tampoco podrán verse afectados por las obras los entrenamientos diarios de los caballos. A tal efecto se informa de que los ruidos pueden ser incompatibles con los mencionados entrenamientos. El licitador se comprometerá por escrito en su oferta a no realizar durante el desarrollo de las obras ninguna acción que interfiera con los caballos, obligándose a suspender inmediatamente la actividad causante hasta que finalice el entrenamiento del día.
8. Plan de mantenimiento y conservación de los espacios cedidos durante todo el periodo de vigencia de la concesión.
9. Toda la documentación que se considere necesaria para la correcta definición de la Propuesta, incluyendo suficiente documentación gráfica e infografías que permitan valorar la calidad de diseño de la oferta.

El anteproyecto deberá ser redactado por un técnico competente.

CONDICIONES Y NORMATIVA A CUMPLIR POR EL ANTEPROYECTO

El anteproyecto deberá desarrollarse considerando, entre otros, los siguientes puntos:

1. Pliegos de Prescripciones del presente Concurso.
2. Parámetros básicos para la redacción del Proyecto Básico, que se adjuntan.
3. Normativas sectoriales.
4. Planeamiento municipal vigente y en tramitación. Plan General de Ordenación Urbana de Madrid 1997 y sus Normas Urbanísticas. APE 09.20 Manzanares Norte. Plan Especial de Protección del Recinto de Carreras del Hipódromo de la Zarzuela. Plan Especial de Ordenación Pormenorizada del Ámbito del Hipódromo de la Zarzuela de Madrid (en tramitación).
5. Indicaciones de los distintos Servicios Técnicos de HZ.

3.2. Proyecto Básico

Una vez adjudicada la licitación, el adjudicatario redactará el correspondiente proyecto básico, de acuerdo con el Anteproyecto presentado, en el plazo máximo de dos (2) meses, a partir de la fecha de firma del documento contractual.

El Proyecto Básico contendrá todo lo necesario para obtener la licencia urbanística municipal, así como las autorizaciones previas de Patrimonio Nacional y de la Dirección General de Bellas Artes, del Ministerio de Cultura y Deporte.

Se pone en conocimiento de los licitadores que el Proyecto Básico del adjudicatario, una vez aprobado por HZ deberá ser posteriormente aprobado por Patrimonio Nacional y por la Dirección General de Bellas Artes, del Ministerio de Cultura y Deporte. Estas aprobaciones tienen carácter obligatorio por la consideración de Bien de Interés Cultural que tienen los espacios que se ceden y resultan imprescindibles para la posterior solicitud de licencia urbanística de obras y actividades.

3.2.1. Estudio de Seguridad y Salud

El Estudio de Seguridad y Salud se presentará a HZ con una antelación mínima de quince días antes de la fecha en la que el adjudicatario tenga previsto solicitar licencia municipal de obras y actividades, con objeto de obtener la preceptiva aprobación del Coordinador de Seguridad y Salud en fase de proyecto, requisito indispensable para la solicitud de la mencionada licencia municipal. Este Estudio deberá ser redactado por técnico competente y visado por el colegio profesional correspondiente. Los gastos ocasionados con motivo de la redacción del Estudio, así como el visado del mismo, serán de cuenta del adjudicatario.

3.2.2. Proyecto de Ejecución de las obras

En el plazo máximo de tres meses desde que se obtenga la aprobación del Proyecto Básico por parte de Patrimonio Nacional y de la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, el adjudicatario presentará a HZ el "Proyecto de Ejecución de las Obras para la rehabilitación y adecuación de la edificación destinada a Restaurante y de sus terrazas", basado en el proyecto básico presentado en la licitación y con las modificaciones aprobadas por HZ, previos los informes técnicos pertinentes. El proyecto deberá ser redactado por técnico competente y visado por el Colegio Profesional correspondiente. Los gastos ocasionados con motivo de la redacción del Proyecto, así como el visado del mismo serán de cuenta del adjudicatario.

El Proyecto de ejecución deberá ser aprobado por HZ y deberá corresponderse escrupulosamente con el Proyecto Básico aprobado por Patrimonio Nacional y por la Dirección General de Bellas Artes, del Ministerio de Cultura y Deporte.

3.2.3. Licencias, autorizaciones, permisos y legalizaciones

El adjudicatario deberá obtener, a su cargo, las preceptivas licencias municipales de obras y actividades y de funcionamiento. A estos efectos, HZ pone en conocimiento de los concursantes que el Planeamiento Urbanístico en vigor es el Plan General de Ordenación Urbana de Madrid 1997, así como sus Normas Urbanísticas, el APE 09.20. Manzanares Norte, el Plan Especial de Protección del Recinto de Carreras del Hipódromo de la Zarzuela, y el Plan Especial de Ordenación Pormenorizada del Ámbito del Hipódromo de la Zarzuela de Madrid (en tramitación). Se proporcionará copia extractada de este último en la visita a las instalaciones. El adjudicatario asume, con la presentación de la oferta, tener pleno conocimiento de la situación urbanística del inmueble objeto del contrato, por lo que no procederá ninguna reclamación a HZ con tal motivo, ni exención de eventuales responsabilidades del contratista.

El adjudicatario deberá proveerse, a su cargo, de las autorizaciones que le afectaren dentro de las señaladas en la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad de Madrid.

También deberá obtener, a su cargo, de los organismos competentes, la legalización de las instalaciones (eléctricas, climatización, etc.) de los espacios cedidos.

Con carácter general serán de su cuenta y cargo la obtención de cualquier otra licencia, autorización, permiso, etc. a los que pudiera venir obligado en virtud de la legislación vigente en su momento.

3.2.4. Coordinación de Seguridad y Salud

De acuerdo con la legislación vigente, HZ tiene designado un Coordinador de Seguridad y Salud. Como se ha dicho anteriormente, dicho Coordinador, en fase de proyecto, deberá aprobar el Estudio de Seguridad y Salud. En concepto de honorarios, el adjudicatario abonará a HZ El 0,0333% del presupuesto de ejecución material del Proyecto Básico. Igualmente, el Coordinador deberá aprobar el Plan de Seguridad y Salud para la ejecución de las obras y realizar su seguimiento durante la duración de las mismas. Los honorarios a satisfacer por el adjudicatario a HZ por este concepto serán del 0,1667% del presupuesto de ejecución material final de las obras.

3.3. Dirección Facultativa y de la ejecución de las obras

3.3.1. Dirección Facultativa de las obras

La Dirección Facultativa de las obras será realizada por Técnicos cualificados, contratados por el adjudicatario. Todos los honorarios y gastos serán a cargo del adjudicatario.

Antes del comienzo de las obras se comunicará a HZ las personas competentes de la Dirección Facultativa, con la conformidad de los mismos a asumir las labores y responsabilidades de la Dirección de las obras.

3.3.2. Vigilancia e inspección de las obras

1. Los Servicios Técnicos de HZ vigilarán e inspeccionarán la ejecución de las obras e instalaciones que puedan o deban realizarse.
2. A los efectos anteriores, y entre otras condiciones:
 - a) El Adjudicatario presentará a los Servicios Técnicos de HZ, el correspondiente Plan de Seguridad y Salud para la aprobación por parte del Coordinador de Seguridad y Salud en fase de ejecución.
 - b) HZ podrá dictar instrucciones de obligado cumplimiento por el Adjudicatario.
 - c) Asimismo, los Servicios Técnicos de HZ podrán designar Delegados o Inspectores con facultades de vigilancia, acceso a las obras, en cualquier momento, y examen de la documentación relativa a materiales e instalaciones. Estas facultades podrán ejercerse en cualquier momento, tanto por los Servicios Técnicos de HZ como por los Delegados o Inspectores nombrados, a su discreción, y sin que el adjudicatario pueda oponerse en ningún caso.
3. Si el Adjudicatario contratase la ejecución de las obras con un tercero, cumpliendo las condiciones de los Pliegos del Concurso, hará constar en los contratos las potestades de inspección y vigilancia de los Servicios Técnicos de HZ, establecidas en el presente Pliego.
4. Si alguna obra o instalación, o parte de las mismas, no se ejecutase de conformidad con el Proyecto o en las debidas condiciones técnicas, los Servicios Técnicos de HZ podrán

ordenar su demolición o el levantamiento de la instalación y su nueva ejecución con cargo al Adjudicatario.

3.3.3. Costes de las obras e instalaciones y licencias

1. El adjudicatario asumirá la realización a su cargo exclusivo de la totalidad de las obras e instalaciones precisas para la rehabilitación y adecuación de la edificación, sin perjuicio de la aportación de HZ.

La aportación de HZ ascenderá a un importe máximo de 750.000 euros (IVA no incluido), y corresponderá a los importes de ejecución material efectivamente abonados por el Contratista con cargo a las partidas de Arquitectura e Instalaciones del Proyecto. A estos efectos, el Contratista deberá acreditar mensualmente tanto el avance de la obra, mediante las oportunas certificaciones, como el abono de las mismas, y girará factura a HZ por los importes correspondientes a los conceptos antes reseñados.

El pago final se producirá al final del mes siguiente al de la certificación, siempre que la factura se reciba en los diez (10) primeros días naturales del mes de pago y no se hayan apreciado deficiencias en el contenido de la misma.

El pago se realizará mediante transferencia bancaria a la cuenta corriente que indique el Contratista.

2. El adjudicatario deberá realizar a sus expensas la reposición y adaptación del pavimento, aceras, elementos de la red de alumbrado y de drenaje superficial, mobiliario urbano, plantaciones, arbolado y demás elementos urbanísticos del suelo, afectados por las obras e instalaciones de la edificación y accesos, en el caso de que estos se hubieran dañado por las obras.
3. El adjudicatario estará obligado al pago de todas las tasas e impuestos, municipales, autonómicos y estatales que se devenguen por las obras, autorizaciones y licencias necesarias para el comienzo de la explotación.
4. Los gastos por consumo de suministros de luz, agua, y cualquier gasto que se derive de la ejecución de la obra correrán por cuenta del adjudicatario.

3.3.4. Programa de trabajo

Antes de iniciar las obras de rehabilitación y adecuación, el adjudicatario presentará un Programa de Trabajo, con mención expresa del plazo de ejecución de las mismas, como ampliación del Plan de Ejecución de Obras incluido en el Proyecto Básico. En dicho programa se tendrán en cuenta las fechas de jornadas de carreras de caballos.

El Programa de Trabajo deberá ser aprobado por los Servicios Técnicos de HZ.

3.3.5. Iniciación, plazos y ejecución de las obras

1. Las obras deberán comenzar al día siguiente de aquel en que se verifique la comprobación del replanteo del proyecto por los Servicios Técnicos de HZ, que extenderán la correspondiente Acta de Comprobación. En ningún caso podrá tal comprobación ser posterior en más de 1 MES a la obtención de la licencia municipal de obras y actividades. Si el adjudicatario no acudiere al acto de comprobación del replanteo, transcurrido dicho plazo el contrato podrá ser rescindido por parte de HZ, con pérdidas de las fianzas por parte del adjudicatario y sin derecho a indemnización alguna por parte de éste.
2. El Acta de Comprobación del Replanteo deberá ser firmada además por los servicios técnicos de HZ, por el Adjudicatario, Constructor de las obras y Dirección Facultativa de las Obras, contándose a partir de esta fecha el plazo de ejecución de las obras.

Si existiera alguna reserva por parte del adjudicatario, deberá ser reflejada en el Acta de Comprobación de Replanteo. No obstante, si las reservas resultasen infundadas a juicio de los servicios técnicos de HZ, no quedará suspendido el inicio de las obras, ni será necesario suscribir un nuevo Acta para el inicio de las mismas, manteniéndose el plazo de ejecución.

3. El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad del buen fin de las obras, siendo el único responsable, tanto frente al Ayuntamiento de Madrid, como frente a terceros, de los daños, perjuicios, acciones y accidentes que pudieran ocasionarse durante la realización de las mismas. A estos efectos el adjudicatario estará obligado a contratar una póliza de seguro civil y profesional y una póliza de seguro todo riesgo Construcción hasta la recepción total y conforme de las obras, conforme a lo establecido en el Pliego de Condiciones Administrativas.
4. El plazo de ejecución de la totalidad de las obras e instalaciones interiores y exteriores, así como de equipamiento del restaurante será el que figure en el programa de Trabajo aprobado por los Servicios Técnicos de HZ.
5. Durante la realización de las obras no se permitirán otras interrupciones, restricciones o molestias al tránsito de vehículos y peatones y a los accesos de edificios, que las expuestas en el Proyecto Básico del adjudicatario, en el que deberán consignarse con toda precisión y claridad en lo que afecta a su clase, alcance y duración.
6. El adjudicatario está obligado a garantizar, en todo momento, el normal funcionamiento de los servicios afectados por las obras. Cuando alguna interrupción sea imprescindible para llevar a cumplimiento las obligaciones consignadas en los Pliegos, el adjudicatario solicitará previamente autorización a HZ, el cual fijará el alcance y duración de aquella.

3.3.6. Documentación y licencias de terminación de obras e instalaciones

Una vez finalizadas las obras, el Adjudicatario aportará a los Servicios técnicos de HZ:

- a) Certificación del Equipo Técnico director acreditativa de que las obras se han ejecutado de conformidad con el Proyecto aprobado, con la debida corrección y están en condiciones de puesta en servicio.
- b) Proyecto de Liquidación, en archivo informatizado según formato indicado por los Servicios Técnicos de HZ, expresivo de la definición detallada de las obras ejecutadas, así como de sus costes y presupuesto.
- c) Documentación correspondiente al Control de Calidad.
- d) Documentación correspondiente a la legalización, ante los organismos competentes, de todas las instalaciones.

Aportados los documentos anteriores, el Adjudicatario se encargará de obtener la licencia de Funcionamiento, previos los trámites e informes técnicos pertinentes.

3.3.7. Comprobación de las obras e instalaciones ejecutadas

El adjudicatario comunicará a HZ la previsible terminación de los trabajos con un plazo de VEINTE DÍAS de antelación y una vez acabadas las obras y en un plazo no superior a DIEZ DÍAS a partir de su terminación, se procederá a efectuar la comprobación de las obras e instalaciones ejecutadas, firmándose un Acta entre HZ y el adjudicatario, empezando a contar a partir de esta fecha el periodo de garantía.

El plazo de garantía de las obras será el previsto en el Proyecto y como mínimo de UN AÑO.

El Acta de Comprobación de las Obras e Instalaciones se referirá a la corrección técnica de las obras e instalaciones, a su concordancia con el Proyecto Aprobado, y a la aptitud para la puesta en servicio.

Si se observaren insuficiencias o deficiencias se pondrán en conocimiento del Adjudicatario para su subsanación en el plazo que al efecto se determine.

Si las insuficiencias o deficiencias fueren de escasa consideración, podrá formular el Acta de Comprobación de las Obras e Instalaciones, a reserva de la subsanación.

3.3.8. Abandono de las obras

Si durante el período de construcción el adjudicatario abandona la realización del Proyecto, vendrá obligado a dejar la edificación, bien en el estado en que se encuentren en ese momento, bien en las mismas condiciones en que se encontraba al comienzo de los trabajos, según HZ lo decida, sin derecho alguno a indemnización o compensación por la parte de obras realizadas, y con pérdida de la fianza aportada.

4. VISITA DE LAS INSTALACIONES

Las empresas licitadoras deberán conocer las instalaciones objeto del presente pliego, de forma previa a la formulación de sus ofertas, siendo necesario, para la presentación de ofertas, disponer de un certificado expedido por la Subdirectora de Asesoría Jurídica o por el Subdirector de Proyectos de HZ, en el que se confirme la visita del espacio objeto de cesión. Este certificado se deberá incluir en el sobre nº 1, en los términos previstos en el PCP.

La visitase concertará previamente. Para poder girar visitas a las instalaciones, deberán enviar correo electrónico a la siguiente dirección: juridico@hipodromodelazarzuela.es, indicando los datos de la persona que realizará la visita.

En la visita se aportarán los planos a los interesados, así como un extracto de la normativa urbanística aplicable al APE 09.20 y del Plan Especial de Ordenación Pormenorizada del Ámbito del Hipódromo de la Zarzuela de Madrid (en tramitación).

5. PLAZO Y PENALIDADES

Se establece un plazo máximo para el comienzo de la actividad del Restaurante Sur de seis (6) meses contados desde la concesión de la correspondiente licencia de obras. En caso de incumplimiento se establece una penalidad de 400 euros por día natural de retraso, sin perjuicio de la eventual resolución del contrato.

Sin perjuicio de lo anterior las Partes de mutuo acuerdo y siempre que existan causas excepcionales y suficientemente probadas, podrán acordar la ampliación del plazo anterior.

En el supuesto de que durante la tramitación de la licencia se produjeran retrasos imputables al arrendatario, dichos retrasos se deducirán del período de seis meses antes indicado.

En todo caso, si la actividad no hubiera dado comienzo en el plazo de dos años desde la adjudicación del concurso, por razones no imputables a HZ, ésta podrá resolver el contrato, con las indemnizaciones procedentes conforme a derecho.

6. SERVICIOS MÍNIMOS A PRESTAR POR EL ARRENDATARIO

La cesión de los espacios se realizará durante el período de duración del contrato. La Cesión se circunscribe exclusivamente a los espacios objeto del Concurso.

Los servicios mínimos a prestar en el denominado "Restaurante Sur" comprenderán los siguientes:

- (1) Servicios de restaurante durante las jornadas de carreras que se celebren el recinto del Hipódromo de la Zarzuela.

- (2) Servicio de Hospitality para empresas en las jornadas de carreras en colaboración con HZ. La comercialización en jornadas de carreras corresponderá en todo caso a HZ.

La franja horario mínima obligatoria en jornadas diurnas de carreras será desde las 10:30 h. de la mañana hasta media hora después de celebración de la última carrera (aproximadamente entre las 15:30 h.). En jornadas nocturnas de carreras la franja de horario mínima obligatoria será de 9:00 h. de la tarde hasta 01:00 h. En jornadas vespertinas de sábados, el horario será desde 17:00 a 02:00 h.

Servicios de restaurante, catering y banquetes fuera de las jornadas de carreras

- (3) Cuatro (4) servicios anuales de eventos o protocolo de carácter público para HZ, con máximo para 100 pax., sin coste para HZ.

El Arrendatario desarrollará su actividad de forma regular, conforme a la normativa vigente, respetando y adaptándola al normal desarrollo de las carreras y actividad del Hipódromo. En todo caso, se abstendrá de realizar actividades que supongan una alteración de la normal convivencia en el recinto, y que puedan entrañara un riesgo para las personas y/o instalaciones.

7. CONTENIDO MÍNIMO DE LA OFERTA

Las empresas licitadoras deberán incluir una oferta técnica de los servicios de explotación del Restaurante Sur, en los términos y condiciones de esta licitación, en la que se detallarán las prestaciones objeto del servicio a realizar, que incluirá el siguiente contenido:

1) ANTEPROYECTO.

Descripción del proyecto constructivo y de instalaciones.

El Anteproyecto deberá cumplir las siguientes condiciones mínimas:

- Las formas de la estructura que sustenta la cubierta, deberán conservarse, debidamente acondicionadas, sin que puedan ocultarse mediante un falso techo plano.
- Todas las tomas de aire exterior, así como la evacuación de humos, aire viciado, tanto de locales como de climatización deberá llevarse a cabo a través de la torre suroeste.
- Las máquinas de tratamiento de aire de climatización, el cuadro general de Baja Tensión y en general todas las instalaciones que sea posible centralizar, se alojarán en el recinto designado, en la planta de pelouse ó S1.
- Los diseños deberán ser coherentes con el recinto en que se encuentran ubicados los espacios que se ceden, al estar declarado BIC, con la categoría de monumentos.
- Se deberán tener en cuenta la disposición de espacios de almacenamiento dentro de los espacios que se ceden. A este respecto, todos los elementos, tantos internos

como exteriores, que necesiten ser almacenados, deberán contar con sus propios recintos en los espacios que se ceden.

- 2) MEMORIA DESCRIPTIVA DEL PROYECTO ESTÉTICO.
Descripción detallada de la decoración, mobiliario, iluminación, etc. de los distintos espacios.
- 3) PLAZOS.
Plazos para ejecución del proyecto constructivo y estético.
- 4) PLAN DE NEGOCIO, para 10 años.
- 5) OFERTA GASTRONÓMICA
 - Productos de proximidad, cocina fundamentalmente mediterránea y/o internacional.
 - Calidad de los productos y variedad en la oferta presentada.
 - Organización de los servicios.
 - Flexibilidad horaria y adecuación a los distintos horarios de apertura y de carreras.
- 6) PÉRFIL DEL RESTAURADOR.
 - Descripción de los medios humanos con los que se atenderá el servicio.
 - Trayectoria profesional y formación de empleados.
 - CV gastronómico de la empresa.
 - Notoriedad y reconocimiento social por los proyectos gastronómicos que lideran en la actualidad.
 - Premios o reconocimiento oficiales nacionales e internacionales en hostelería.
- 7) CONSERVACIÓN, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LOS ESPACIOS CEDIDOS.
La oferta deberá contener un plan de conservación, mantenimiento y limpieza del espacio cedido.
El adjudicatario estará obligado a mantener el espacio en perfectas condiciones de uso y limpieza, siendo responsable del buen estado de limpieza y conservación.
HZ podrá requerir al adjudicatario el cumplimiento de estas obligaciones, cuando estime que estas son deficientes. En el caso de que el adjudicatario no esté llevando un mantenimiento adecuado del espacio o instalación cedida, o no mantenga las óptimas del servicio, según las consideraciones establecidas en la normativa vigente o en las que pudiera promulgarse a tal efecto en materia técnico-sanitaria, HZ informará al contratista para su cumplimiento. En caso de incumplimiento continuado de las mencionadas obligaciones, puesto de manifiesto por HZ, al menos en tres ocasiones, serán causa de resolución del Contrato
- 8) ADAPTACIÓN A LA ESTRATEGÍA COMERCIAL DE HZ
Dentro de la estrategia comercial de HZ es importante destacar la captación de empresas tanto para eventos como para patrocinios. Además, la captación de futuros

propietarios de caballos PSI, es otro de los retos comerciales de nuestra empresa. Por tanto, el restaurador deberá estar alineado con HZ:

- En la captación de clientes enfocada a Captación de empresas para eventos y hospitality.
- Captación de altos directivos como clientes habituales del restaurante.
- Target coincidente con HZ para la captación de propietarios de caballos: mujeres /hombres de 30 en adelante con un poder adquisitivo medio/alto, alto. Gusto por estar a la última en gastronomía, moda, telefonía, moda... En definitiva apasionado de las marcas y del lifestyle exclusivo y diferenciador, apasionado de las marcas.

8. IMAGEN

El nivel de calidad de servicios que prestará el adjudicatario deberá estar, en todo momento, acorde con la imagen de HZ. La prestación de los servicios estará presidida por las siguientes características:

- Respeto a la actividad principal de HZ, las carreras de caballos.
- Eficacia y rapidez en el servicio.
- Cortesía y amabilidad en el trato a los usuarios del restaurante.
- Atención a las reclamaciones, y en su caso, adopción de las medidas oportunas.

La denominación del restaurante deberá ser autorizada expresamente por HZ.

La señalización exhibida en el espacio del recinto del restaurante así como la cartelería, deberán contar con la previa conformidad de HZ. El adjudicatario velará por la correcta conservación y limpieza de la cartelería y señalización del restaurante.

9. PROVEEDORES Y PATROCINADORES EXCLUSIVOS DE HZ EN JORNADAS DE CARRERAS.

El arrendatario se compromete a suministrar, en exclusiva, los productos de los proveedores exclusivos de HZ durante las jornadas de carreras,

10. COORDINACIÓN

El arrendatario designará a la persona o personas que, con dedicación total, asumirán la gestión y dirección de los Servicios, proporcionando todos los datos de contacto. El/los indicado/s responsable/s actuará/n coordinadamente con las personas que a tal efecto designe HZ, y dispondrá/n funcionalmente de los medios y recursos precisos para la asegurar la efectividad de los Servicios, con plena autonomía y capacidad de decisión.

11. SEGURIDAD, CONDICIONES DE SALUD E HIGIENE

La prestación de los servicios objeto de licitación deberán de realizarse en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, tanto en lo relativo a local como a personas y productos empleados, conforme a la legislación vigente.

Los productos utilizados serán de calidad garantizada, y su explotación y almacenaje deberán mantener las condiciones de temperatura adecuadas para su conservación.

12. SOSTENIBILIDAD

El adjudicatario estará obligado a prestar especial interés a la protección y conservación de los espacios cedidos, de los aspectos ambientales y todos aquellos elementos que puedan verse afectados por la ejecución del contrato.

En todo caso el adjudicatario tendrá en consideración lo prevenido en la Ley 2/2011, de Economía Sostenible, y en particular:

- Tendrá en cuenta el posible impacto medioambiental durante la prestación de los servicios.
- Considerará la influencia que tendrá en el medio ambiente toda solución técnica o estética, cuya selección dependa de él.
- Procurará el ahorro y consumo eficiente de agua y de energía.
- La prestación de los servicios, cumplirá lo establecido en las ordenanzas municipales acerca de la emisión de gases, ruidos y vibraciones.
- Optará por la alternativa que garantice las condiciones ambientales más confortables posibles.
- Los equipos y sistemas utilizados no crearán por su confinamiento problemas de salud, no dañarán la capa de ozono, y respetarán, en todo caso, la legislación aplicable, en cada momento.

Asimismo, el adjudicatario, en la medida de lo posible, incluirá entre el personal destinado a la prestación de los servicios a personas con dificultades particulares de inserción en el mercado laboral, y favorecerá la contratación destinada a eliminar las desigualdades existentes entre hombres y mujeres, combatir el paro, y favorecer la formación en el lugar de trabajo.

13. SEPARACIÓN Y RECICLAJE DE RESIDUOS

El adjudicatario deberá conocer la legislación en relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. El arrendatario tendrá la obligación de implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con mejor comportamiento medioambiental.

El adjudicatario tendrá la obligación de separar los residuos según sus posibilidades de reciclaje: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comidas y aceites domésticos usados, que deberán de depositarse en los contenedores instalados al efecto. Asimismo, el personal que preste los servicios para el Arrendatario será el responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores internos adecuados y, en su caso los externos, de recogida selectiva.