



AUTOPISTAS DEL ATLÁNTICO
CONCESIONARIA ESPAÑOLA, S.A.

**PLIEGO DE CLÁUSULAS CONTRACTUALES Y PARTICULARES
PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE GESTIÓN Y
EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN EN
LAS ÁREAS DE SERVICIO DE LA AUTOPISTA DEL ATLÁNTICO AP-9**

A Coruña, 19 de abril de 2023

ÍNDICE

A.- CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES	5
Cláusula 1ª.- Objeto del contrato.....	5
Cláusula 2ª.- Alcance del contrato	6
Cláusula 4.- Cánones.....	7
Cláusula 4.- Revisión del canon	8
Cláusula 5.- Seguros.....	8
Cláusula 6.- Cesión del contrato y subcontratación	9
Cláusula 7.- Coordinación con AUDASA	9
Cláusula 8.- Imposición de penalidades y Multas coercitivas	9
Cláusula 9.- Secuestro y extinción del contrato	9
Cláusula 10.- Cláusula de progreso	9
Cláusula 11.- Cumplimiento de la normativa de seguridad y salud y medioambiental	10
Cláusula 12.- Gastos del adjudicatario	10
Cláusula 13.- Publicidad.....	12
Cláusula 14.- Protección de datos personales	12
B.- CLÁUSULAS TÉCNICAS PARTICULARES.....	13
Cláusula 15.- Características técnicas de los lotes.....	13
15.1.1.- Lote I: Inversión Mínima del Lote I	13
15.1.1.1.- Actuaciones a realizar en los Edificios de Restauración y Hostelería de Ameixeira Norte (sentido de circulación hacia A Coruña)	13
15.1.1.2.- Actuaciones a realizar en los Edificios de Restauración y Hostelería de Ameixeira Sur (sentido de circulación hacia Santiago).....	14
15.1.2.- Importe mínimo obligatorio de los trabajos de Inversión Mínima del Lote I .	16
15.1.3.- Entrega del Proyecto de Construcción de Inversión Mínima del Lote I	16
15.1.4.- Ejecución de las obras de Inversión Mínima del Lote I	16
15.1.5.- Garantía del servicio durante la ejecución de las obras de Inversión Mínima del Lote I	16
15.2.- Resto de lotes: Lote II y Lote III.....	16
15.3.- Instalaciones.....	17
15.3.1.- Instalaciones del Lote I: Área de Servicio de Ameixeira (Norte y Sur)	17
15.3.2.- Instalaciones del Lote II: Área de Servicio de Compostela	18
15.3.2.- Instalaciones del Lote II: Área de Servicio de San Simón.....	19
15.4.- Cuadro resumen de instalaciones.....	20
Cláusula 16- Derechos y obligaciones del adjudicatario durante la explotación.....	21

16.1.- Generales.....	21
16.2.- Respecto a las actuaciones a realizar.....	24
16.2.1.- Lote I: reforma integral de los edificios de hostelería y restauración del Área de Servicio de Ameixeira (norte y sur)	24
16.2.2.- Resto de lotes: Lote II y Lote III.....	24
16.3.- Respecto a la documentación e información a presentar.....	25
16.3.1. Establecimientos de restauración.....	25
Previo a la puesta en funcionamiento	25
Durante el periodo de explotación del servicio de hostelería y restauración.....	26
Otras obligaciones durante el periodo de explotación.....	27
16.4. Impuestos, tasas y/o tributos de cualquier naturaleza	29
16.5.- Respecto al medioambiente y seguridad laboral	30
Cláusula 17.- El Servicio de hostelería y restauración en el Área de Servicio	30
17.1.- Requisitos y condiciones de los servicios a prestar.....	31
17.2.- Horario de apertura.....	32
17.3.- Aseos interiores.....	32
17.4.- Situaciones de emergencia o similares.....	32
17.5.- Trabajos realizados por AUDASA	32
17.6.- Iluminación exterior de los edificios e imagen de marca.....	33
17.7.- Conservación.....	33
17.8.- Vigilancia, control e inspección	35
17.9.- No conformidades	35
Cláusula 18.- Penalizaciones por incumplimientos en la conservación y explotación de las instalaciones.	35
Cláusula 19.- Consumo eléctrico	36
Cláusula 20.- Seguimiento del Contrato	36
20.1.- Comité de Seguimiento.....	36
20.2.- Reglamento de Explotación.....	36
A N E X O S.....	38
ANEXO I: RELACIÓN DE PERSONAL OBJETO DE SUBROGACIÓN.....	39
HOSTELERÍA AMEIXEIRA NORTE Y SUR*	40
HOSTELERÍA DE COMPOSTELA*	40
HOSTELERÍA DE SAN SIMÓN*	41
LIMPIEZA EXTERIOR AMEIXEIRA (NORTE Y SUR) - COMPOSTELA - SAN SIMÓN*	41
ANEXO II: PLANO DE SITUACIÓN Y PLANOS DE LAS ÁREAS DE SERVICIO.....	42
ANEXO III: DATOS DE VENTAS DEL AÑO 2022 E INTENSIDADES DE TRÁFICO	43

Datos de ventas actuales (año 2022)	44
Datos de ventas (series últimos 5 años)	44
Datos de tráfico de los segmentos de AP-9 donde están situadas las AA.SS.....	44

A.- CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

Cláusula 1ª.- Objeto del contrato

AUDASA es titular de la concesión administrativa para la construcción, conservación y explotación de la Autopista del Atlántico AP-9 y de las áreas de servicio en ella integradas, en virtud de adjudicación efectuada por el Decreto 1.955/1973, de 17 de agosto, del Ministerio de Obras Públicas, ulterior constitución de la sociedad y otorgamiento de la correspondiente escritura de concesión.

El objeto del presente pliego es regular el concurso para la adjudicación del contrato de gestión y explotación de los servicios que a continuación se especifican en las áreas de servicio de la Autopista del Atlántico AP-9, repartidos en los siguientes lotes:

Lote I

Gestión de los servicios de:

- Suministro y venta de productos de alimentación y restauración de las **Áreas de Servicio de Ameixeira Norte y Sur.**
- Mantenimiento y conservación de las instalaciones y equipamientos pertenecientes exclusivamente a los edificios de restauración de **Ameixeira Norte y Sur.**
- Limpieza de basuras en la totalidad de los espacios comunes de las **Áreas de Servicio de Ameixeira Norte y Sur.**

Lote II

Gestión de los servicios de:

- Suministro y venta de productos de alimentación y restauración del **Área de Servicio de Compostela.**
- Mantenimiento y conservación de las instalaciones y equipamientos pertenecientes exclusivamente a los edificios de restauración del **Área de Servicio de Compostela.**
- Limpieza de basuras en la totalidad de los espacios comunes del **Área de Servicio de Compostela.**

Lote III

Gestión de los servicios de:

- Suministro y venta de productos de alimentación y restauración del **Área de Servicio San Simón.**
- Mantenimiento y conservación de las instalaciones y equipamientos pertenecientes exclusivamente a los edificios de restauración del **Área de Servicio de San Simón.**
- Limpieza de basuras en la totalidad de los espacios comunes del **Área de Servicio de San Simón.**

La adjudicación se realizará por cada lote individualmente considerado de tal forma que, realizada la adjudicación, se suscribirá un contrato para cada lote adjudicado.

Las empresas licitadoras reconocen y aceptan, por el mero hecho de participar en el presente procedimiento, que AUDASA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier oferta presentada en respuesta a este pliego. AUDASA se reserva el derecho de considerar cualquier factor que considere relevante al tomar su decisión de adjudicación, incluyendo, pero no limitado a, la calidad, la experiencia, el costo y la capacidad técnica. La decisión de AUDASA será final y vinculante, y no estará sujeta a revisión o apelación. A este respecto, los licitantes comprenden y aceptan que su participación en el proceso de licitación no garantiza que se les adjudique ningún contrato en particular y que AUDASA no será responsable de ningún daño o perjuicio, directo o indirecto, que pueda resultar de su decisión de adjudicación o de la falta de adjudicación de un lote en particular.

En el contrato se considerará comprendida no sólo la realización de cuantas actividades y trabajos requiera la gestión y explotación de servicios de hostelería y restauración en las áreas de servicio de la autopista del Atlántico AP-9 sino también la conservación y mantenimiento de sus edificios y elementos funcionales de los mismos; y en general todas las actividades y trabajos de cualquier otra naturaleza que requiera la gestión y explotación de dichos servicios de hostelería y restauración en las áreas de servicio de la autopista.

Se entenderá como complemento indispensable al objeto de este contrato la dotación, instalación y mantenimiento preventivo, predictivo, correctivo y técnico legal, bajo la responsabilidad y por cuenta del contratista de todo el equipamiento, mobiliario, cristales, paramentos verticales y horizontales, mostradores, conducciones de aguas y resto de instalaciones necesarias (eléctricas, de fontanería, climatización, contraincendios, gas...) para la correcta prestación del servicio, así como las labores de limpieza, desinfección de locales, máquinas y resto de instalaciones.

Además, se establece como condición especial de ejecución aplicable a la presente licitación la de protección medioambiental, en particular lo referente a correcto reciclado de residuos, envases y embalajes, aceites, y resto de eliminación de líquidos contaminantes.

Todas estas actividades y trabajos, así como cuantos otros sean necesarios para la correcta prestación del servicio, al igual que cualesquiera equipos, medios, maquinaria y materiales resulten precisos para llevarla a cabo, se considerarán por consiguiente incluidos en la propuesta económica de la oferta.

Cláusula 2ª.- Alcance del contrato

En el contrato se entenderán incluidas la realización de cuantas actividades y trabajos requiera la gestión y explotación de servicios de hostelería y restauración en las áreas de servicio de la autopista del Atlántico AP-9; incluida la conservación y mantenimiento de los edificios, locales, instalaciones, equipos, mobiliario, enseres, utillaje y elementos de todo género afectos a su explotación, así como el resto de instalaciones (suministro eléctrico, telecomunicaciones, telefonía, videovigilancia con cámaras de seguridad, gas, abastecimiento, saneamiento, aguas residuales, incluida la depuración de las mismas, recogida de residuos sólidos urbanos, recogida de aguas pluviales, instalaciones para la separación de grasas de las aguas pluviales...) de los propios edificios afectos a los

servicios de hostelería y restauración en las áreas de servicio, la limpieza de basuras en los espacios comunes y la gestión de la recogida de los residuos sólidos urbano, tal y como se indica, para cada área de servicio, en el Pliego de Cláusulas Particulares contractuales para la gestión y explotación de las áreas de servicio de la AP-9.

Se entenderán asimismo incluidas en el contrato las obras de modificación, las accesorias y las complementarias que AUDASA decida introducir si considera que han de ser realizadas al tiempo que se ejecuta el contrato de gestión y explotación de servicios de hostelería y restauración en las áreas de servicio de la autopista por concurrir circunstancias objetivas que lo requieran tales como: cumplimiento de prescripciones, reposición de servicios, condiciones nuevas impuestas por las Administraciones competentes y nuevas necesidades o causas imprevisibles debidamente justificadas.

El adjudicatario podrá proponer respecto a tales servicios las modificaciones que juzgue convenientes para adaptar su prestación a la evolución del tráfico y a los hábitos en consumo de la Autopista del Atlántico AP-9. AUDASA se reserva el derecho, y queda en libertad, de aceptar o no las alteraciones propuestas, que, en el primer caso, se entenderán condicionadas a la obtención de las aprobaciones, licencias o autorizaciones de los organismos o entidades que legamente sean necesarias, y de la Sociedad AUDASA, titular de la concesión administrativa para la construcción, conservación y explotación de la Autopista del Atlántico AP-9 y de las áreas de servicio en ella integradas.

El licitador acepta que no está facultado para ejecutar servicios adicionales distintos de los pactados, salvo que estén amparados por autorización expresa de AUDASA. En consecuencia, el licitador renuncia a reclamar cualquier compensación por trabajos adicionales no amparados por un expediente debidamente aprobado por AUDASA.

Cláusula 3.- Duración y cumplimiento del contrato

La duración del contrato será de diez (10) años, computado a partir de la fecha de formalización del contrato.

El contrato se entenderá cumplido cuando el adjudicatario haya realizado, a satisfacción de AUDASA y de acuerdo con los términos del contrato, la totalidad de la prestación con el alcance indicado.

El canon anual será el establecido en la proposición presentada y recogido en el contrato.

Cláusula 4.- Cánones

El adjudicatario de contrato vendrá obligado al abono a favor de AUDASA del canon asociado al volumen de ventas en restauración que se comprometiera a satisfacer en la proposición que sirve de base para el otorgamiento del contrato, el cual no podrá ser inferior al importe mínimo obligatorio establecido en el Pliego de Bases.

El canon variable asociado al volumen de ventas en restauración se facturará con periodicidad mensual y se liquidará a los treinta (30) días de la fecha de emisión de la factura correspondiente.

El retraso en el pago del canon dará lugar a las sanciones según lo establecido en la

Cláusula 30ª del Pliego de Bases.

Cláusula 4.- Revisión del canon

Los importes de los cánones serán actualizados anualmente con la variación interanual del IPC a 1 de agosto de 2023, siendo la primera revisión el 30 de agosto de 2024.

En la actualización del IPC se realizarán redondeos a dos céntimos de euro.

Cláusula 5.- Seguros

Tanto el adjudicatario como como las empresas subarrendadas deberán tener contratado, a su cargo, los siguientes seguros, así como cualquier otro complementario que hubiera ofertado:

- a) Seguro de accidentes durante la ejecución del contrato con cobertura obligatoria por importe no inferior a 300.000 euros por víctima. Necesariamente deberá figurar como asegurado el personal de AUDASA que tenga un accidente calificado como de trabajo o en acto de servicio, según los casos, con ocasión o por consecuencia de este contrato y que produzca el fallecimiento o la declaración de incapacidad permanente, total o absoluta.
- b) Seguro de responsabilidad civil con cobertura obligatoria por importe no inferior a los importes que a continuación se indican para cada una de las Áreas de Servicio señaladas por daños materiales y/o de cualquier otra índole. En esta póliza deberá cubrirse los daños y perjuicios que se causen a terceras personas como consecuencia de la ejecución de los trabajos y actividades objeto de este pliego, tanto imputables al concesionario como a cualquiera de sus posibles colaboradores.
 - Lote I: 300.000 € por víctima y 600.000 € por daños materiales para cada una de las Áreas de Servicio.
 - Lote II: 300.000 € por víctima y 600.000 € por daños materiales para cada una de las Áreas de Servicio.
 - Lote III: 300.000€ por víctima y 600.000 € por daños materiales para cada una de las Áreas de Servicio.

La duración de la cobertura será igual a la duración del contrato más su periodo de garantía, en caso de existir éste.

- c) Seguro todo riesgo construcción con cobertura obligatoria por importe no inferior al presupuesto de las obras que en su caso se propongan para la adecuada gestión y explotación de los servicios de hostelería y restauración en las áreas de servicio.
- d) Seguro contra incendios, explosiones y cualquier otro riesgo de similares de daños propios, con cobertura obligatoria por importe no inferior al valor real de los

edificios, locales, instalaciones, equipos, mobiliario, enseres, utillaje y elementos de todo género que el adjudicatario reciba como afectos a la gestión y explotación del Área de Servicio.

- e) Seguro de Responsabilidad Medioambiental con cobertura obligatoria por importe no inferior a (1.000.000) un millón de euros para cada una de las Áreas de Servicio.

Necesariamente AUDASA deberá figurar en todos los antecitados seguros como parte asegurada, así como beneficiaria, sin perder en ningún caso su condición de tercero.

Dichos importes podrán ser revisados en función del crecimiento IPC nacional a los tres años de su constitución.

Cláusula 6.- Cesión del contrato y subcontratación

El adjudicatario no podrá ceder o subarrendar, total o parcialmente, la gestión y explotación de los servicios integrados en las áreas de servicio sin el consentimiento previo, y por escrito, de AUDASA.

Si el adjudicatario, cumpliendo en todo caso, las condiciones y requisitos establecidos en el presente Pliego, subcontratase alguna prestación del presente contrato, los subcontratistas quedarán obligados ante la sociedad concesionaria de forma solidaria junto con el adjudicatario, la responsabilidad de la ejecución de las posibles obras y explotación de los servicios de que se trate frente a AUDASA.

Cláusula 7.- Coordinación con AUDASA

La coordinación entre AUDASA y el Adjudicatario se realizará a través de las personas que a tal efecto designen ambas partes.

Cláusula 8.- Imposición de penalidades y Multas coercitivas

La aplicación de penalidades y multas coercitivas por el incumplimiento de las obligaciones establecidas se regulará según la Cláusula 30ª del Pliego de Bases.

Cláusula 9.- Secuestro y extinción del contrato

Las causas y el procedimiento para la rescisión del contrato quedan establecidas en la Cláusula 31ª del Pliego de Bases.

Cláusula 10.- Cláusula de progreso

El adjudicatario deberá mantener las instalaciones de conformidad con lo que, en cada momento, y según el progreso de la ciencia, disponga la normativa técnica,

medioambiental, de accesibilidad y eliminación de barreras y de seguridad de los usuarios que resulte de aplicación.

Esta cláusula de progreso será aplicable en todo lo relativo al mantenimiento, conservación y explotación de las instalaciones objeto de concesión y concretamente a los siguientes aspectos: conservación (tanto ordinaria como extraordinaria), medidas de seguridad, cuidado medioambiental y, en general, cualquier actividad de gestión del área de servicio o íntimamente ligada a la misma que esté sometida a cambios en cuanto a las exigencias de la tecnología o los medios empleados para llevarla a cabo.

Cuando, debido a la aplicación de una nueva Normativa, Orden Circular o Nota de Servicio, el adjudicatario quede obligado a aplicar una determinada medida, no procederá indemnización alguna al mismo por parte de AUDASA, derivada de las cargas económicas inherentes a los trabajos para poner en práctica la citada medida.

Cláusula 11.- Cumplimiento de la normativa de seguridad y salud y medioambiental

El adjudicatario deberá cumplir todas las normas laborales y sociales (incluso las que se promulguen durante la ejecución de obras y explotación del servicio) y, específicamente, las disposiciones contenidas en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, el Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y de salud en las obras de construcción, y demás normativa que resulte de aplicación en esta materia. Deberá cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad profesional, en su caso, del personal a su servicio, en la forma establecida en la Legislación vigente.

Igualmente, el adjudicatario deberá cumplir estrictamente la normativa medio ambiental vigente, comprometiéndose a respetar las resoluciones en materia de prevención ambiental establecidas formalmente y será responsable del cumplimiento de los programas de protección del medio ambiente, ahorro energético y reducción del impacto ambiental vigente.

Cláusula 12.- Gastos del adjudicatario

Son gastos del adjudicatario, todos aquellos pagos y desembolsos que deberá llevar a cabo éste durante el contrato en cumplimiento de las obligaciones contenidas en el presente Pliego, en el Pliego de Bases y en el contrato firmado.

En todo caso, y con carácter no limitativo, son gastos del adjudicatario los siguientes:

- El pago del canon tanto fijo como variable.
- Los que se requieran para la tramitación y la obtención de autorizaciones, licencias, documentos o cualquier otra información de Organismos o particulares.

- Los que se deriven de cuantos trabajos e informes sean necesarios para el cumplimiento de los fines del contrato, así como su comprobación.
- Todos aquellos que conlleve la normal ejecución del contrato, en particular las indemnizaciones de toda índole que procedan y los costes de restablecer las servidumbres existentes y los servicios afectados que hayan sido indispensable modificar.
- Asimismo, hará frente, en su caso, a las reparaciones de los deterioros ocasionados en los bienes inmuebles y/o viales, tanto públicos como privados, así como cualquier otro daño producido como consecuencia de la ejecución de las actividades del contrato.
- Los derivados de la instalación y retirada en su caso de las señales precisas para la ejecución, en condiciones adecuadas, de las obras en su caso y las actividades de conservación objeto del presente contrato.
- Los impuestos, derechos, tasas, compensaciones y demás gravámenes y exacciones que resulten de aplicación según las disposiciones vigentes con ocasión o como consecuencia del contrato o su ejecución.
- Cualquier otro gasto a que hubiere lugar para la realización del contrato con arreglo al presente Pliego, y en especial los gastos derivados de la constitución y financiación de la concesión.
- Gastos derivados de las acciones y actuaciones que haya que adoptar para atender el resultado de las auditorías.
- Gastos de las actuaciones que haya que ejecutar para inspeccionar que las instalaciones objeto de concesión se encuentren en un estado adecuado y cumplan su funcionalidad en condiciones de seguridad.
- Todos los gastos que se deriven de cualquier incidente que no sea causado por motivos de fuerza mayor.
- Gastos necesarios para garantizar el mantenimiento en condiciones adecuadas para la prestación del servicio, de todas las instalaciones.
- Gastos como consecuencia del pago de penalidades y multas impuestas por AUDASA por incumplimientos durante la fase de construcción de las actuaciones o de explotación en el marco del contrato.
- Gastos como consecuencia de eventuales indemnizaciones en concepto de daños y perjuicios ocasionados a terceros como consecuencia de la explotación de las instalaciones o de cualquier otra operación que requiera la realización del contrato.
- Gastos de servicios de mantenimiento y limpieza establecidos de obligada

ejecución por el adjudicatario establecidos en el presente pliego, así como en el Pliego de Bases.

Cláusula 13.- Publicidad

No se podrá realizar ni explotar publicidad alguna por el adjudicatario en las instalaciones objeto de la presente licitación. Asimismo, no se podrá publicar, sin autorización escrita de AUDASA, noticias, reportajes, dibujos ni fotografías de obras o de la explotación del servicio, ni autorizar a terceros su publicación. La realización, edición, proyección o explotación directa o mediante acuerdos con terceros de cuantos reportajes fotográficos, audiovisuales y de todo tipo de las obras y explotación del servicio por parte del adjudicatario requerirán igualmente autorización de AUDASA.

Asimismo, deberá guardar sigilo respecto de los datos y antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del contrato y haya tenido conocimiento de estos con ocasión de este.

Cláusula 14.- Protección de datos personales

De acuerdo con lo establecido en la vigente legislación reguladora de la protección de datos de carácter personal, se informa a los licitadores que sus datos personales serán incorporados a un fichero informático de AUDASA con la finalidad que determina la entrega y recogida de los mismos, esto es la de participación en el proceso de contratación y de la consiguiente comunicación por tales motivos a las autoridades, órganos administrativos que proceda. Si el licitador desea ejercitar los derechos de acceso, rectificación, oposición, supresión, limitación del tratamiento y portabilidad (igualmente tiene derecho a no ser objeto de decisiones individualizadas previstos en la Ley, éstos podrán ser ejercidos a través de los siguientes canales, identificando en su solicitud la referencia «Protección de Datos»:

Escrito dirigido a AUDASA, a la atención del Delegado de Protección de Datos del Grupo ITÍNERE, a la dirección calle Poeta Joan Maragall 1, planta 11 (28020-Madrid) o, mediante escrito dirigido a la atención del Delegado de Protección de Datos, a la dirección de correo electrónico dpd@grupoitinere.com

La presentación de proposición supone por parte de los licitadores su expresa autorización para el tratamiento, a los exclusivos efectos del procedimiento de contratación y en cuanto a la adjudicataria también a los efectos de ejecución del contrato, de cualesquiera datos de carácter personal que aquella contenga, tanto propios como de su personal y subcontratistas, cuya autorización deberá haber obtenido. Supone asimismo autorización con la misma amplitud subjetiva para la comunicación de dichos datos a las personas físicas y jurídicas que hayan de intervenir en su caso como asesores en el estudio, análisis y valoración de las ofertas.

Los datos de carácter personal facilitados por los licitadores que no resulten adjudicatarios serán destruidos o devueltos tras la firma del contrato con la adjudicataria.

B.- CLÁUSULAS TÉCNICAS PARTICULARES

Cláusula 15.- Características técnicas de los lotes.

15.1.1- Lote I: Inversión Mínima del Lote I

El operador adjudicatario realizará obras de *reforma integral* en los edificios de restauración y hostelería de Ameixeira Norte y Ameixeira Sur, adaptándolo al Código Técnico de la Edificación y a la normativa de accesibilidad actual.

En los epígrafes 15.1.1.1 y 15.1.1.2 que se presentan a continuación, se describe el conjunto de actuaciones mínimas a realizar para estos trabajos de *reforma integral*:

15.1.1.1- Actuaciones a realizar en los Edificios de Restauración y Hostelería de Ameixeira Norte (sentido de circulación hacia A Coruña)

El conjunto de actuaciones mínimas de *reforma integral* que el operador adjudicatario realizará en los edificios de Ameixeira Norte, incluyendo los trabajos de gestión de residuos y seguridad y salud durante las obras, son las siguientes:

Demoliciones

Se realizarán demoliciones de: rodapiés, mobiliario, iluminación, sanitarios, alicatados de aseos y la retirada de ventanas y puerta de acceso en la fachada principal.

El solado actual de mármol de todo el edificio se puede mantener y no demoler, a elección del adjudicador.

Se dispondrá de contenedores de escombros para el almacenamiento y posterior gestión de los residuos.

Cubierta

Se desmontará la actual cubierta de panel sándwich (chapa y aislamiento).

Se reparará la estructura de la cubierta, incluyendo la sustitución de elementos en mal estado, incluso elementos de fijación.

Sustitución de canalones y bajantes de la cubierta cumpliendo la normativa correspondiente.

Se colocará una nueva cubierta de paneles con doble capa (en cobre, aluminio o inox), autoportante, destinado a la realización de cubiertas de naves industriales, públicos y comerciales, con inclinación mínima del 7 %, que permita un buen aislamiento térmico y una buena resistencia al fuego.

Carpintería

Trabajos de puertas pintadas/lacadas para baños y almacén, puertas/ventanas correderas lacadas, mamparas lacadas, lacado interior de carpinterías existentes y saneado de carpinterías existentes retirando cordones de silicona y sellando de nuevo.

Albañilería

Apertura de huecos para iluminación, reparación y saneo de hormigones, emplastecido de coqueas y oquedades, lijado, pastado y encintado, alicatado cerámico en aseos y trasbarra, colocación de revestimientos y alicatados, pintura en techos, tabiques y exteriores.

En el caso de mantener el solado actual de mármol de todo el edificio, se acometerán las reparaciones y/o sustituciones puntuales que sean necesarias.

Instalación eléctrica

Revisión de la instalación eléctrica según nuevo proyecto de *reforma integral*, instalación de nuevo cuadro eléctrico del conjunto para su adaptación a la normativa, nuevo el cableado para los distintos mecanismos e instalaciones de iluminación, sustitución de mecanismos de electricidad y suministro e instalación de elementos de iluminación (bombillas, focos, carriles de iluminación, diferentes elementos led etc.).

Equipamiento

Suministro de estores, mesas altas/bajas, sillas, taburetes, lámparas decorativas, apliques de pared, recercados de madera u otros materiales para las ventanas, ornamentación vegetal, aplicaciones corporativas, revisión y puesta al día de los equipamientos de clima y aire acondicionado, rediseño de las encimeras de baños, mobiliario de aseos, inodoros, lavamanos y secadoras.

Cocina

Se realizará una revisión y puesta al día de los equipamientos de la cocina: horno, lavavajilla en zona de barra, lavavajillas en zona cocina, mesa de entrada y de salida del lavavajillas de la cocina, mesa para platos calientes, armario frigorífico de refrigeración para la cocina, armario frigorífico de congelación para la cocina, fregadero de cocina inox. de 2 cubas, mesa fría de cocina de tres puertas, cocina central pasante a gas, freidora a gas, baño maría pasante a gas, elementos neutros cocina y fry top a gas.

Marca

Se realizarán los trabajos necesarios para la actualización y/o cambio de la marca.

15.1.1.2.- Actuaciones a realizar en los Edificios de Restauración y Hostelería de Ameixeira Sur (sentido de circulación hacia Santiago)

El conjunto de actuaciones mínimas de *reforma integral* que el operador adjudicatario realizará en los edificios de Ameixeira Sur, incluyendo los trabajos de gestión de residuos y seguridad y salud durante las obras, son las siguientes:

Demoliciones

Se realizarán demoliciones de: rodapiés, mobiliario, iluminación y la retirada de ventanas y puerta de acceso en la fachada principal.

El solado actual de mármol de todo el edificio se puede mantener y no demoler, a elección del adjudicador.

Se dispondrá de contenedores de escombros para el almacenamiento y posterior gestión de los residuos.

Cubierta

Se desmontará la actual cubierta de panel sándwich (chapa y aislamiento).

Se reparará la estructura de la cubierta, incluyendo la sustitución de elementos en mal estado, incluso elementos de fijación.

Sustitución de canalones y bajantes de la cubierta cumpliendo la normativa correspondiente.

Se colocará una nueva cubierta de paneles con doble capa (en cobre, aluminio o inox), autoportante, destinado a la realización de cubiertas de naves industriales, públicos y comerciales, con inclinación mínima del 7 %, que permita un buen aislamiento térmico y una buena resistencia al fuego.

Carpintería

Trabajos de puerta/ventana corredera lacada, mamparas lacadas, lacado interior de carpinterías existentes y saneado de carpinterías existentes retirando cordones de silicona y sellando de nuevo.

Albañilería

Apertura de huecos para iluminación, reparación y saneo de hormigones, emplastecido de coqueas y oquedades, lijado, pasteado y encintado, alicatado cerámico en trasbarra, colocación de revestimientos y alicatados, pintura en techos, tabiques y exteriores etc.

En el caso de mantener el solado actual de mármol de todo el edificio, se acometerán las reparaciones y/o sustituciones puntuales que sean necesarias.

Instalación eléctrica

Revisión de la instalación eléctrica según nuevo proyecto de *reforma integral*, instalación de nuevo cuadro eléctrico del conjunto para su adaptación a la normativa, nuevo el cableado para los distintos mecanismos e instalaciones de iluminación, sustitución de mecanismos de electricidad, suministro e instalación de elementos de iluminación (bombillas, focos, carriles de iluminación, diferentes elementos led etc.).

Equipamiento

Suministro de estores, mesas altas/bajas, sillas, taburetes, lámparas decorativas, apliques de pared, recercados de madera u otros materiales para las ventanas, ornamentación vegetal, aplicaciones corporativas, revisión y puesta al día de los equipamientos de clima y aire acondicionado.

Marca

Se realizarán los trabajos necesarios para la actualización y/o cambio de la marca.

15.1.2.- Importe mínimo obligatorio de los trabajos de Inversión Mínima del Lote I

El conjunto de actuaciones referidas en las Cláusulas 15.1.1 y 15.1.2 se ha valorado en un importe mínimo de 400.000 euros de Presupuesto Ejecución por Contrata (Presupuesto Ejecución Material + 13 % Gastos generales + 6 % Beneficio Industrial), IVA excluido.

15.1.3.- Entrega del Proyecto de Construcción de Inversión Mínima del Lote I

Antes del 31 de diciembre de 2023, el operador adjudicatario del Lote I entregará a AUDASA el proyecto constructivo con el conjunto de definiciones técnicas y económicas por él propuestas de las actuaciones de *reforma integral* para su aprobación, y autorización por parte del Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana.

El importe del presupuesto de construcción entregado no será inferior al importe económico que hubiera ofertado en el proyecto básico incluido en su proposición y, en cualquier caso, nunca será inferior al importe mínimo obligatorio de 400.000 euros, IVA excluido, definido en la Cláusula 15.1.2. de este pliego.

El proyecto de construcción estará visado por el Colegio profesional técnico competente.

15.1.4.- Ejecución de las obras de Inversión Mínima del Lote I

La ejecución de las obras se hará con arreglo a las definiciones técnicas contenidas en el proyecto de construcción entregado y aprobado por AUDASA y a las directrices e indicaciones que la Dirección de este contrato establezca en todo momento durante las obras, cuyos términos y condicionantes se definirán con el adjudicatario antes del inicio de las obras.

Las obras se llevarán a cabo y se terminarán como plazo máximo antes de 31 de diciembre de 2024. Las obras se considerarán concluidas cuando AUDASA dé conformidad a la recepción de los trabajos.

15.1.5.- Garantía del servicio durante la ejecución de las obras de Inversión Mínima del Lote I

El operador adjudicatario garantizará el servicio durante el período en el que duren las obras.

15.2.- Resto de lotes: Lote II y Lote III

Se realizarán los trabajos necesarios para la actualización y/o cambio de la marca y los trabajos de acondicionamiento de las instalaciones y reposición de los elementos deteriorados propuestos por el adjudicatario en su proposición.

Ejecución de las actuaciones

Durante la ejecución de tales trabajos, el operador adjudicatario se atenderá a las directrices e indicaciones que AUDASA establezca en todo momento.

Garantía del servicio durante la ejecución de las actuaciones

El operador adjudicatario garantizará el servicio durante el período en el que duren las obras.

15.3.- Instalaciones

15.3.1- Instalaciones del Lote I: Área de Servicio de Ameixeira (Norte y Sur)

Abastecimiento de agua

Existe un pozo de captación. AUDASA repercutirá canon/tasas al operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.

El operador adjudicatario del contrato de Hostelería asume la gestión y mantenimiento de las instalaciones de abastecimiento y la garantía de suministro de agua a todos los edificios del Área de Servicio, incluso con la eventual aportación de agua mediante camiones cisterna u otros medios si en épocas de estiaje el pozo tuviera un caudal mínimo que no cubriese la demanda de consumo de los edificios.

Saneamiento

Los edificios de Hostelería disponen de una instalación diferenciada de separador de grasas y autorización de vertido. El operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio ostentará la titularidad del punto de vertido autorizado.

El operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio asume la gestión y el mantenimiento de las instalaciones.

Acometida eléctrica

El operador adjudicatario del contrato de Suministro de Combustible asume la gestión y mantenimiento de las instalaciones de Baja Tensión y el Grupo Electrónico del Área de Servicio, garantizando el suministro de corriente a todos los edificios del Área de Servicio.

El operador adjudicatario del contrato de hostelería y restauración asumirá la titularidad de los CUPS de los edificios de restauración y hostelería del Área de Servicio y el pago de los consumos eléctricos correspondientes a estos.

Limpeza de Basuras y Recogida de Residuos sólidos urbanos (RSU)

La limpieza de basuras en la totalidad de los espacios comunes del Área de Servicio será a cargo del operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.

La recogida de RSU se realiza a cargo del Ayuntamiento. El operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio ostentará la titularidad del contrato con el Ayuntamiento al objeto del pago de las tasas.

15.3.2- Instalaciones del Lote II: Área de Servicio de Compostela

Abastecimiento de agua

Conexión a red municipal en tramitación.

Actualmente, existe un pozo de captación. AUDASA repercutirá el canon/tasas al adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio mientras no esté operativa la conexión a red municipal. Cuando esté operativa la conexión a la red, AUDASA repercutirá canon/tasas a operador de Hostelería.

El operador adjudicatario del contrato de Hostelería asume la gestión y mantenimiento de las instalaciones de abastecimiento y la garantía de suministro de agua a todos los edificios del Área de Servicio, incluso con la eventual aportación de agua mediante camiones cisterna u otros medios si en épocas de estiaje el pozo tuviera un caudal mínimo que no cubriese la demanda de consumo de los edificios.

Saneamiento

El edificio de Hostelería dispone de una instalación diferenciada de separador de grasas y autorización de vertido. El operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio ostentará la titularidad del punto de vertido autorizado.

El operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio asume la gestión y el mantenimiento de las instalaciones.

Acometida eléctrica

El operador adjudicatario del contrato de Suministro de Combustible asume la gestión y mantenimiento de las instalaciones de Baja Tensión y el Grupo Electrónico del Área de Servicio, garantizando el suministro de corriente a todos los edificios del Área de Servicio.

El operador adjudicatario del contrato de hostelería y restauración asumirá la titularidad de los CUPS de los edificios de restauración y hostelería del Área de Servicio y el pago de los consumos eléctricos correspondientes a estos.

Limpeza de Basuras y Recogida de Residuos sólidos urbanos (RSU)

La limpieza de basuras en la totalidad de los espacios comunes del Área de Servicio será a cargo del operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.

La recogida de RSU se realiza a cargo del Ayuntamiento. El operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio ostentará la titularidad del contrato con el Ayuntamiento al objeto del pago de las tasas.

15.3.2- Instalaciones del Lote II: Área de Servicio de San Simón

Abastecimiento de agua

Cuenta con un pozo de captación, titularidad de AUDASA, que repercutirá canon/tasas al operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.

El operador adjudicatario del contrato de Hostelería asume la gestión y mantenimiento de las instalaciones de abastecimiento y la garantía de suministro de agua a todos los edificios del Área de Servicio, incluso con la eventual aportación de agua mediante camiones cisterna u otros medios si en épocas de estiaje el pozo tuviera un caudal mínimo que no cubriese la demanda de consumo de los edificios.

Saneamiento

El edificio de Hostelería dispone de una instalación diferenciada de separador de grasas y autorización de vertido, que vierte a la red de saneamiento municipal. El operador adjudicatario del contrato de Suministro de Combustible del Área de Servicio asume la gestión y el mantenimiento de las instalaciones.

El operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio ostentará la titularidad del contrato con el Ayuntamiento, al objeto del pago de las tasas.

Acometida eléctrica

El operador adjudicatario del contrato de Suministro de Combustible asume la gestión y mantenimiento de las instalaciones de Baja Tensión y el Grupo Electrónico del Área de Servicio, garantizando el suministro de corriente a todos los edificios del Área de Servicio.

El operador adjudicatario del contrato de Hostelería y Restauración asumirá la titularidad de los CUPS de los edificios de restauración y hostelería del Área de Servicio y el pago de los consumos eléctricos correspondientes a estos.

Limpeza de Basuras y Recogida de Residuos sólidos urbanos (RSU)

La limpieza de basuras en la totalidad de los espacios comunes del Área de Servicio será a cargo del adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.

La gestión de la recogida de RSU se realizará a cargo del operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.

15.4.- Cuadro resumen de instalaciones

	ABASTECIMIENTO	SANEAMIENTO	ACOMETIDA ELÉCTRICA	RSU	INVERSIÓN MÍNIMA
EDIFICIO DE HOSTELERÍA DE COMPOSTELA	Pozo de captación (1). Instalaciones (2).	Instalaciones (2). Punto de vertido autorizado (5).	Instalaciones Baja Tensión y Grupo Electrónico (6).	Limpieza (7). Recogida (8).	
EDIFICIO DE HOSTELERÍA DE SAN SIMÓN	Pozo de captación (3). Instalaciones (2).	Instalaciones (2). Red alcantarillado municipal (5)	Instalaciones Baja Tensión y Grupo Electrónico (6).	Limpieza (7). Recogida (9).	
EDIFICIOS DE HOSTELERÍA DE AMEIXEIRA (NORTE Y SUR)	Pozo de captación (4). Instalaciones (2).	Instalaciones (2). Punto de vertido autorizado (5).	Instalaciones Baja Tensión y Grupo Electrónico (6).	Limpieza (7). Recogida (8).	Sí (10).

- (1) Conexión red municipal en tramitación. Actualmente, pozo de captación. AUDASA, que repercutirá canon/tasas a nuevo operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio mientras no esté operativa la conexión a red municipal. Cuando esté operativa la conexión a la red, AUDASA repercutirá canon/tasas a operador de Hostelería.
- (2) El adjudicatario del contrato de Hostelería asume gestión y mantenimiento de las instalaciones del edificio de Hostelería.
- (3) Pozo titularidad de AUDASA, que repercutirá canon/tasas a nuevo operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.
- (4) Actualmente, pozo de captación en trámites de legalización, con futura titularidad de AUDASA, que repercutirá canon/tasas a nuevo operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.
- (5) Titularidad a nombre de operador adjudicatario del contrato de Hostelería.
- (6) El operador adjudicatario del contrato de Suministro de Combustible asume la gestión y mantenimiento de las instalaciones de B.T. y el Grupo Electrónico, garantizando el suministro de corriente a todos los edificios del Área de Servicio. El operador adjudicatario del contrato de Hostelería y Restauración asumirá la titularidad de los CUPS de todos los edificios de hostelería y restauración del Área de Servicio y el pago de los consumos eléctricos correspondientes a estos.
- (7) Limpieza de basuras en la totalidad de los espacios comunes del Área de Servicio a cargo del adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.
- (8) Recogida de RSU de la totalidad de los edificios del Área de Servicio a cargo del Ayuntamiento. Tasas: titularidad a nombre de operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.
- (9) Recogida de RSU de la totalidad de los edificios del Área de Servicio a cargo de operador adjudicatario del contrato de Hostelería del Área de Servicio.
- (10) Necesario realizar una inversión de adecuación de los edificios de Hostelería. Antes del 31 de diciembre de 2023, el operador adjudicatario entregará el proyecto constructivo con el conjunto de definiciones técnicas y económicas de la reforma integral de los edificios a AUDASA, para su aprobación. El importe de proyecto de construcción no será inferior al importe económico ofertado. Las obras se llevarán a cabo y se terminarán antes de finalizar el año 2024, pudiendo ofertar un plazo menor, que será puntuado positivamente en la Puntuación Técnica. El operador garantizará el servicio durante el período de las obras.

Cláusula 16- Derechos y obligaciones del adjudicatario durante la explotación

16.1.- Generales

- Designar personal, con las atribuciones adecuadas, que forme parte del Comité de Seguimiento.
- La liquidación de los cánones correspondientes.
- El adjudicatario tiene derecho a percibir las contraprestaciones económicas correspondientes a la prestación de servicios objeto de contrato en los términos que se establecen en el Pliego de Cláusulas Particulares.
- El adjudicatario asumirá la responsabilidad del abastecimiento de agua respecto de la totalidad del Área de Servicio, garantizando dicho suministro de forma ininterrumpida las 24 horas del día todos los días del año durante el plazo de ejecución del contrato, inclusive en periodos de sequía. En este caso, el adjudicatario deberá dotarse de los medios necesarios (suministro por camiones cisterna, etc.) a fin de garantizar siempre y en todo caso el abastecimiento de agua en toda el Área de Servicio.
- El adjudicatario asumirá el coste de los consumos por electricidad de los edificios de restauración y hostelería y cualquier otra tasa o canon necesarios para la correcta ejecución del contrato, de conformidad con lo establecido en las Cláusulas 15.3 y 15.4 del presente Pliego. El abono del importe correspondiente dichos consumos será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá abonar las facturas correspondientes en tiempo y forma.
- Llevar a cabo la explotación con pleno respeto a la normativa aplicable, cualquiera que sea la naturaleza de ésta, tanto en relación con los servicios que se presten, como con las disposiciones que regulan el contrato de concesión.
- El adjudicatario está obligado a organizar el servicio con estricta sujeción a las características establecidas en este pliego y dentro de los plazos señalados en el mismo, y deberá atender el pago de cuantos impuestos, arbitrios, derechos y tasas, estatales, autonómicas, provinciales o locales graven las obras y las actividades comerciales, así como la obtención de cuantas licencias y permisos se requieran.

A este respecto, el adjudicatario estará obligado a la obtención de cuantas autorizaciones y licencias de carácter estatal, autonómico o municipal sean necesarias para el desarrollo de la actividad objeto de contrato, así como de las inscripciones en el Registro de Industria correspondientes por la disposición de

equipos sometidos a reglamentación industrial, ambiental o sanitaria (equipos de protección de incendios, vertidos de aguas residuales, abastecimiento de agua, potabilidad del agua, producción de residuos, etc.).

- Las instalaciones utilizadas para el ejercicio de la actividad objeto de contrato deberá cumplir con los actos de control preceptivos para cada tipo de instalación, de acuerdo con las instrucciones técnicas complementarias que establezcan las condiciones técnicas y de seguridad de dichas instalaciones, así como cumplir con el resto de la normativa vigente que en cada caso sea de aplicación, en especial la referente a metrología y metrotecnica y a protección de los consumidores y usuarios. Los gastos derivados de la obtención de los permisos y licencias para el desarrollo de su actividad correrán a cargo del adjudicatario. Asimismo, el adjudicatario deberá adaptarse a los cambios normativos que se vayan sucediendo en el plazo de duración de este contrato, en el plazo establecido por la correspondiente legislación y aportar a la concesionaria los documentos acreditativos de su cumplimiento.
- Adaptar las instalaciones a los cambios normativos que se vayan sucediendo en el plazo de duración de este contrato, en el plazo establecido por la correspondiente legislación y aportar a la concesionaria los documentos acreditativos de su cumplimiento.
- La conservación, reparación, renovación o sustitución, cuando fueren necesarias, de los equipos, instalaciones, mobiliario, enseres y, en general, de los elementos y objetos propios de la explotación y necesarios para su buen funcionamiento, los cuales deberán hallarse en todo tiempo en perfecto estado.
- La conservación y mantenimiento de los edificios, locales y zonas afectas a la explotación del servicio objeto de contrato según lo establecido en este Pliego.
- Al mantenimiento y exigencia de las más escrupulosas limpieza, higiene y estética, tanto en superficies, construcciones, locales e instalaciones, como en los elementos auxiliares y enseres destinados a la prestación del servicio, al igual que en el personal, que deberá estar correctamente uniformado. En la zona de baños y aseos se mostrará al público detalle de la limpieza diaria realizada indicando la hora y la persona que la ha realizado.
- Correrá a cargo del adjudicatario la gestión de la retirada de basuras y desperdicios procedentes de la explotación del servicio de hostelería y restauración en las condiciones establecidas en las Cláusulas 15.3 y 15.4 del presente Pliego, los cuales no podrán ser depositados, ni siquiera momentáneamente, en zona alguna visible de las áreas o perteneciente a la autopista o a sus obras o instalaciones complementarias.
- Cualquier derrame o desorden en los edificios y/o instalaciones afectas al servicio objeto de contrato debe ser inmediatamente corregido. Las instalaciones deben tener

siempre una apariencia limpia, arreglada y atractiva. El adjudicatario se compromete a no almacenar productos en el exterior de las instalaciones

- Al cumplimiento riguroso de las normas de los Reglamentos de Servicio de la Autopista y de orden y seguridad propios de la explotación.
- Atender y contestar adecuadamente cuantas reclamaciones le sean formuladas por los usuarios de los servicios integrados en las áreas de servicio, así como informar a AUDASA, puntual y exhaustivamente, de todas y cada una de las referidas reclamaciones y su resolución. A tal efecto, el adjudicatario remitirá de forma mensual a AUDASA relación de las reclamaciones formuladas por los usuarios de las áreas de servicio, junto con una copia de la reclamación, la respuesta remitida al usuario y un informe respecto de esta.
- Los precios de los productos a la venta al público deberán ser visibles y colocarse en el producto.
- La elaboración del Reglamento de Explotación y a mantenerlo actualizado.
- Al cumplimiento de las obligaciones establecidas en las autorizaciones otorgadas por los diferentes organismos.
- No podrá acometer ningún tipo de actuación sin la previa aprobación por escrito de AUDASA.
- El adjudicatario está obligado al cumplimiento satisfactorio de las inspecciones de sanidad preceptivas por la legislación en esa materia.
- El adjudicatario estará obligado a indemnizar por los daños y perjuicios ocasionados a terceros como consecuencia de la explotación de las instalaciones y de la prestación del servicio o de cualquier otra operación que requiera la realización del contrato.
- El adjudicatario deberá poner en conocimiento de AUDASA los contratos de arrendamiento de servicios que, en su caso, pueda formalizar en relación con las instalaciones de las áreas, con eventuales subcontratistas cuando se cumplan los requisitos establecidos en el Pliego.
- No se permitirán cambios en las instalaciones del área de servicio que impliquen la realización de obras u ocupación de terrenos, sin la presentación de un proyecto de estas y previa autorización expresa de AUDASA. Asimismo, los cambios de uso de las instalaciones deberán ser también autorizados AUDASA.
- El adjudicatario deberá permitir el libre acceso a todas las instalaciones del área del personal que a tal efecto sea designado por AUDASA con el fin de verificar el buen estado de aquellas, la seguridad y la correcta prestación de los servicios al público.

- El adjudicatario deberá obtener por cuenta propia todas las licencias y permisos legalmente establecidos para la ejecución de las posibles obras y el ejercicio de sus actividades, obligándose al cumplimiento de la legislación y normativa aplicables a las mismas.
- El adjudicatario no tendrá derecho a reclamación por las restricciones de tráfico derivadas de las instrucciones de que a tal efecto dicten las Autoridades competentes, especialmente con relación a la vialidad invernal. Asimismo, de todas aquellas que se deriven de alteraciones de orden público, causas de fuerza mayor y por las obras realizadas por el mantenimiento o mejoras de la AP-9.

16.2.- Respetto a las actuaciones a realizar

16.2.1.- Lote I: reforma integral de los edificios de hostelería y restauración del Área de Servicio de Ameixeira (norte y sur)

Antes del 31 de diciembre de 2023, el operador adjudicatario del Lote I entregará a AUDASA el proyecto constructivo con el conjunto de definiciones técnicas y económicas por él propuestas de las actuaciones de *reforma integral* para su aprobación, y autorización por parte del Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana.

El importe del presupuesto de construcción entregado no será inferior al importe económico que hubiera ofertado en el proyecto básico incluido en su proposición y, en cualquier caso, nunca será inferior al importe mínimo definido en la Cláusula 15.1.2. de este Pliego.

El proyecto de construcción estará visado por el Colegio profesional técnico competente

La ejecución de las obras se hará con arreglo a las definiciones técnicas contenidas en el proyecto de construcción entregado y aprobado por AUDASA y a las directrices e indicaciones que la Dirección de este contrato establezca en todo momento durante las obras.

Las obras se llevarán a cabo y se terminarán como plazo máximo antes de 31 de diciembre de 2024. Las obras se considerarán concluidas cuando AUDASA dé conformidad a la recepción de los trabajos.

El operador adjudicatario garantizará el servicio durante el período en el que duren las obras.

16.2.2.- Resto de lotes: Lote II y Lote III

Durante la ejecución de tales trabajos, el operador adjudicatario se atenderá a las directrices e indicaciones que AUDASA establezca en todo momento.

El operador adjudicatario garantizará el servicio durante el período en el que duren las obras.

16.3.- Respetto a la documentación e información a presentar

16.3.1. Establecimientos de restauración

Previo a la puesta en funcionamiento

El licitador reconoce el estado de las instalaciones y terrenos sobre los que efectuará sus servicios considerándolos como adecuados para dicha actividad y asumiendo los posibles trabajos necesarios para adaptarlos a la normativa vigente o a la que pueda dictarse en el curso de la concesión a la que hace referencia el presente concurso.

El operador estará obligado a la obtención de cuantas autorizaciones y licencias de carácter estatal, autonómico o municipal sean necesarias para el desarrollo de la actividad de restauración, tanto en el ámbito ambiental como de seguridad industrial. Asimismo, se deberá cumplir en todo momento con los principales requerimientos legales para la manipulación, elaboración, almacenamiento y servicio de los alimentos.

Los gastos derivados de la obtención de los permisos y licencias para el desarrollo de su actividad correrán a cargo del operador del restaurante.

El operador se deberá adaptar a los cambios normativos que se vayan sucediendo en el plazo de duración de este contrato, en el plazo establecido por la correspondiente legislación y aportar a la concesionaria los documentos acreditativos de su cumplimiento.

El operador del restaurante deberá aportar en formato digital a la concesionaria a la mayor brevedad posible y nunca en un plazo superior a tres meses desde la puesta en funcionamiento, al menos la documentación que acredite:

El operador deberá aportar en formato digital a AUDASA a la mayor brevedad posible y nunca en un plazo superior a tres meses desde la puesta en funcionamiento, al menos la documentación que acredite:

1.- En caso de resultar necesaria, licencia municipal de actividad emitida por el Ayuntamiento correspondiente, previos informes ambientales preceptivos. Se sustituirá la obtención de la licencia por una comunicación previa cuando la normativa de aplicación así lo permita y en el caso en que el operador pretenda realizar cambio de titularidad de las actividades actuales siempre y cuando las mismas no sufran modificaciones, entendiéndose por modificaciones las establecidas en la correspondiente normativa de carácter estatal, autonómico y municipal correspondiente.

2.- Plan de emergencia y evacuación del restaurante.

3.- Cambio de titularidad de las instalaciones de Baja y/o Media Tensión ante Industria y las inspecciones iniciales, que en su caso se deriven.

4.- Legalización del Sistema automático de protección contra incendios.

a) Certificado de la empresa instaladora de la instalación contra incendios, visado por un técnico titulado competente designado por la misma.

b) Si el sistema automático para la detección y extinción de incendios se ubica en zona clasificada, certificar el cumplimiento del Real Decreto 144/2016, de 8 de abril.

c) Justificación del cumplimiento de los requisitos incluidos en la Evaluación Técnica de la idoneidad favorable en vigor del equipo instalado.

5.- Póliza de Responsabilidad Civil.

6.- Cambio de titularidad de las autorizaciones de los puntos de vertido de saneamiento.

7.- Inscripción en el Registro de Productor de residuos peligrosos y contrato de tratamiento de residuos con el operador de residuos.

8.- Contrato con empresa especializada para la desratización, desinfección y desinsectación.

9.- Contrato con empresa especializada para el mantenimiento de las instalaciones hidráulicas que permitan la prevención de la legionelosis.

10.- Contrato con empresa especializada para el mantenimiento de las instalaciones de agua de consumo humano conforme el Real Decreto 140/2003.

11.- Contrato con empresa especializada para el mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios.

12.- Registro con la formación higiénico-sanitaria de mandos y operadores.

13.- Guía de prácticas de higiene en el cumplimiento de la APPCC (Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control).

Durante el periodo de explotación del servicio de hostelería y restauración.

A partir del momento de la firma del contrato, y hasta la extinción del mismo, el adjudicatario responderá de la vigilancia de los bienes y elementos afectos al servicio de hostelería y restauración en las áreas de servicio, cuidando especialmente de mantenerlos libres de intrusiones y no permitiendo alteraciones de lindes ni que nadie deposite en el terreno, residuos o materiales ajenos a la concesión.

El adjudicatario estará obligado a conservar y mantener en perfecto estado todos los elementos funcionales e instalaciones del área afectos al servicio objeto de contrato y a cuidar del buen orden y funcionamiento de estos dentro de las normales condiciones de pulcritud y cuidado estético.

Asimismo, está obligado a vigilar el exacto cumplimiento de las normas que regulan el uso y defensa de la carretera de la que el área de servicio es elemento funcional, debiendo poner en conocimiento de AUDASA cualquier infracción de dichas normas que advierta. Además, está obligado a vigilar el exacto cumplimiento de las normas que regulan el uso y defensa de la carretera de la que el establecimiento de restauración del área de servicio es elemento funcional, debiendo poner en conocimiento de AUDASA cualquier infracción de dichas normas que advierta.

El adjudicatario deberá realizar todos los trámites necesarios para asumir los gastos y la gestión de los servicios necesarios para la correcta gestión y explotación de las instalaciones del área de servicio afectas al servicio de hostelería y restauración según lo establecido en este Pliego. Los costes debidos a estos trámites serán asumidos por el adjudicatario.

El operador queda obligado a remitir a AUDASA con periodicidad anual y, en todo caso, antes del día 30 de septiembre de cada anualidad, la siguiente documentación en vigor y oportunamente digitalizada:

- 1.- Resultados del mantenimiento anual realizado por empresa autorizada del sistema de protección contra incendios.
- 2.- Presentación de la documentación relativa a los autocontroles y mantenimiento de las instalaciones de tratamiento de aguas residuales del año en curso, establecida en la autorización de vertido otorgada por organismo competente, dentro de los plazos establecidos en la misma.
- 3.- Certificado con la póliza de responsabilidad civil renovada y cualesquiera otros certificados de seguros exigidos en el Pliego de Bases o en el presente documento.
- 4.- Resumen con resultados de los autocontroles del agua de consumo humano realizadas en el año.
- 5.- Certificado anual de desinfección de la legionelosis y analítica anual de ausencia de la bacteria realizado por Laboratorio acreditado por ENAC.
- 6.- Certificado anual con el tratamiento realizado por empresa autorizada para la Desinfección, Desinsectación y desratización.
- 7.- Resumen anual de residuos gestionados en el que se incluyan los certificados emitidos por el gestor de residuos con cantidades gestionadas y destino otorgado al mismo (valorización, tratamiento, eliminación...).

Además, deberá informar a AUDASA a la mayor brevedad posible y, en todo caso, dentro de los siete (7) días hábiles siguientes a la toma de conocimiento de su ocurrencia, de cualquier incidencia ambiental que se pueda ocasionar en las instalaciones mencionadas en el presente pliego, y aportar el plan de actuaciones para su corrección.

En el caso de recibir una inspección sanitaria, se deberá informar a AUDASA y remitir el informe resultante.

Otras obligaciones durante el periodo de explotación

- El operador deberá reportar de forma mensual a AUDASA la siguiente información detallada por Área de Servicio:

- Volumen de ventas total.
 - Número de tiques.
 - Tique medio.
 - Información de retiradas de residuos.
 - Información de inspecciones reglamentarias conforme a planificación anual.
- Mensualmente deberá facilitar copia de las reclamaciones formuladas por los usuarios en relación con la prestación de los servicios objeto de contrato, así como de las respuestas emitidas y un informe respecto de las actuaciones derivadas de dichas reclamaciones. El informe deberá diferenciar entre las reclamaciones formuladas en el libro oficial de reclamaciones y cualquier otra con independencia del canal de recepción (correo electrónico, página web, etc.).
 - Seguimiento periódico del nivel de satisfacción de los usuarios en relación con la prestación del servicio de hostelería y restauración en las áreas de servicio de la autopista llevando a cabo encuestas de satisfacción entre los usuarios del servicio, y analizando los resultados para identificar posibles áreas de mejora.

A este respecto, el adjudicatario deberá presentar un informe detallado de los resultados de las encuestas de satisfacción a AUDASA, al menos una vez al trimestre. Dicho análisis incluirá necesariamente un análisis detallado de los resultados, así como las medidas adoptadas o en su caso, propuestas para mejorar la calidad del servicio en caso de ser necesario.

- Facilitar a AUDASA, con carácter mensual, información acerca de los datos y estadísticas de ventas desglosados por medio de pago: metálico, tarjeta bancaria y tarjeta profesional. La información deberá ser facilitada atendiendo siempre y en todo caso al formato y condiciones que en su caso sean exigidas por AUDASA.
- El adjudicatario deberá remitir mensualmente a AUDASA la relación de productos objeto de venta con identificación de su correspondiente precio de venta al público. El adjudicatario mantendrá dicha información debidamente actualizada durante toda la vigencia del contrato.
- Dentro del primer trimestre de cada año, el adjudicatario deberá reportar informes anuales auditados con el objetivo de dar conformidad a los datos reportados mensualmente durante el año anterior.
- El adjudicatario deberá presentar ante AUDASA las garantías técnicas y económicas, establecidas en el Pliego de Bases.

- En el plazo de un mes desde el inicio del contrato, el adjudicatario deberá presentar a AUDASA un proyecto de Reglamento de Explotación.
- AUDASA cuenta con las certificaciones ISO 9.001, 14.001 y 45.001, por lo que semestralmente, o con otra periodicidad, solicitará documentación y aclaración de esta a los responsables establecidos. Además, se realizarán visitas para comprobar los aspectos que en ella se refleja.
- El operador deberá presentar de forma anual ante AUDASA la auditoría de cuentas en la que deberá hacerse constar de forma separada y convenientemente individualizado la facturación de los establecimientos de restauración de las Áreas de Servicio cuya explotación le haya sido adjudicada. Asimismo, AUDASA podrá solicitar cuando así lo estime oportuno y, en cualquier momento, una auditoría de cuentas independiente, tanto de ingresos como de gastos de inversión.
- AUDASA podrá requerir en cualquier momento, y a su entera discreción, cualquier información y/o documentación adicional que considere necesaria o conveniente para el adecuado seguimiento del contrato. El adjudicatario se compromete a proporcionar dicha información y/o documentación a AUDASA de manera oportuna y completa, sin perjuicio de cualquier otra obligación que pudiera tener en virtud del contrato.
- El adjudicatario acepta y reconoce expresamente que AUDASA y el personal que a tal efecto designe tendrá libre acceso a todas las instalaciones de las áreas de servicio para su inspección, comprobación y seguimiento del cumplimiento de cualquier obligación prevista en el contrato, así como en la normativa que en su caso resulte de aplicación pudiendo requerir en cualquier momento toda información y/o documentación que AUDASA estime oportuna.

16.4. Impuestos, tasas y/o tributos de cualquier naturaleza

Los impuestos y tasas que serán refacturados y a cargo del operador adjudicatario serán los siguientes:

- Impuestos de Bienes Inmuebles (IBI).
- Canon de consumo de agua, según estipulado en las Cláusulas 15.3 y 15.4 del presente Pliego.
- Impuesto de Actividades Económicas (IAE)
- Asimismo, el operador soportará y asumirá el coste de la reserva del 1 % cultural de las obras que sean realizadas en las áreas de servicio.

16.5.- Respetto al medioambiente y seguridad laboral

- El adjudicatario respetará en todo momento la legislación y normativa medio ambiental vigente, y se compromete a respetar asimismo las resoluciones en materia de prevención ambiental establecidas formalmente.
- El adjudicatario será responsable frente a terceros de cualquier incidencia medio ambiental, para cubrir dichas incidencias suscribirá un seguro con las condiciones establecidas en la Cláusula 23ª del pliego de bases generales, en la Cláusula 5ª del presente Pliego.
- El adjudicatario, como responsable de todo el personal que utilice, a efectos de la prestación de los servicios, responderá ante las Autoridades, organismos y tribunales de todo orden de la correcta aplicación de la legislación vigente, en especial en materia laboral. En cualquier momento en que se le exija, deberá acreditar ante AUDASA que se halla al corriente en la cotización de los seguros sociales vigentes o que se establezcan, y, particularmente, en el de Accidentes de Trabajo.
- El adjudicatario vendrá obligado al cumplimiento de las normas sobre Seguridad y Salud Laboral vigentes y demás disposiciones legales de aplicación contenidas en la Legislación de Prevención de Riesgos Laborales, así como la observancia de aquellas medidas de seguridad que pudieran ser exigidas por AUDASA.
- El adjudicatario releva a AUDASA de toda responsabilidad civil como consecuencia de las actuaciones realizadas por su personal.
- El adjudicatario indemnizará a AUDASA, en el plazo de un mes desde que se haya producido, de cualquier quebranto económico que causara el incumplimiento o infracción de las normas de Seguridad Social y de Seguridad y Salud Laboral por parte de este, aun cuando las actuaciones se dirigiesen contra AUDASA.
- Ambas sociedades se informarán de forma inmediata de las actuaciones administrativas que se pudieran producir en los supuestos indicados en el párrafo anterior, para actuar coordinadamente ante los órganos administrativos competentes.

Cláusula 17.- El Servicio de hostelería y restauración en el Área de Servicio

El servicio de hostelería y restauración dentro del área de servicio de la autopista tiene como objetivo principal satisfacer las necesidades alimentarias de los usuarios y brindarles un espacio cómodo, agradable y seguro para descansar y reponer energías para continuar el viaje de forma más segura y cómoda.

Asimismo, entre las principales funciones del servicio de restauración se encuentra la de proporcionar un servicio rápido y eficiente para que los usuarios puedan continuar con su viaje lo antes posible.

17.1.- Requisitos y condiciones de los servicios a prestar.

En todos los establecimientos de restauración de las Áreas de Servicio se dispondrá de hojas oficiales de reclamaciones, que estarán a disposición de los usuarios.

Se trasladará mensualmente a AUDASA las habidas a lo largo de cada mes, junto con el informe del adjudicatario, sin perjuicio de otras competencias concurrentes en materia de protección al consumidor.

El adjudicatario estará obligado a instalar y disponer, en un punto visible de los locales de hostelería y restauración de las Áreas de Servicio, los códigos QR que AUDASA le indique, con el objetivo de que los usuarios del servicio puedan trasladar a aquella todas las quejas, sugerencias u observaciones que estimen oportunas. A tal fin, el adjudicatario deberá garantizar la disponibilidad y el correcto funcionamiento de los códigos QR en todo momento, asegurándose de que los mismos se encuentren actualizados y en línea con las especificaciones y requerimientos de AUDASA.

Asimismo, el adjudicatario deberá garantizar la correcta disposición de dichos códigos QR en un lugar visible y accesible para los usuarios, así como asegurarse de que los mismos se encuentren en buenas condiciones de lectura y uso. La finalidad de esta medida es promover la participación activa de los usuarios del servicio en la mejora continua de los servicios objeto de contrato, permitiendo que puedan trasladar sus opiniones y sugerencias de manera rápida y eficiente a AUDASA. Asimismo, se busca fomentar la transparencia y la comunicación directa entre AUDASA y los usuarios de la autopista.

Se prestarán los siguientes servicios de manera obligatoria:

- Servicio de hostelería y restauración, como mínimo, de 7:00 horas a 23 horas, durante todos los días al año.
- Aseos gratuitos para el público, como mínimo, de 7:00 horas a 23 horas, durante todos los días al año.

El adjudicatario deberá prever las reformas y adecuaciones necesarias en las instalaciones que se le entregan, para la correcta prestación de los servicios descritos en esta cláusula.

El adjudicatario deberá mantener la limpieza de las instalaciones y para ello, deberá disponer de personal propio o contratado para evitar que se acumule basura.

Además, el servicio de hostelería y restauración dentro del área de servicio dispondrá al

menos de aseos públicos: masculino, femenino y para personas con movilidad reducida.

Todas las instalaciones del establecimiento de restauración dispondrán de los elementos y equipos necesarios que permitan la accesibilidad a personas con movilidad reducida.

17.2.- Horario de apertura

Se garantizará el servicio de hostelería y restauración con un horario mínimo de 7:00 a 23:00 horas, todos los días del año de forma ininterrumpida, incluso sábados, domingos y días festivos.

El operador adjudicatario podrá ampliar en cualquier momento este horario, previa comunicación y autorización por parte de AUDASA y la Administración que en su caso corresponda.

17.3.- Aseos interiores.

Los establecimientos de restauración de las Áreas de Servicio deberán tener habilitados aseos interiores, gratuitos para el público, al menos, de 07:00 horas a 23:00 horas, de forma ininterrumpida, incluso sábados, domingos y días festivos.

Contarán con documentos de calidad de fecha y firma de las operaciones de limpieza y reposición de pequeño material (papel higiénico, jabón, etc.) realizada. El adjudicatario asumirá la conservación y mantenimiento de los aparatos sanitarios, espejos, alicatados y demás mobiliario, así como la reparación de cualquier desperfecto.

17.4.- Situaciones de emergencia o similares

El adjudicatario acepta y reconoce que, en caso de emergencia, situaciones excepcionales o de similar naturaleza, quedará obligado a adoptar las medidas que AUDASA le indique en cada caso concreto. Asimismo, el adjudicatario estará obligado a cumplir con diligencia y prontitud todas las órdenes, instrucciones y requerimientos que a tal fin se le formulen, y a realizar todas las acciones necesarias para garantizar la seguridad de las personas y las instalaciones.

A esto efectos, se entenderá por situación de emergencia y/o situaciones excepcionales cualquier situación imprevista que requiera una respuesta inmediata y efectiva para garantizar la seguridad y protección de las personas, las instalaciones o el entorno.

En caso de incumplimiento de esta obligación, el adjudicatario será responsable de los daños y perjuicios que pudieran derivarse de su actuación negligente o de su falta de colaboración.

17.5.- Trabajos realizados por AUDASA

AUDASA se ocupará de los trabajos de conservación y mantenimiento de las áreas comunes de las áreas servicio, en lo referente a:

- Trabajos de siega y poda.
- Trabajos de mantenimiento del firme.
- Trabajos de reposición de la señalización horizontal y vertical.
- Iluminación de ramales de acceso y áreas comunes de las áreas de servicio con los báculos y torres que actualmente disponen las áreas de servicio, en las condiciones de regulación y horarios que en cada momento AUDASA establezca.

En el Anexo nº2 del presente documento, se aportan planos de competencias de la zona de actuación de AUDASA en las áreas de servicio.

17.6.- Iluminación exterior de los edificios e imagen de marca

El operador adjudicatario iluminará la marca de su establecimiento.

Asimismo, proveerá de iluminación desde el propio edificio a sus accesos y aparcamiento.

17.7.- Conservación

Las operaciones de conservación son las destinadas a mantener las instalaciones de los edificios afectos al servicio de hostelería y restauración en las Áreas de Servicio en un nivel óptimo de servicio durante el plazo que dura el contrato.

Se distinguen entre operaciones no programadas y operaciones programadas.

Las operaciones no programadas se caracterizan por tener que ser atendidas de manera inmediata, por su afección al uso normal de las instalaciones. Se pueden dividir en dos grupos:

- Aquellas operaciones que atienden a incidencias de carácter imprevisible: limpieza de derrames, reparación de elementos deteriorados consecuencia de accidentes o que puedan afectar a la seguridad del público, etc.
- Aquellas operaciones que, por su carácter continuado, requieren ser realizadas de manera constante: limpieza de restos de basuras, papeleras.

Una vez valorado la situación de cada elemento del área de servicio, se programarán las actuaciones necesarias para devolverlos a un nivel óptimo de conservación. La programación tendrá carácter anual.

El adjudicatario deberá disponer de los elementos necesarios para la señalización de estas operaciones y actuaciones sin menoscabar la señalización propia en la autopista o en el área de servicio.

Toda esta sistemática de actuaciones de conservación se reflejará en un programa anual que quedará recogido en el **Reglamento de Explotación** y que requerirá la aprobación previa de AUDASA. El adjudicatario realizará anualmente un plan de mantenimiento de instalaciones, mobiliario y enseres que deberá ser informado y sometido a la previa

aprobación de AUDASA.

El adjudicatario será responsable de desarrollar un plan regular de inspección del correcto estado de calidad de las instalaciones que contengan los requisitos mínimos que al efecto establezca AUDASA.

Entre otros mecanismos, dicho plan contemplará visitas mensuales a las Áreas de Servicio, la inspección visual de los elementos acordados por las partes, la confección de los planes de actuación que se puedan derivar y el reporte de la situación y, en su caso, de las actuaciones rectificativas solicitadas por AUDASA.

Serán objeto de revisión y evaluación periódicas por parte de AUDASA, como mínimo, la adecuación de los conceptos enumerados a continuación, que a su vez serán los indicadores de calidad del servicio:

- Decoración del establecimiento.
- Limpieza del establecimiento.
- Limpieza de los aseos.
- Presentación y variedad de los productos.
- Calidad de los productos.

AUDASA establecerá la forma de evaluar los niveles de calidad exigibles al adjudicatario en base a unos indicadores de medida, así como unos procedimientos de control y seguimiento en cada establecimiento.

Para ello se establecerá un protocolo de inspección que se fije lo siguiente:

- N° visitas año
- Personas encargadas de la inspección.
- Resultados de la evaluación de indicadores
- Puntos de mejora.

En todo caso deberán cumplirse las instrucciones o indicaciones que AUDASA pudiera formular sobre la calidad y forma de prestación de los servicios, considerándose como causa de resolución de este contrato la falta de atención de estas.

El incumplimiento de los estándares mínimos fijados será considerado como falta grave penalizable siendo considerada como falta muy grave el incumplimiento reiterado de los mismos entendiéndose como tal el incumplimiento durante dos periodos consecutivos.

Todas aquellas actuaciones de conservación que AUDASA considere que no se está realizando correctamente y que por algún motivo pueda afectar a la seguridad de los usuarios de las áreas o pueda dañar la imagen de AUDASA deberán ser acometidas urgentemente. Caso de no realizarse se aplicarán las correspondientes multas y AUDASA podrá acometerlas trasladando posteriormente al adjudicatario los costes derivados de

esas actuaciones.

17.8.- Vigilancia, control e inspección

El adjudicatario facilitará el control e inspección de la explotación y gestión de las áreas de servicio por el personal que a tal efecto designe AUDASA.

De forma conjunta, el operador y AUDASA realizarán inspecciones trimestrales para conocer el estado técnico de las instalaciones documentando el contenido de las inspecciones técnicas ejecutadas, así como el plan de acción a realizar en su caso.

A tal efecto, se identificarán los interlocutores de ambas partes responsables de la realización de tales inspecciones.

17.9.- No conformidades

Como resultado de las inspecciones técnicas, reclamaciones de clientes, seguimiento ambiental realizado, incumplimiento legal detectado o cualquier otra circunstancia, AUDASA podrá proceder a la apertura de no conformidad que será remitida al adjudicatario a fin de proceder a su corrección. Una vez las no conformidades hayan sido reportadas, el operador acepta y se compromete a su resolución en el plazo establecido a tal efecto por AUDASA. En ningún caso, el tiempo de respuesta y su resolución puede superar los plazos fijados que variarán en función de la criticidad de la incidencia.

Cláusula 18.- Penalizaciones por incumplimientos en la conservación y explotación de las instalaciones.

Los incumplimientos en que pueda incurrir el adjudicatario, relativos a la conservación y explotación de las instalaciones, sin perjuicio de los establecidos en el Pliego de Bases, son:

- A. Negligencia en la conservación de los elementos integrantes de las obras e instalaciones realizadas en el área de servicio.
- B. El retraso injustificado en la fecha de apertura al público de las instalaciones
- C. Retrasos en la ejecución de las obras de conservación por causas imputables a él.
- D. Interrupción parcial o total de los servicios prestados al usuario sin causa justificada o sin la previa autorización de AUDASA.
- E. Negligencia en la prestación de los servicios al usuario y de las normas sobre reclamaciones y quejas de este.
- F. Comercialización y venta de productos no autorizados por el contrato y cobro al usuario de cantidades superiores a las legalmente autorizadas.

- G. Incumplimiento de las normas de Seguridad y Salud y controles o inspecciones sanitarias.
- H. Incumplimiento en la limpieza de las instalaciones.
- I. Cualquier otro incumplimiento injustificado de las obligaciones o plazos señalados en los pliegos o impuestos por resoluciones administrativas.
- J. Incumplimiento del reglamento de explotación.
- K. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones del adjudicatario previstas en la Cláusula 16ª y/o 17ª del presente Pliego.

Los citados incumplimientos darán lugar a la imposición de penalizaciones diarias, o en su caso por cada infracción, de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Bases y contrato de concesión.

Cláusula 19.- Consumo eléctrico

El importe del consumo eléctrico a pagar por el adjudicatario se realizará según lo previsto en la Cláusula 15.3. y Cláusula 15.4. del presente Pliego.

Cláusula 20.- Seguimiento del Contrato

20.1.- Comité de Seguimiento

Tras la formalización del contrato entre AUDASA y el adjudicatario, se constituirá el Comité de Seguimiento que estará integrado por 2 representantes (1 por cada parte) pudiendo asistir a las reuniones de esta cualquiera otra persona que sea necesaria para la gestión de temas concretos.

El Comité se reunirá con periodicidad trimestral, con el objetivo de analizar la evolución de la actividad económica (facturación, ventas, etc.) así como la operativa de la gestión y explotación del contrato (reclamaciones, etc.).

Sin perjuicio de ello, el operador adjudicatario suministrará, en cualquier momento y sin ninguna dilación, cuanta información y/o documentación relacionada con la actividad económica (facturación, ventas, etc.) y operativa (reclamaciones, etc.) le sea requerida por cualquier responsable designado a tal efecto por AUDASA.

20.2.- Reglamento de Explotación

En el plazo de un mes desde el inicio del contrato, el adjudicatario deberá presentar a AUDASA un proyecto de Reglamento de Explotación del lote adjudicado, descriptivo del funcionamiento de los diferentes servicios para su revisión y/o aprobación definitiva.

En este Reglamento se incluirá como mínimo:

- Designación del miembro del Comité de Seguimiento.
- Organigrama con el personal disponible, deberes, obligaciones y competencias del personal de servicio.
- Inventario de elementos sujetos a mantenimientos, limpiezas o revisiones.
- Sistemas y cauces que tienen los usuarios para presentar posibles reclamaciones y respuestas al usuario.
- Sistema y programas de realización de encuestas a los usuarios sobre diferentes asuntos relacionados con la explotación (encuestas de tráfico, encuestas de satisfacción etc.).
- Contratos de mantenimiento y/o conservación de los diferentes servicios, así como verificación de haberse llevado a cabo las correspondientes comprobaciones.
- Verificación y comprobación de los diferentes elementos del local.
- Autorizaciones de los diferentes organismos y verificación del cumplimiento de los correspondientes condicionados.
- Documentación y frecuencias de presentación de informes a AUDASA.
- Sistemática de limpieza.
- Planes de emergencias y/o Autoprotección. Simulacros.

Cualquier modificación deberá incluirse en el Reglamento de Explotación.

ANEXOS

ANEXO I: RELACIÓN DE PERSONAL OBJETO DE SUBROGACIÓN

En virtud de lo dispuesto en el artículo 44 del Texto Refundido del Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre por el que se aprueba el Estatuto de los trabajadores, respecto de la sucesión de empresa, se publica la siguiente información relevante respecto del personal objeto de subrogación.

Relación del personal con derecho a la subrogación que presta sus servicios en los diferentes establecimientos hosteleros:

HOSTELERÍA AMEIXEIRA NORTE Y SUR*

COSTE POR TRABAJADOR EJ.23 DESDE PAGA 02 HASTA PAGA 02 156 SANTIAGO TURIEL CID Y OTROS C.B. (F.INFORME:15.03.23)										
TRAB NOMBRE	BRUTO	S.S.TRAB	IRPF	DTOS	LIQUIDO	SS.EMPR	ILT	BONIF	TOT.COSTE	PRORRATA
016	1634.02	128.62	205.40	0.00	1300.00	636.15	0.00	0.00	2270.17	360.16
021	1210.28	97.58	79.52	0.00	1033.18	482.59	0.00	0.00	1692.87	302.57
029	1133.72	91.41	35.83	0.00	1006.48	452.06	0.00	0.00	1585.78	255.09
041	952.14	87.73	25.33	0.00	839.08	433.91	952.14	0.00	433.91	0.00
045	1167.70	94.14	38.18	0.00	1035.38	465.63	0.00	0.00	1633.33	291.92
047	1126.55	90.83	47.65	0.00	988.07	449.22	0.00	0.00	1575.77	281.64
049	1167.70	94.14	48.11	0.00	1025.45	465.63	0.00	0.00	1633.33	291.92
053	1894.36	143.93	250.43	0.00	1500.00	711.81	0.00	0.00	2606.17	337.03
071	1167.70	94.14	63.29	0.00	1010.27	465.60	116.76	0.00	1516.54	87.58
098	1919.45	145.55	273.91	0.00	1499.99	719.81	0.00	0.00	2639.26	337.03
115	1945.22	147.20	298.01	0.00	1500.01	728.05	0.00	0.00	2673.27	337.03
130	875.77	70.61	0.00	0.00	805.16	349.21	0.00	0.00	1224.98	218.94
134	1126.55	90.83	0.00	0.00	1035.72	449.22	0.00	0.00	1575.77	281.64
155	1167.70	94.14	63.29	0.00	1010.27	465.63	0.00	0.00	1633.33	291.92
156	1126.55	90.83	22.53	0.00	1013.19	449.22	0.00	0.00	1575.77	281.64
159	1167.70	94.87	23.35	0.00	1049.48	483.15	0.00	0.00	1650.85	291.92

S/TOTAL PTO.	20783.11	1656.55	1474.83	0.00	17651.73	8206.89	1068.90	0.00	27921.10	4248.03

200	2096.44	0.00	396.44	0.00	1700.00	0.00	0.00	0.00	2096.44	623.22

S/TOTAL PTO.AUTONOMOS	2096.44	0.00	396.44	0.00	1700.00	0.00	0.00	0.00	2096.44	623.22

Difer. con Tc1							-0.01			

TOTALES	22879.55	1656.55	1871.27	0.00	19351.73	8206.88	1068.90	0.00	30017.54	4871.25

Cal:8794.54 TCs:8794.53
Tc1 C.C.NORMAL PAGA NORMAL (156.23.02.) 8794.53

*información facilitada por el gestor actual

HOSTELERÍA DE COMPOSTELA*

Centro	Categoría	Contrato	Comentario	COSTE ANUAL 100% JORNADA	Fec. Antigüedad
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO	Empleado con GUARDA LEGAL : 50	24.471,03 €	21/09/1998
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO	Empleado con GUARDA LEGAL : 12,5	26.664,01 €	19/10/1998
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	COCINERO	INDEFINIDO		24.856,27 €	25/10/2021
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	AYUDANTE DE CAMARERO	INDEFINIDO		23.808,13 €	05/10/2022
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO		25.795,17 €	01/05/2012
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	ENCARGADO I	INDEFINIDO		55.420,93 €	26/01/1997
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	JEFE DE SECTOR	INDEFINIDO		28.622,77 €	02/04/1996
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	JEFE DE COCINA	INDEFINIDO		50.873,01 €	01/07/1993
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO	Empleado con GUARDA LEGAL : 18,7	24.879,72 €	08/07/2005
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	JEFE DE SECTOR	INDEFINIDO		34.646,39 €	11/05/1999
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO		26.293,46 €	01/07/1995
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO		26.243,72 €	01/04/2003
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	AYUDANTE COCINERO	INDEFINIDO		23.808,13 €	01/09/2022
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	SUPERVISOR OPERACIONES	INDEFINIDO		30.622,12 €	26/06/2003
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	ENCARGADO II	INDEFINIDO		11.559,44 €	04/09/2017
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	ENCARGADO I	INDEFINIDO		14.813,02 €	23/02/2011
COMPOSTELA A.S. - MEDAS - HOST	TECNICO DE MANTENIMIENTO	INDEFINIDO		11.880,00 €	12/12/2018

*información facilitada por el gestor actual

HOSTELERÍA DE SAN SIMÓN*

Centro	Categoría	Contrato	Comentario	COSTE ANUAL 100% JORNADA	Fec. Antigüedad
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO		24.442,33 €	23/04/2015
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	JEFE DE SECTOR	INDEFINIDO		30.738,42 €	18/10/2000
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO	Empleado con GUARDA LEGAL : 25	19.268,47 €	04/07/2006
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	COCINERO	INDEFINIDO		33.409,22 €	10/04/2018
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	COCINERO	INDEFINIDO		24.402,71 €	23/03/2016
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	AYUDANTE DE CAMARERO	INTERINIDAD		21.146,29 €	02/11/2022
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO		27.209,51 €	01/06/2016
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	ENCARGADO II	INDEFINIDO		49.559,76 €	09/07/2001
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	ENCARGADO I	INDEFINIDO		45.243,17 €	02/05/2000
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	JEFE DE SECTOR	INDEFINIDO	Empleado con GUARDA LEGAL : 25	21.790,78 €	15/11/2005
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO		26.915,34 €	01/01/2015
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	ENCARGADO I	INDEFINIDO		58.323,20 €	15/03/1996
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	CAMARERO	INDEFINIDO		25.483,22 €	13/02/1998
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	SUPERVISOR OPERACIONES	INDEFINIDO		30.622,12 €	26/06/2003
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	ENCARGADO II	INDEFINIDO		11.559,44 €	04/09/2017
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	ENCARGADO I	INDEFINIDO		14.813,02 €	23/02/2011
SAN SIMON A.S. - MEDAS - HOST	TECNICO DE MANTENIMIENTO	INDEFINIDO		11.880,00 €	12/12/2018

*información facilitada por el gestor actual

LIMPIEZA EXTERIOR AMEIXEIRA (NORTE Y SUR) - COMPOSTELA - SAN SIMÓN*

GRUPO SIFU

			AREA SAN SIMON	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	JORNADA H/S	SALARIO MES	SALARIO BRUTO
HORARIOS								
INTERIOR	La D	10:00 A 14:00		Limpiador	28/09/2018	25	757,01	9084,16
INTERIOR	La D	15:00 A 20:00		Limpiador	24/08/2020	10	377,91	4534,91
EXTERIOR	LX V	09:00 A 12:00		Limpiador	23/08/2017	9	272,52	3270,30
INTERIOR	LMJV	15:00 A 20:00		Limpiador	01/07/2022	20	605,61	7267,33

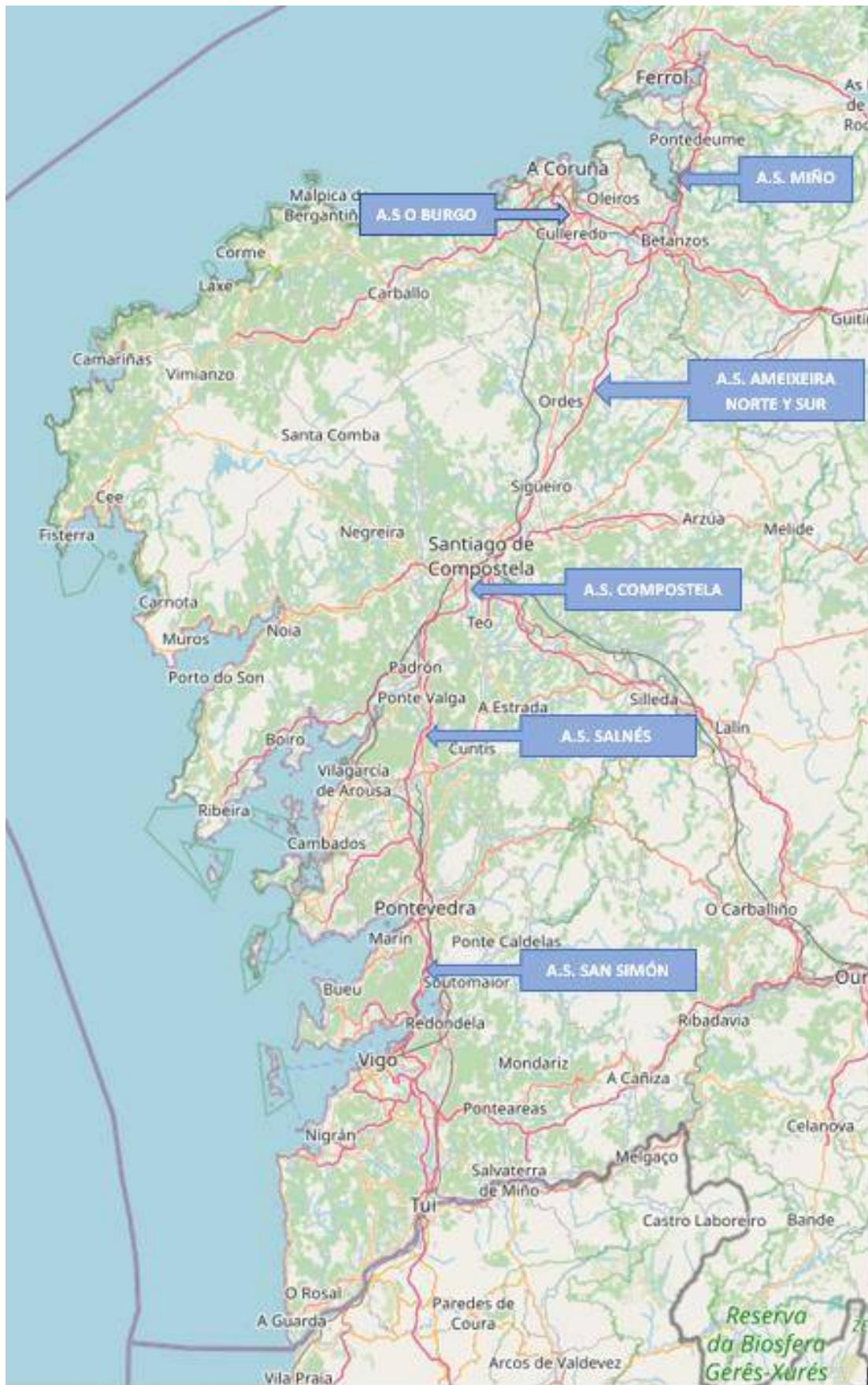
			AREA COMPOSTELA	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	JORNADA H/S	SALARIO	SALARIO BRUTO
INTERIOR	La D	15:30 A 19:30						
INTERIOR	La D	09:00 A 12:00		Limpiador	06/11/2019	23,5	711,59	8539,11
EXTERIOR	LX V	12:00 A 15:00		Limpiador	06/11/2019	4,5	136,26	1635,15
INTERIOR	La D	09:00 A 12:00		Limpiador	01/02/2015	25,5	772,15	9265,84
EXTERIOR	LX V	12:00 A 15:00		Limpiador	01/02/2015	4,5	136,26	1635,15

			AREA AMEIXEIRA	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	JORNADA H/S	SALARIO	SALARIO BRUTO
EXTERIOR	LX V	08:00 A 15:00		Limpiador	15/07/2019	21	635,89	7630,69

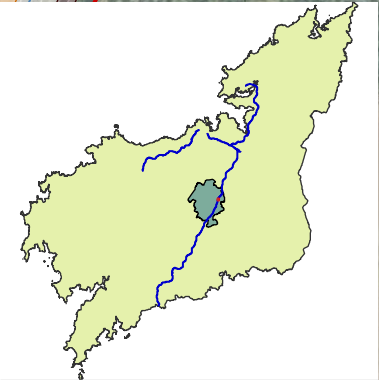
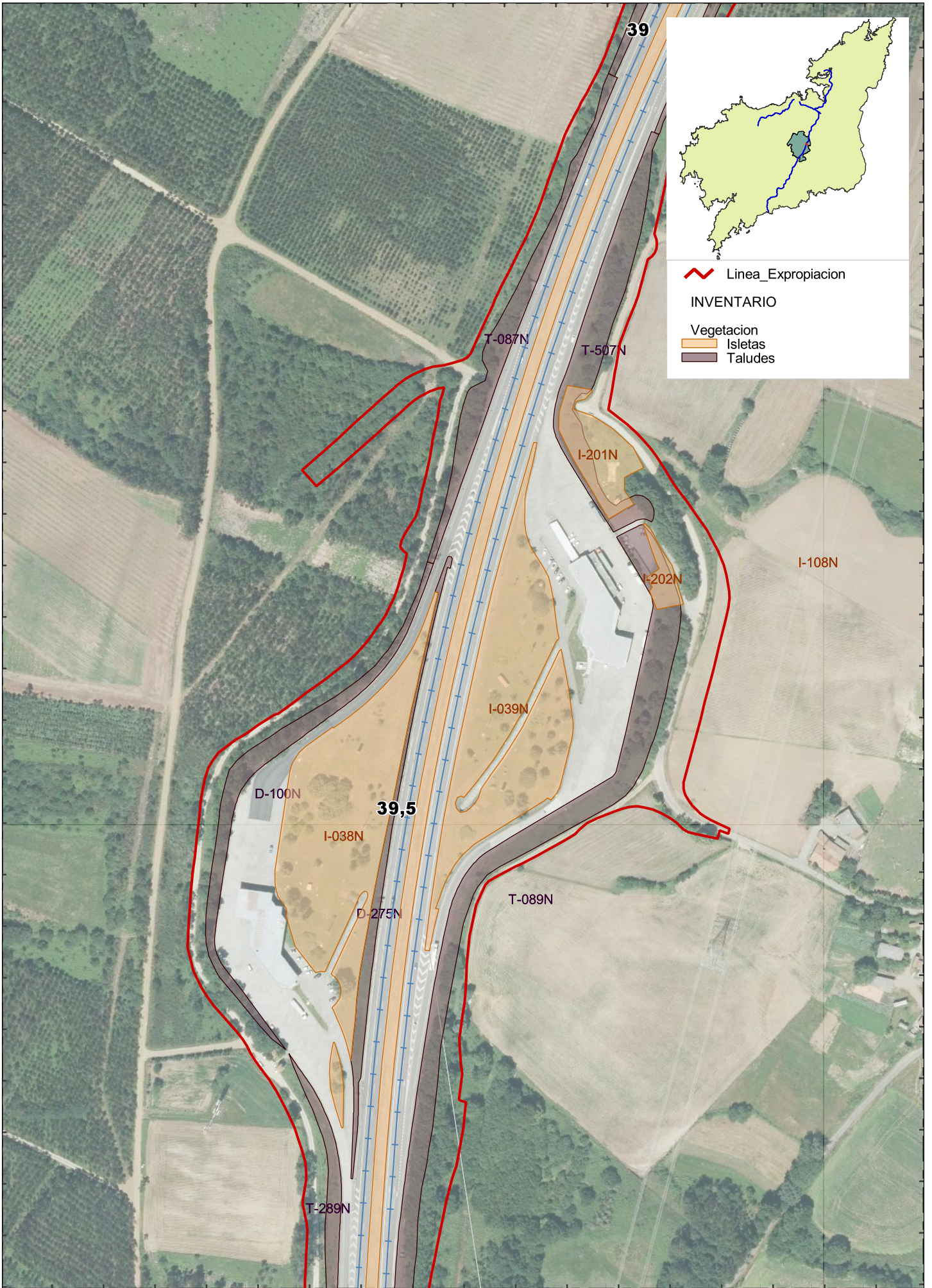
*información facilitada por el gestor actual

ANEXO II: PLANO DE SITUACIÓN Y PLANOS DE LAS ÁREAS DE SERVICIO

SITUACIÓN



PLANTAS ÁREAS DE SERVICIO



Linea_Expropiacion

INVENTARIO

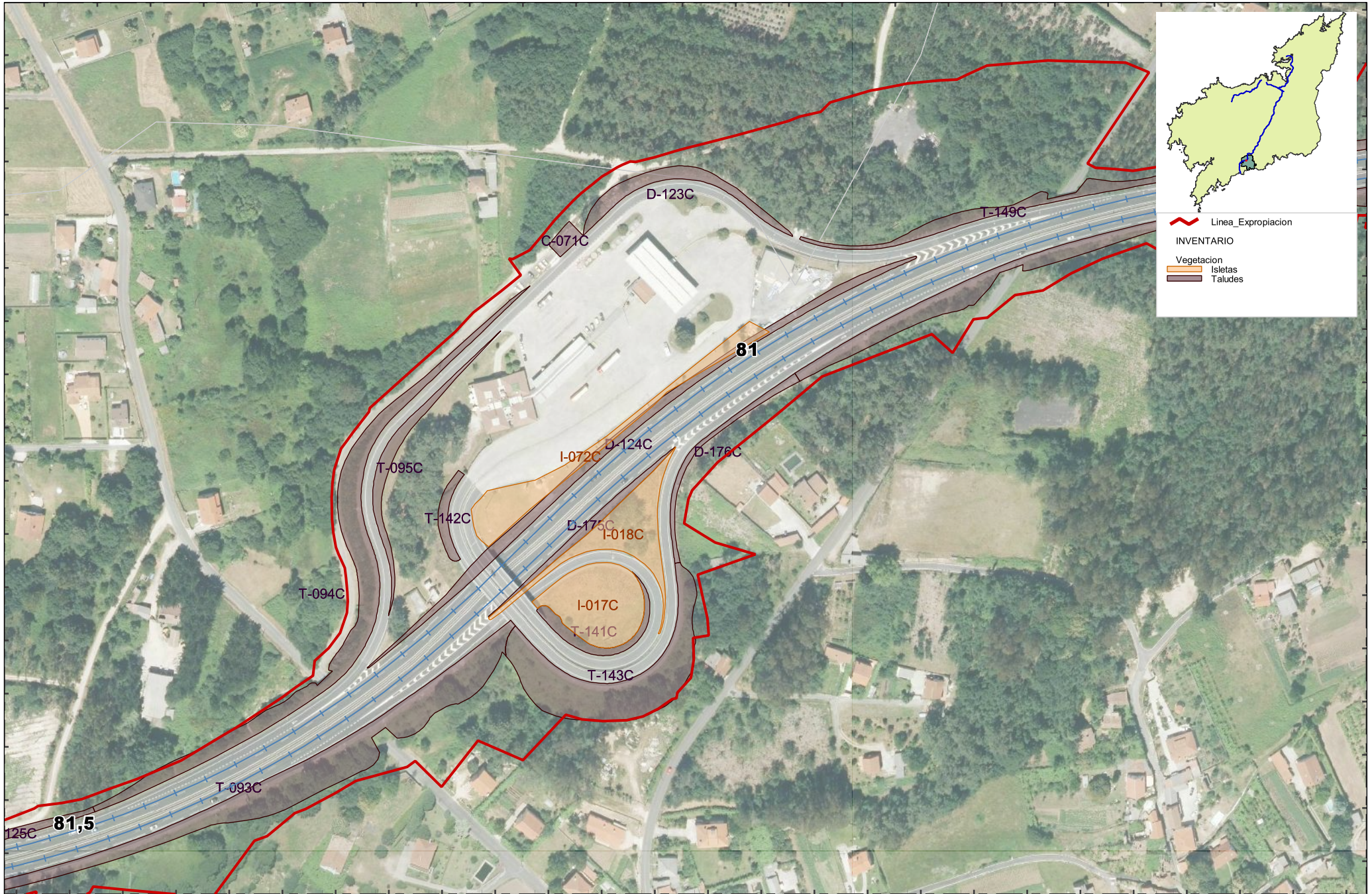
Vegetacion

- Isletas
- Taludes



Línea_Expropiacion
INVENTARIO
 Vegetacion Isletas
 Taludes

	CONCESIONARIA AUTOPISTAS DEL ATLÁNTICO Concesionaria Española, S.A.		EL INGENIERO DIRECTOR DEL ESTUDIO -	PROVINCIA A Coruña	PROYECTO -	ESCALAS ORIGINAL DIN-A4 1:3500 	REF. CONSULTA - EXPEDIENTE -	TÍTULO DEL ESTUDIO Área de servicio O Burgo PK 6+700 (AP-9)	Nº PLANO -
			MUNICIPIO Culleredo	DIBUJO -	FECHA Abril 2023		TÍTULO DEL PLANO -	TRAMO -	HOJA A_1



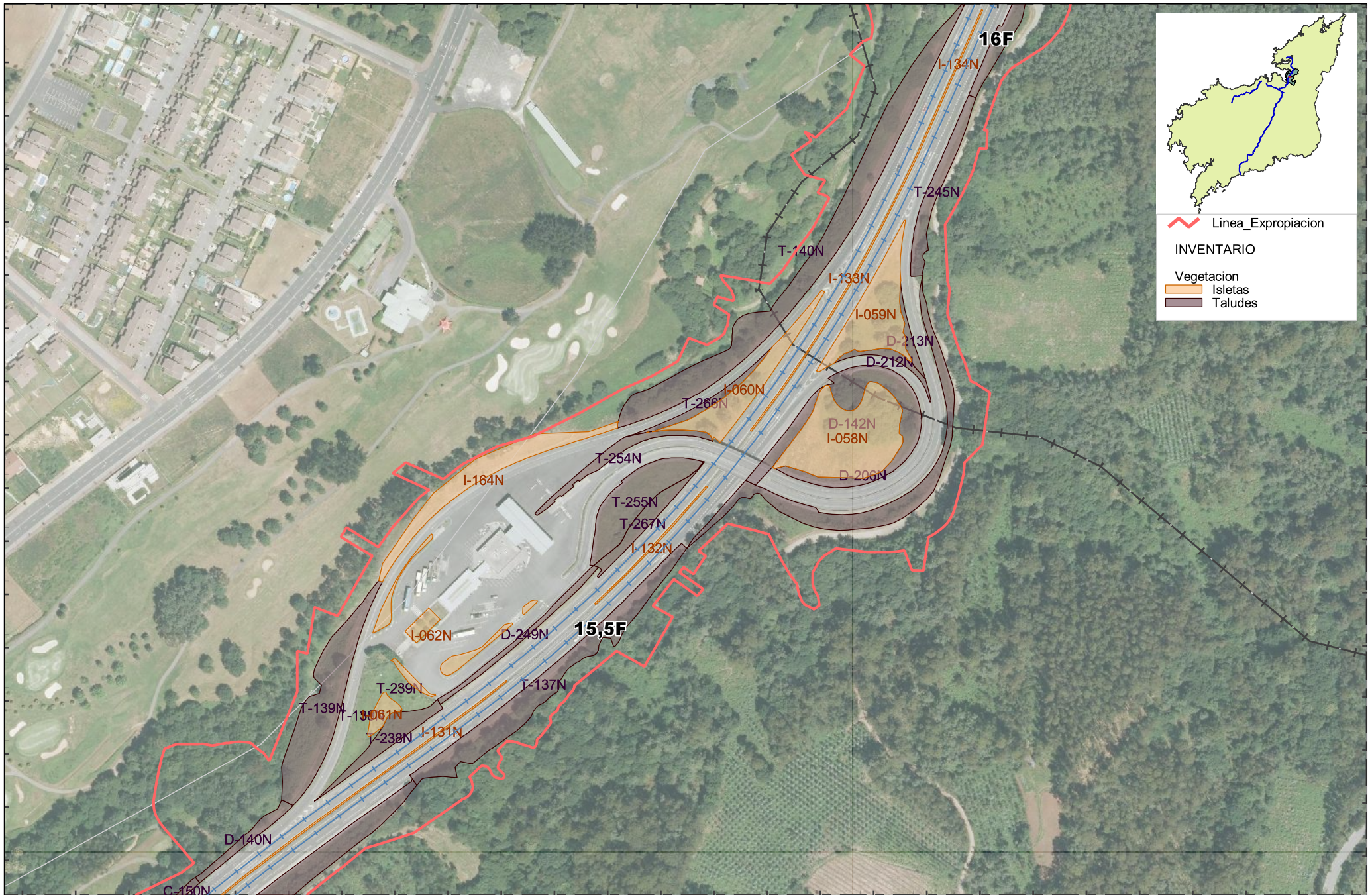
Linea Expropiacion

INVENTARIO

Vegetacion

- Isletas
- Taludes

<p>MINISTERIO DE FOMENTO</p> <p>SECRETARÍA DE ESTADO DE INFRAESTRUCTURAS Y TRANSPORTES</p> <p>DIRECCIÓN GENERAL DE INFRAESTRUCTURAS</p> <p>DIRECCIÓN GENERAL DE CARRETERAS</p>	<p>CONCESIONARIA</p> <p>AUTOPISTAS DEL ATLÁNTICO</p> <p>Concesionaria Española, S.A.</p>	<p>EL INGENIERO DIRECTOR DEL ESTUDIO</p> <p>-</p>	<p>PROVINCIA</p> <p>A Coruña</p>	<p>PROYECTO</p> <p>-</p>	<p>ESCALAS ORIGINAL DIN-A4</p> <p>1:3000</p>	<p>REF. CONSULTA - EXPEDIENTE</p> <p>-</p>	<p>TÍTULO DEL ESTUDIO</p> <p>Área de servicio Compostela PK 81+000 (AP-9)</p>	<p>Nº PLANO</p> <p>-</p>
			<p>MUNICIPIO</p> <p>Teo</p>	<p>DIBUJO</p> <p>-</p>		<p>FECHA</p> <p>Abril 2023</p>	<p>TÍTULO DEL PLANO</p> <p>-</p>	<p>TRAMO</p> <p>-</p>



Linea_Expropiacion

INVENTARIO

Vegetacion

- Isletas
- Taludes



CONCESIONARIA

AUTOPISTAS DEL ATLÁNTICO
Concesionaria Española, S.A.

EL INGENIERO DIRECTOR DEL ESTUDIO

-

PROVINCIA
A Coruña

MUNICIPIO
Miño - Pontedeume

PROYECTO
-

DIBUJO
-

ESCALAS ORIGINAL DIN-A4
1:3500

Metros

REF. CONSULTA - EXPEDIENTE
-

FECHA
Abril 2023

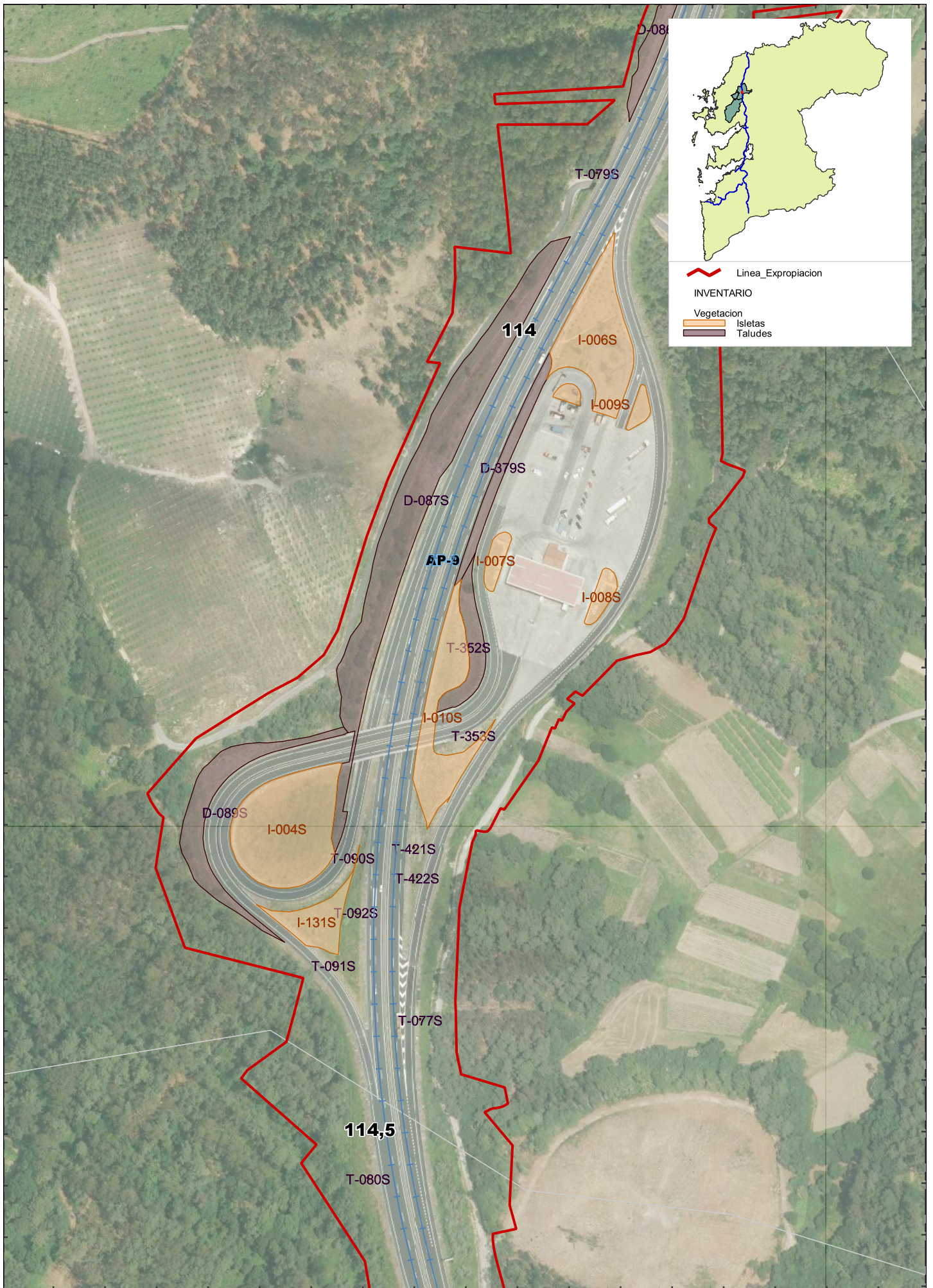
TÍTULO DEL ESTUDIO
Área de servicio Miño PK 15+650 (AP-9 F)



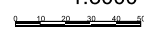
TÍTULO DEL PLANO
-

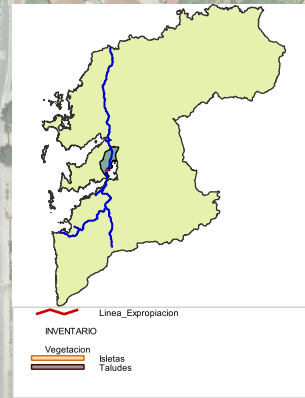
TRAMO
-

Nº PLANO
-

HOJA A_1



 <p>SECRETARÍA DE ESTADO DE INFRAESTRUCTURAS Y TURISMO SECRETARÍA GENERAL DE INFRAESTRUCTURAS DIRECCIÓN GENERAL DE CARRETERAS</p>	<p>CONCESIONARIA</p> <p>AUTOPISTAS DEL ATLÁNTICO Concesionaria Española, S.A.</p>	 <p>EL INGENIERO DIRECTOR DEL ESTUDIO</p>	<p>PROVINCIA</p> <p>Pontevedra</p>	<p>TÍTULO DEL PLANO</p> <p>Área de servicio Salnés</p>	<p>ESCALAS ORIGINAL DIN-A4</p> <p>1:3000</p>  <p>Metros</p>	<p>FECHA</p> <p>Abril 2023</p>
			<p>MUNICIPIO</p> <p>Portas - Meis</p>	<p>PK 114+000 (AP-9)</p>		<p>HOJA A_1</p>



Línea Expropiación

INVENTARIO

Vegetación

Taludes



CONCESIONARIA

AUTOPISTAS DEL ATLÁNTICO
Concesionaria Española, S.A.



EL INGENIERO DIRECTOR DEL ESTUDIO

-

PROVINCIA Pontevedra

MUNICIPIO Vilaboa

PROYECTO -

DIBUJO -

ESCALAS ORIGINAL DIN-A4

1:2500



REF. CONSULTA - EXPEDIENTE -

FECHA Abril 2023

TÍTULO DEL ESTUDIO Área de servicio San Simón PK 144+000 (AP-9)

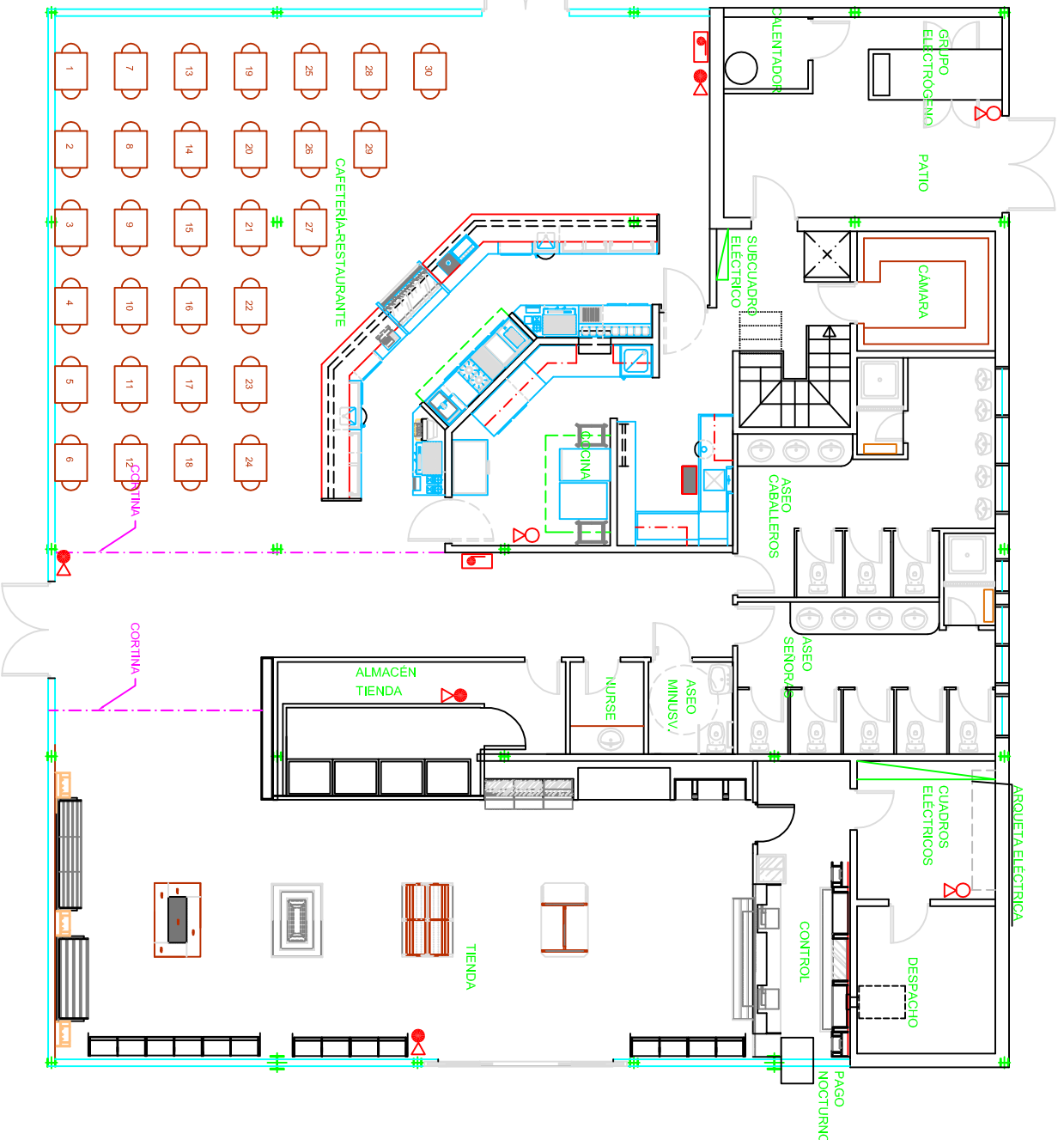
TÍTULO DEL PLANO -

TRAMO -

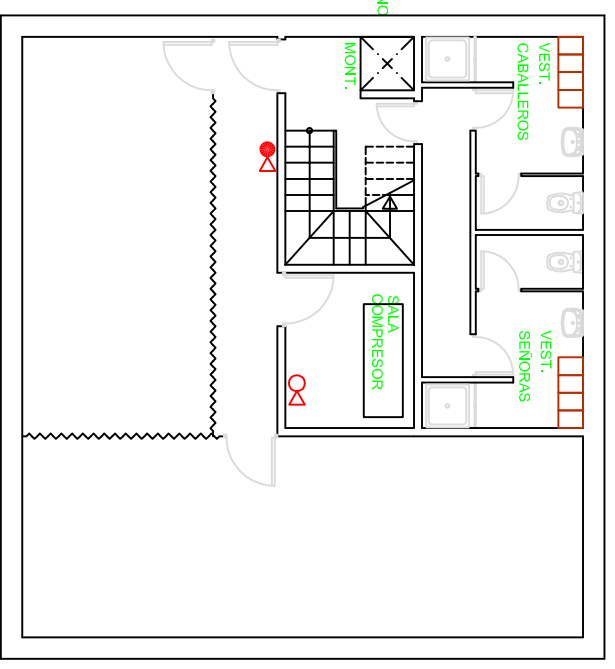
Nº PLANO -

HOJA A_1

PLANTAS EDIFICIOS HOSTELERÍA

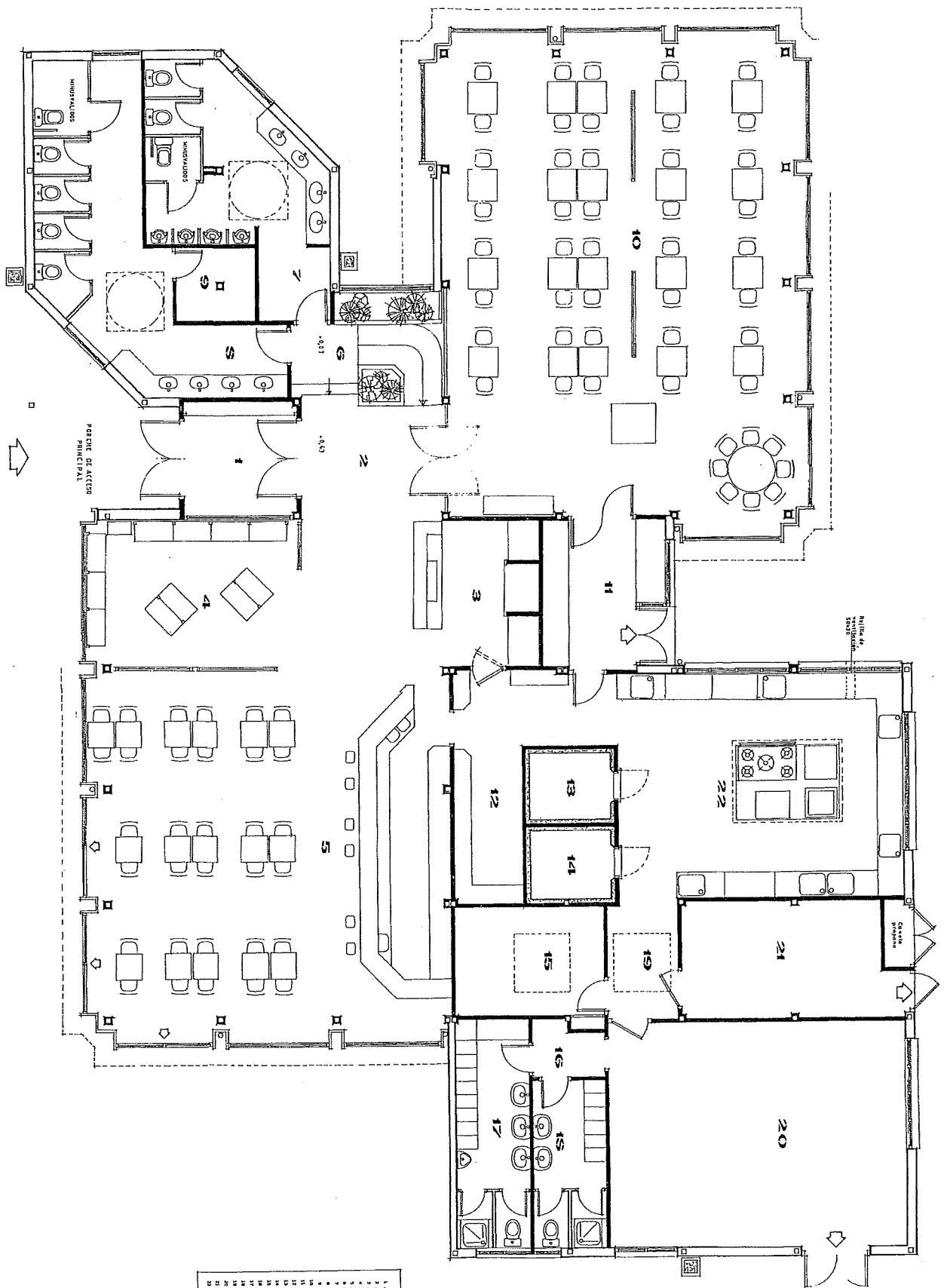


PLANTA BAJA

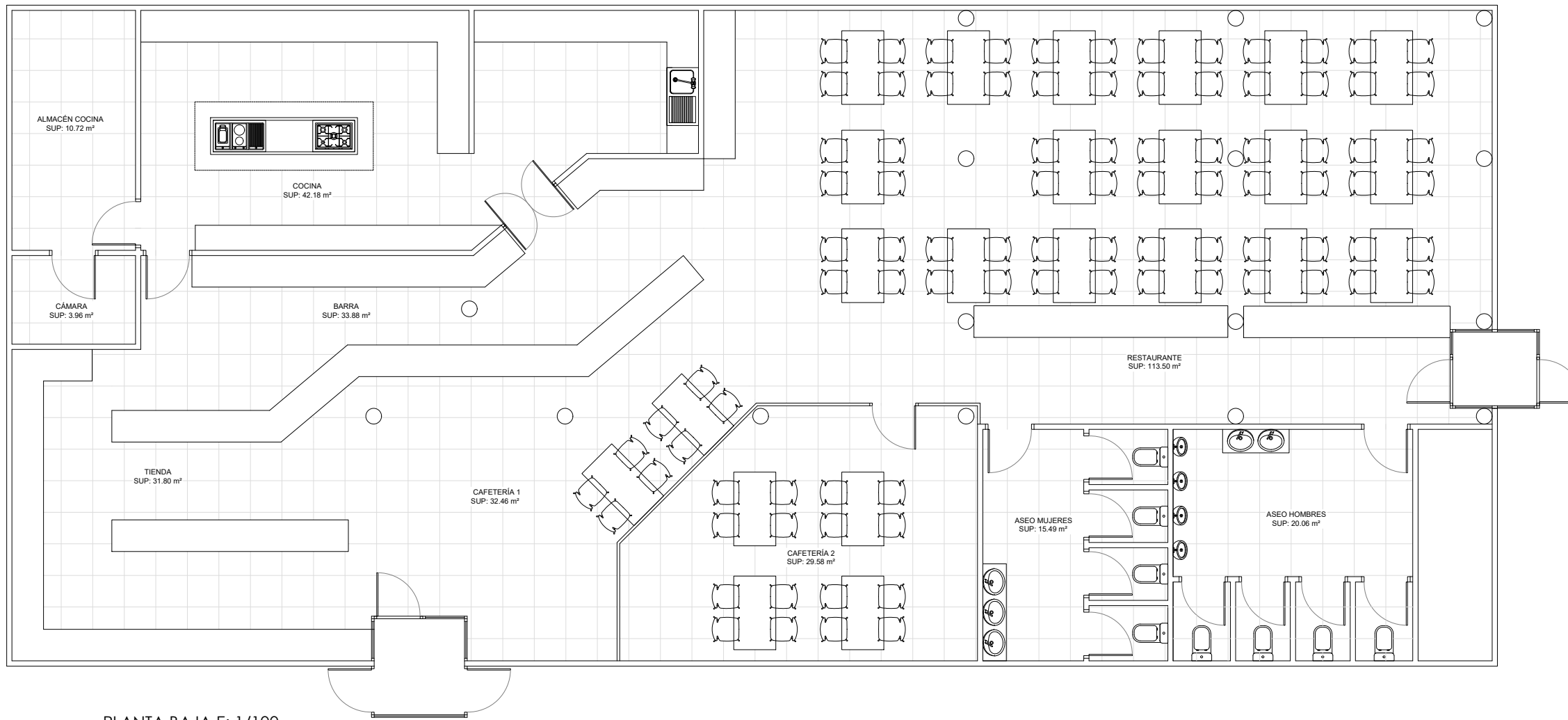


PLANTA SÓTANO

SIMBOLOGÍA CONTRA INCENDIOS	
	EXTINTOR DE POLVO QUÍMICO SECO P-6
	DE EFICACIA MÍNIMA 21A Y 89B
	EXTINTOR DE CO2 DE EFICACIA MÍNIMA 21B
	B.I.E. 25

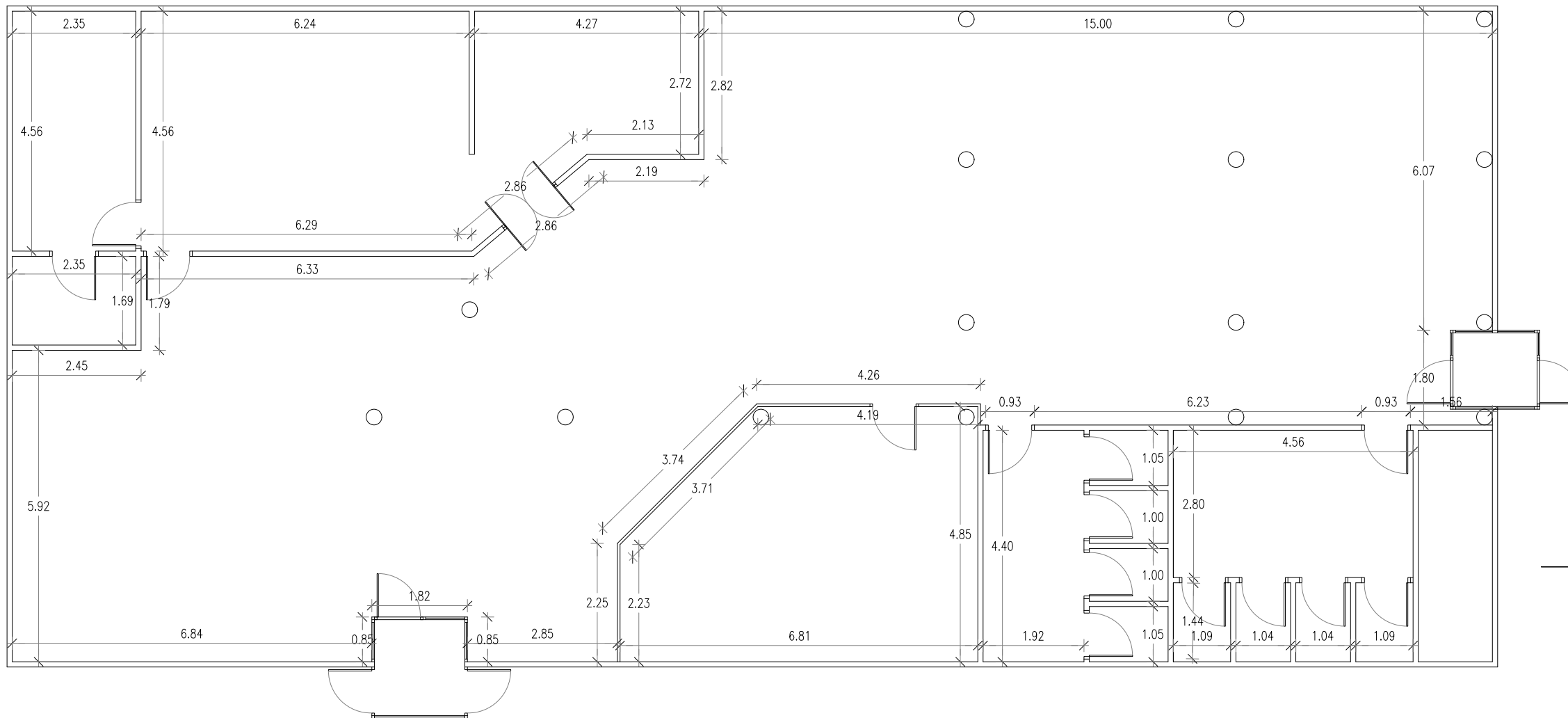


1 -	Entrance	4.75 x 7.5
2 -	Waiting	11.75 x 7
3 -	Office	8.50 x 5
4 -	Office	8.50 x 5
5 -	Office	8.50 x 5
6 -	Office	8.50 x 5
7 -	Office	8.50 x 5
8 -	Office	8.50 x 5
9 -	Office	8.50 x 5
10 -	Dining	11.75 x 11.75
11 -	Office	8.50 x 5
12 -	Office	8.50 x 5
13 -	Office	8.50 x 5
14 -	Office	8.50 x 5
15 -	Office	8.50 x 5
16 -	Office	8.50 x 5
17 -	Office	8.50 x 5
18 -	Office	8.50 x 5
19 -	Office	8.50 x 5
20 -	Office	8.50 x 5
21 -	Office	8.50 x 5
22 -	Kitchen	8.50 x 5



CUADRO DE SUPERFICIES	
PLANTA BAJA	SUP (m²)
TIENDA	31.80
CAFETERIA 1	32.46
CAFETERIA 2	29.58
BARRA	33.88
COCINA	42.18
ALMACÉN COCINA	10.72
CÁMARA	3.96
RESTAURANTE	113.50
ASEO MUJERES	15.49
ASEO HOMBRES	20.06
TOTAL SUP. UTIL	333.62
TOTAL SUP. CONST.	356.34

PLANTA BAJA E: 1/100



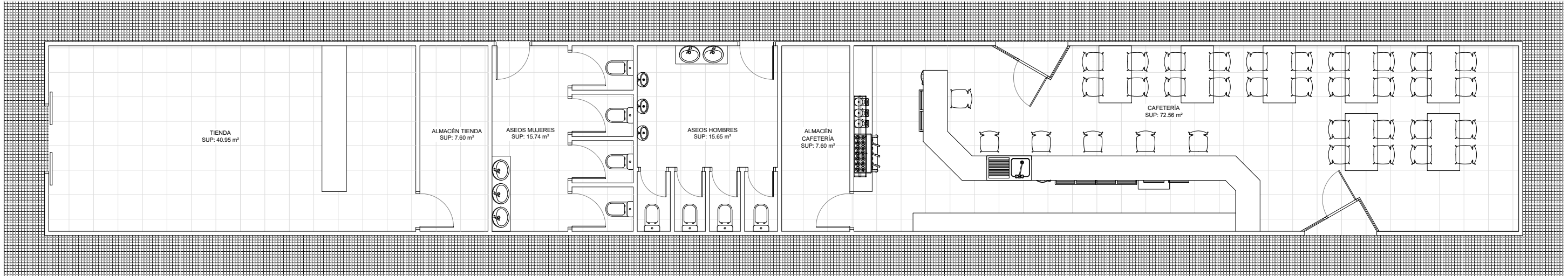
COTAS PLANTA BAJA E: 1/100

**GRADUADO EN
ARQUITECTURA TÉCNICA**

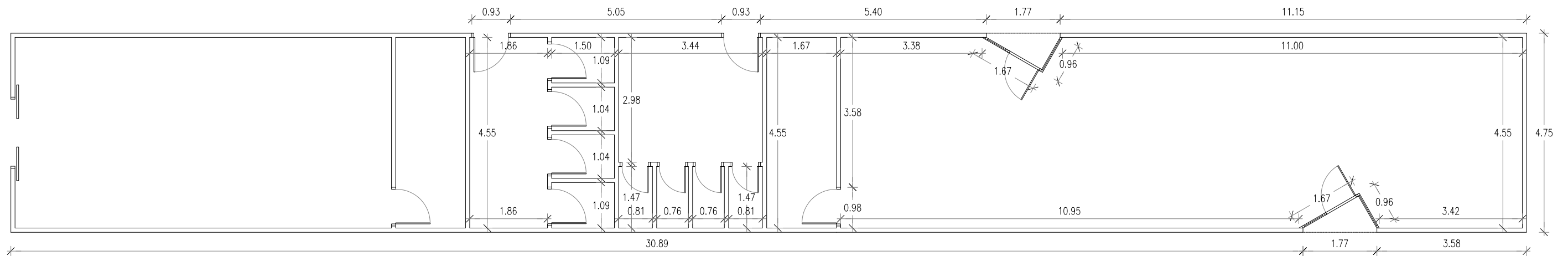
JESÚS M. HERMIDA VEIGA
Colegiado Nº 2981 COATAC

PROYECTO
INFORME TÉCNICO PARA VALORACION DE REFORMA DE
DECORACIÓN Y REHABILITACION EN AREA DE SERVICIO
AMEIXEIRA
PROMOTOR
AUTOPISTAS DEL ATLÁNTICO, CONCESIONARIA ESPAÑOLA S.A.
SITUACIÓN
AUTOPISTA AP-9, E-1, KM 40
ORDES (A CORUÑA)
REF. CATASTRAL: 15060A51509008000LZ
PLANO
ARQ01.- PLANTA BAJA Y COTAS AMEIXEIRA 1. DIRECCIÓN A CORUÑA

FECHA
MARZO 2023
Nº PLANO
01
ESCALA
1/50; 1/100

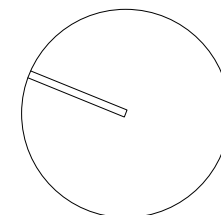


PLANTA BAJA E: 1/100



COTAS PLANTA BAJA E: 1/100

CUADRO DE SUPERFICIES	
PLANTA BAJA	SUP (m²)
TIENDA	40.95
ALMACÉN TIENDA	7.60
ASEO MUJERES	15.74
ASEO HOMBRES	15.65
ALMACÉN CAFETERÍA	7.60
CAFETERÍA	72.56
TOTAL SUP. UTIL	160.10
TOTAL SUP. CONST.	172.14



**GRADUADO EN
ARQUITECTURA TÉCNICA**

JESÚS M. HERMIDA VEIGA
Colegiado Nº 2981 COATAC

PROYECTO
INFORME TÉCNICO PARA VALORACION DE REFORMA DE
DECORACIÓN Y REHABILITACION EN AREA DE SERVICIO
AMEIXEIRA
PROMOTOR

AUTOPISTA DEL ATLÁNTICO, CONCESIONARIA ESPAÑOLA S.A.

SITUACIÓN
AUTOPISTA AP-9, E-1, KM 40

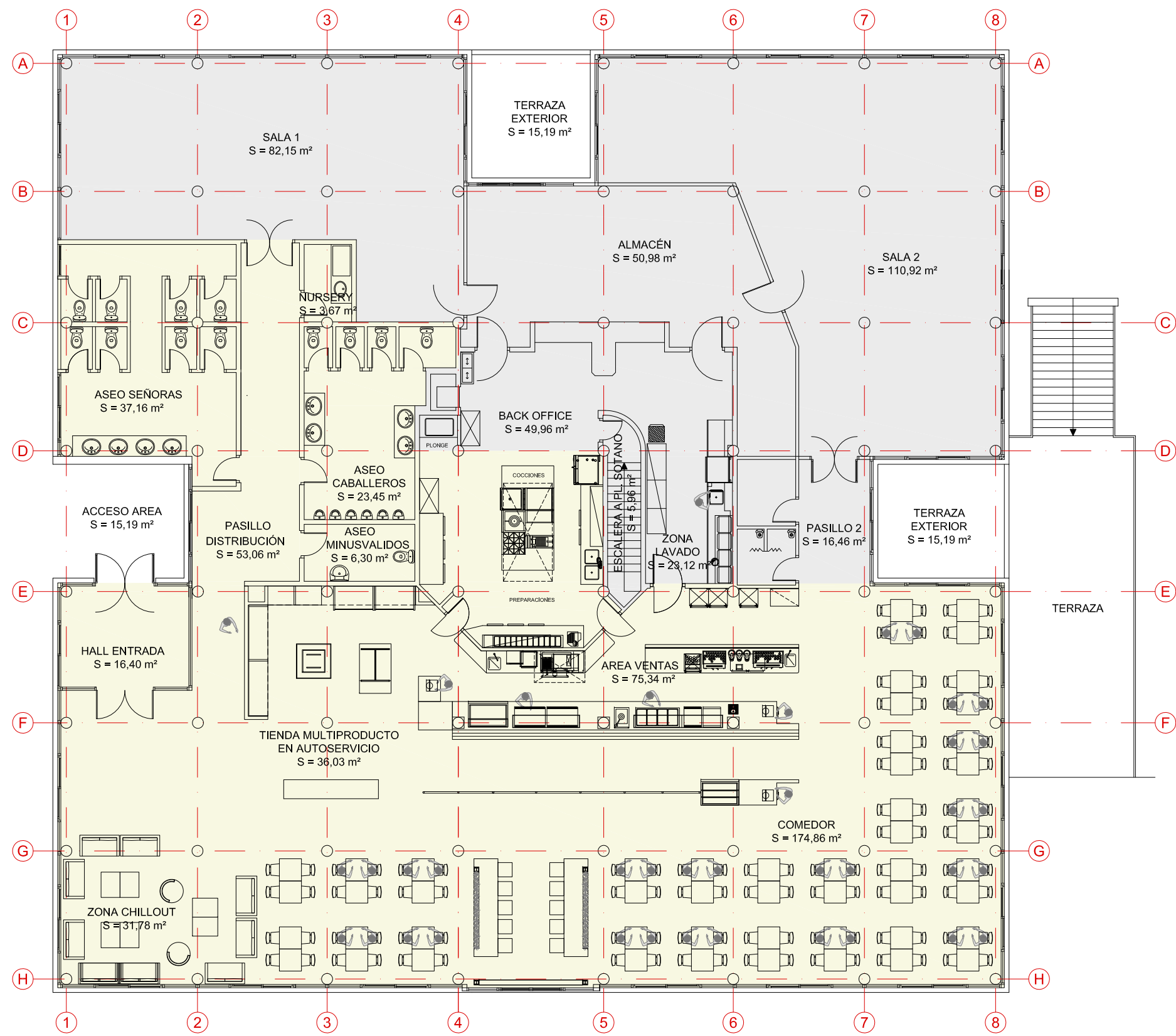
ORDES (A CORUÑA)
REF. CATASTRAL: 15060A51509008000LZ

PLANO
ARQ02.- PLANTA BAJA Y COTAS AMEIXEIRA 2. DIRECCIÓN SANTIAGO

FECHA
MARZO 2023

Nº PLANO
02

ESCALA
1/50; 1/100



SUPERFICIES ESTADO REFORMADO

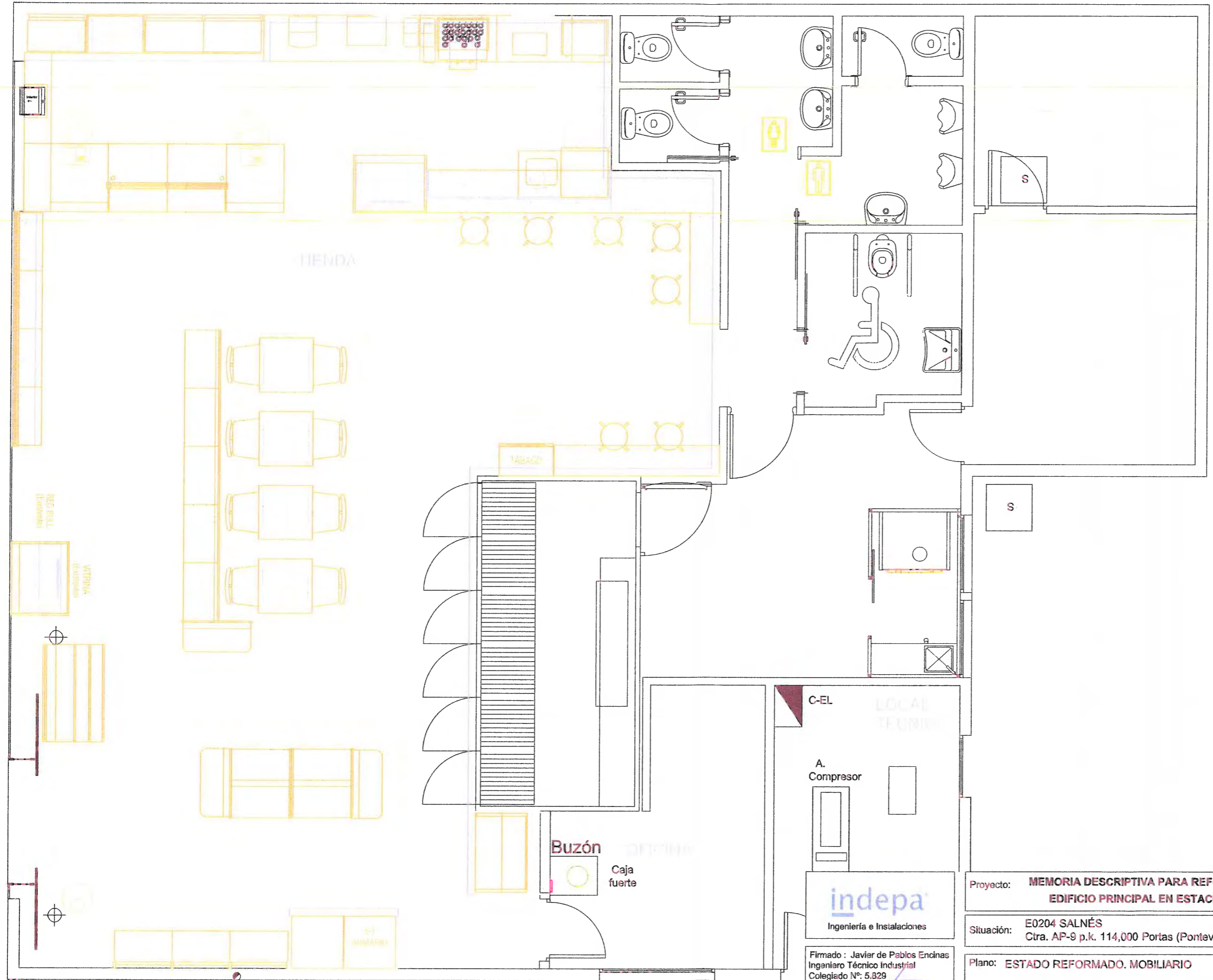
PLANTA BAJA. SUPERFICIES ÚTILES	
Aseo minusválidos	6,30m ²
Aseo señoras	37,16m ²
Nursery	3,67m ²
Aseo caballeros	23,45m ²
Sala 1	82,15m ²
Sala 2	110,92m ²
Zona lavado	23,12m ²
Pasillo distribución	53,06m ²
Zona chillout	31,78m ²
Tienda	36,03m ²
Comedor	174,86m ²
Area de ventas	75,34m ²
Nucleo escalera	5,96m ²
Back office	49,96m ²
Pasillo 2	16,46m ²
Almacén	50,98m ²
Hall entrada	16,40m ²
<hr/>	
SUP. ÚTIL TOTAL PB	797,60m ²
SUP. TOTAL CONSTRUIDA PB	901,44m ²

COMENSALES

Nº DE COMENSALES SENTADOS	140 pax
---------------------------	---------

	ESPACIO A MANTENER
	ESPACIO A REACONDICIONAR

VISADO COLEGIO PROFESIONAL:



indepa
Ingeniería e Instalaciones

Firmado: Javier de Pablos Encinas
Ingeniero Técnico Industrial
Colegiado Nº: 5.329




Proyecto: **MEMORIA DESCRIPTIVA PARA REFORMA INTERIOR DEL EDIFICIO PRINCIPAL EN ESTACIÓN DE SERVICIO**

Situación: E0204 SALNÉS
Ctra. AP-9 p.k. 114,000 Portas (Pontevedra)

Plano: **ESTADO REFORMADO. MOBILIARIO**

Promotor: **GALPGEST PETROGAL ESTACIONES DE SERVICIO, S.L.U.**

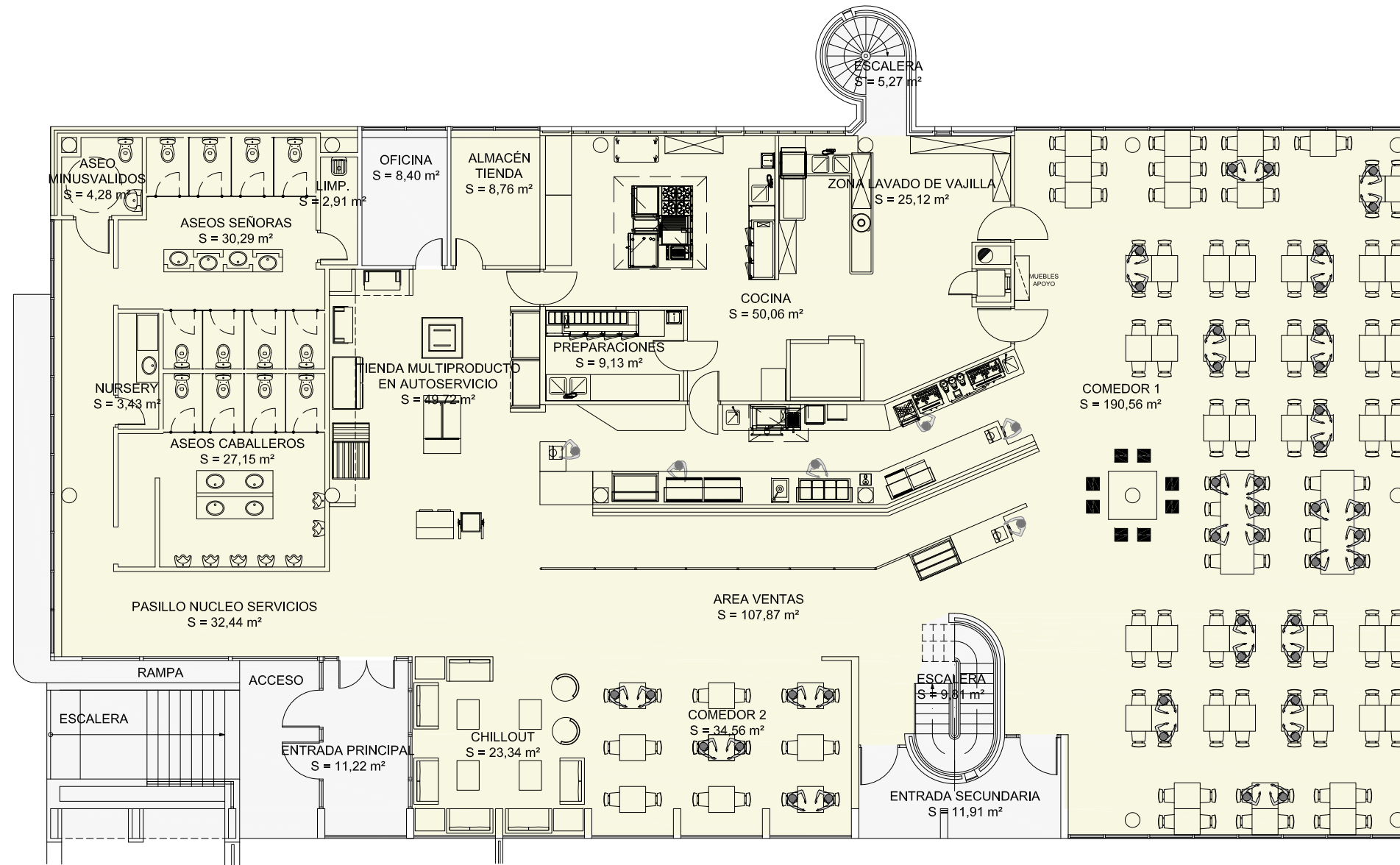


Expediente:
Fecha: Mayo de 2016

Realizado por: Modificado: Fecha:

Escala: 1/50

Plano Nº: 6





SUPERFICIES ESTADO REFORMADO

PLANTA BAJA. SUPERFICIES ÚTILES

Entrada principal	11,22m ²
Zona Chillout	23,34m ²
Comedor 2	34,56m ²
Area ventas	107,87m ²
Pasillo nucleo aseos	32,44m ²
Aseos caballeros	27,15m ²
Nursery	3,43m ²
Aseos señoras	30,29m ²
Aseos minusválidos	4,28m ²
Cuarto limpieza	2,91m ²
Oficina	8,40m ²
Almacen tienda	8,76m ²
Tienda multiproducto	49,72m ²
Comedor 1	190,56m ²
Escalera II	9,81m ²
Entrada secundaria	11,91m ²
Escalera III	5,27m ²
Zona de lavado	25,12m ²
Cocina	50,06m ²
Zona preparaciones	9,13m ²
SUP. ÚTIL TOTAL PB	646,23m²
SUP. TOTAL CONSTRUIDA PB	678,77m²

COMENSALES

N° DE COMENSALES SENTADOS	168 pax
----------------------------------	----------------

	ESPACIO A MANTENER
	ESPACIO A REACONDICIONAR

ANEXO III: DATOS DE VENTAS DEL AÑO 2022 E INTENSIDADES DE TRÁFICO

Datos de ventas actuales (año 2022)

Área de Servicio	Hostelería	%
COMPOSTELA	1.157.747 €	38 %
SAN SIMÓN	1.054.828 €	34 %
AMEIXEIRA	852.997 €	28 %
Total	3.065.572 €	100 %

Tabla 1: Datos de ventas actuales (año 2022).

Datos de ventas (series últimos 5 años)

Series de los últimos 5 años:

Área de Servicio	2018	2019	2020	2021	2022
COMPOSTELA	1.330.550 €	1.433.258 €	589.747 €	858.961 €	1.157.747 €
SAN SIMÓN	1.144.898 €	1.236.999 €	490.020 €	699.975 €	1.054.828 €
AMEIXEIRA	809.080 €	840.955 €	479.510 €	664.361 €	852.997 €
Total	3.284.529 €	3.511.213 €	1.559.276 €	2.223.298 €	3.065.572 €

Tabla 2: Series de ventas de los últimos 5 años.

Datos de tráfico de los segmentos de AP-9 donde están situadas las AA.SS.

Series de los últimos 5 años de IMD (promedio de vehículos al día):

Área de Servicio	Segmento AP-9	IMD (promedio de vehículos al día)				
		2018	2019	2020	2021	2022
AMEIXEIRA	Macenda - Ordenes	17.914	18.040	12.202	16.021	17.764
COMPOSTELA	Santiago Sur - Padrón	23.747	24.416	16.800	22.266	24.591
SAN SIMÓN	Vilaboa - O Morrazo	30.170	30.738	21.548	27.334	29.885

Tabla 3: Series de los últimos 5 años de IMD en segmentos de la AP-9 donde están las AA.SS.