



AYUNTAMIENTO DE
ALHAURIN DE LA TORRE

(MALAGA)

Nº Entidad Local 01-29007-5

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE
HAN DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DE BARRA DURANTE
FERIA 2017 Y CENA DIA DEL MAYOR 25 DE JUNIO
“CASETA OFICIAL”**

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto de la presente contratación es la adjudicación a una empresa, la explotación de la barra y servicio de cenas de la **CASETA OFICIAL** ubicada en el recinto ferial, concretamente en el espacio designado en el plano como O-1, de dimensiones 1,138,34 m² con motivo de la feria de San Juan Bautista de 2017, a celebrar los días 21 a 25 de junio de 2017, ambos inclusive.

Un amplio colectivo que podrá disfrutar desde el día 21 de Junio al 24 de Junio de la Caseta Oficial como lugar de encuentro y donde podrán además asistir a los conciertos organizados dirigidos al gran público, siendo un servicio necesario a ofrecer por nuestra Administración que debe de incluir todas las prestaciones que una Caseta de Feria ofrece a sus visitantes. En definitiva, un lugar que haga tanto al habitante como al visitante participar y disfrutar del ambiente festivo y alegre que en esos días se vive en nuestra localidad.

El Colectivo de Mayores disfrutará el día 25 de Junio (domingo) del “Día del mayor” a celebrar en dicha Caseta donde podrán desarrollar actividades de tipo ferial acordes con las necesidades y la edad que estos presentan. Esta trayectoria emprendida, de ofrecer a los Mayores un día especial concreto donde participar del ambiente jovial y festivo que se vive en la localidad convirtiéndolos en verdaderos protagonistas de la Caseta, pero orientado hacia los mayores con objeto de integrarlos como un colectivo más, con sus características peculiares, haciendo que sean muchos los que puedan acercarse a la Feria, ya que de otra manera no lo harían. Este día la Concejalía del Mayor ofrecerá una cena especial dirigida a todos los integrantes, corriendo a cargo de dicha concejalía el abono del mismo al adjudicatario.

SEGUNDA: DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1.-EXPLOTACIÓN DE BARRA.

Esta consistirá en disponer y atender a los visitantes que se acerquen a la Caseta Oficial a través de una barra de alcance, sus demandas de bebidas y comidas previstas y preparadas y que más adelante quedarán relacionadas.

El adjudicatario de este servicio deberá disponer de todos los enseres, cocina, mobiliario y menaje necesarios para la atención al público en barra.

2.2.- CENAS.

Se prestará un servicio de cenas para todas las noches de feria que consistirá en la disposición de comidas y bebidas a todos los invitados a la Caseta.

Asimismo el adjudicatario de este servicio deberá disponer de todos los enseres, equipo de cocina, mobiliario y menaje necesarios para la atención al público en mesas.

TERCERA.- RELACIÓN DE BEBIDAS Y COMIDAS

3.1.- BEBIDAS Y COMIDAS PARA EXPLOTACIÓN DE BARRA.

La empresa adjudicataria dispondrá y suministrará para la explotación de barra, como mínimo, las siguientes bebidas (se incluyen los precios máximos de venta):

- Cerveza (tubo) con o sin alcohol, 1,50€
- Tinto de verano, 1,50€
- Refrescos y zumos, 1,50€
- Vino fino botella ½, 4,50€
- Copa individual vino fino, 1,50€
- Vino dulce de Málaga en botella 750cc, 6€
- Copa individual vino tinto, 1,50€
- Combinados de ron, ginebra, whisky (primeras marcas) y refresco, 4,75€
- Mojitos, 4,00€
- Licores de frutas sin alcohol (copa), 1,50€
- Combinados, en vaso de tubo 4€.

Asimismo también se suministrarán, como mínimo, los siguientes alimentos y comidas preparadas o a cocinar en el momento en la plancha:

- Filetes de lomo de cerdo (ración 200 gramos) con guarnición, 5 €
- 2 montaditos de lomo servido en pitufo, 5€
- 1 pincho 2,50€
- Berenjenas fritas (ración 150 gramos), 4€
- Tortilla de patatas (ración 200 gramos), 4€
- Patatas fritas (150 gramos), 3€
- Pimientos fritos (ración 150 gramos), 4€
- Tortilla de patatas (ración 200 gramos), 4€
- Jamón de bodega (ración 150 gramos), 6€
- Hamburguesa (tanto en plato como en bocata), 3€
- Tomate picado (ración 200 gramos), 3€
- Queso manchego (ración 200 gramos), 6€

Esta lista de bebidas y comidas deberá estar expuesta al público en lugares visibles de la barra de la Caseta, conteniendo sus precios, siendo imprescindible para proceder a la adjudicación, que las ofertas se presenten acompañadas con la especificación el peso de las raciones, que deberá ser igualmente reflejada en la lista de precios a exponer.

Asimismo en esta relación se podrán incluir otras comidas y bebidas que puedan ser propias de consumición para este tipo de actividad y de establecimiento, las cuales también se incluirán en las ofertas que se presenten, no admitiéndose la venta de ningún otro producto, ni otros precios, que no sean los reflejados en dicha relación.

3.2.- MENÚ CENAS.

1. Durante toda la Feria de San Juan, se elaborará y servirá un catering de cenas para cada grupo de artistas participantes todos los días de feria, que será comunicado con suficiente anterioridad a los conciertos en cuanto se reciban las peticiones de dichos artistas. Este gasto será asumido por la Concejalía de Fiestas. La suma del gasto diario del servicio de Catering para los artistas, serán cargados a la partida 2333822601 "ATENCIÓNES PROTOCOLARIAS Y REPRESENTATIVAS DE INVITADOS Y COLABORADORES"
2. Para el día 25 de Junio, "Día del Mayor" el menú a elaborar será para 1,000 personas y el precio del cubierto no excederá de 16,37€ más el 10% de iva.

- **Entrantes** (para cuatro personas): Aceitunas, pimientos fritos y tomates picados con atún.
- **Primer plato** (individual por comensal): Plato combinado con queso manchego (100gr.), jamón de bodega (50gr.), bola de ensaladilla rusa casera y gazpacho andaluz muy triturado y muy frío.
- **Segundo plato** (individual por comensal): Magro muy tierno con tomate y patatas fritas.
- **Postre:** 1 tarrina de helado de 100cc de sabores variados.
- **Piezas de pan:** ilimitadas para la comida y envueltos, así como los cubiertos.
- **Bebidas:** botellas de vino, botellas de gaseosa y jarras de cerveza, refrescos, cervezas sin alcohol y agua, todo muy frío e ilimitado.

Tanto los cubiertos, servilletas y el pan, deberán estar obligatoriamente envasados herméticamente debiendo ser estos abiertos por los propios comensales.

En todos los casos la empresa que resulte adjudicataria deberá disponer de fruta natural de temporada suficiente para aquellas personas que no puedan consumir helado, como puedan ser mayores diabéticos. Asimismo se tendrá previsto menús alternativos que sean aptos para celíacos (del número de estos menús, en caso de ser necesario, se informará a la empresa que resulte adjudicataria antes de que se proceda a iniciar el servicio y con tiempo suficiente para su preparación).

CUARTA: CARACTERÍSTICAS COMUNES

- a) Los alimentos a servir serán de primera calidad, según las especificaciones de código alimentario, con una minuciosa limpieza e higiene en su elaboración y conservación así como una óptima presentación y rápido servicio.
- b) Se dispondrá del personal de hostelería necesario y suficiente para atender los servicios de cocina y explotación de barra (mínimo 4 personas), cenas (mínimo 1 camarero por cada 20 comensales), debiendo estar debidamente uniformados y aseados acorde con el trabajo que se está realizando, siendo el trato y disposición para los asistentes de la caseta amable y educado.
- c) La empresa adjudicataria será la encargada de proporcionar el equipamiento de cocina y mobiliario que se precise para la preparación, conservación, presentación y consumición e los alimentos reseñados, incluido el montaje y posterior desmontaje, conllevando las medidas de seguridad pertinentes y necesarias, asimismo como los extintores reglamentarios.

- d) Todos los elementos que se precisen deberán estar instalados para el primer día de actividad de la Caseta y desmontados y trasladados fuera de la misma a la conclusión de la feria, en un plazo máximo de 5 días tras su conclusión.
- e) Las mesas destinadas al servicio deberán estar cada día de la Feria además de limpias y en perfecto estado. Para la cena del día 25 de Junio estarán debidamente vestidas y decoradas.
- f) Para la cena del día del Mayor, 25 de Junio .Se dispondrá de los utensilios debidamente precintados, la vajilla de porcelana necesaria para servir y disponer las diferentes comidas y bebidas anteriormente mencionadas.
- g) Se realizará la limpieza diaria del espacio destinado a estos servicios (zona de barra, zona de mesas, cocina y así como de todo el mobiliario de uso).
- h) La empresa adjudicataria dispondrá de un servicio de vigilancia y custodia de la caseta, al igual que de sus enseres, durante el horario que esta permanezca cerrada al público.
- i) El adjudicatario está obligado al cumplimiento estricto de la normativa que afecte o se refiera a la actividad que se va a desarrollar y al personal a su servicio.
- j) Todo el personal que manipule alimentos tendrá que estar en posesión del título habilitante de manipulador de alimentos.

QUINTA: COMPROMISO DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

La empresa adjudicataria no subarrendará, cederá o traspasará los derechos y obligaciones dimanantes del contrato sin autorización del Ayuntamiento, siendo la infracción de lo aquí dispuesto causa de resolución del contrato.

Asimismo la empresa adjudicataria estará obligada a abonar como precio canon por el uso de la barra la Tasa por utilización privativa o aprovechamiento del dominio público local, la que vendrá determinada por el valor económico de la proposición sobre la que recaiga la autorización o adjudicación, conforme lo dispuesto en el artículo 24.1b del Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales. El valor económico de utilización privativa o aprovechamiento del dominio público local, vendrá determinado por la cantidad por la que se adjudicó la licitación en el año inmediatamente anterior, siendo esta cantidad de **SEIS MIL CIENTO CUARENTA Y NUEVE EUROS (6,149 €)**.

SEXTA: RESPONSABILIDAD.

El adjudicatario será responsable único y exclusivo de los daños y perjuicios que ocasionen tanto a esta Corporación y personal dependiente de la misma, como a terceras personas, comprometiéndose igualmente a cumplir estrictamente todas las normas que se refieran o afecten a la actividad a desarrollar.

SÉPTIMA: EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS.

- Los servicios que en el presente Pliego se detallan se realizarán en la Caseta Municipal durante los días 21 a 25 de junio de 2017, ambos inclusive y horarios siguientes:
- Servicios de explotación de barra: todas las noches de feria desde la apertura de la caseta a las 20:30 horas hasta su cierre.
- Cenas: Según estimación, se servirán 1000 cenas para el día 25 de junio, empezándose a servir sobre las 21:00 horas. (16,37€ más el 10% de iva). Y la partida presupuestaria en la que se cargará dicho gasto es la siguiente: 28231022601 ; ATENCIONES PROTOCOLARIAS Y REPRESENTATIVAS : COMIDA MAYORES
- El adjudicatario deberá disponer de un seguro de Responsabilidad Civil ascendiendo su cobertura mínima de indemnización a 901.000€.
- El contratista está sujeto en el cumplimiento de este contrato en las directrices e instrucciones que determine el Ayuntamiento de Alhaurín de la Torre y, en particular, por la Concejalía de Fiestas y Turismo, a cuyo objeto definirá la empresa adjudicataria una persona responsable de contrato con el ente local.
- En cuanto a la apertura y cierre de la caseta se estará a lo dispuesto de la ordenanza municipal sobre la instalación y funcionamiento de casetas de feria, que le resultará de aplicación.

MARÍA CAÑETE VARGAS

AREA DE TURISMO Y FIESTAS