PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE HAN DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DE BARRA Y CENAS PARA LA RESTAURACIÓN DE LA CASETA MUNICIPAL DEL MAYOR EN LA FERIA DE SAN JUAN BAUTISTA 2016

CLÁUSULAS.

PRIMERA: OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

El objeto de la presente contratación es la adjudicación a una empresa, la explotación de la barra y cenas para la restauración de la caseta del mayor, ubicada en el recinto ferial, con motivo de la feria de San Juan Bautista de 2016, a celebrar los días 22 a 26 de junio de 2016, ambos inclusive.

El Colectivo de Mayores de nuestra localidad han asumido esta Caseta del Mayor como su lugar de encuentro en los días de feria, donde pueden desarrollar actividades de tipo ferial acordes con las necesidades y la edad que estos presentan. Esta trayectoria emprendida, de ofrecer a los Mayores un lugar municipal concreto donde participar del ambiente jovial y festivo que se vive en la localidad convirtiéndolos en verdaderos protagonistas de la Caseta, 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, 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, y participar y disfrutar del ambiente festivo y alegre que en esos días se vive en nuestra ciudad.

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 Municipal del Mayor, 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 los mayores 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 l, 4,50 €
- Copa individual vino fino, 1,50 €
- Vino tinto botella 750 cc, 6 €
- Copia individual vino tinto, 1,50 €
- Vino dulce de Málaga en botella 750 cc, 6,50 €
- copa individual vino dulce 1,50 €.
- Combinados de ron, ginebra, whisky (primeras marcas) y refresco 4,75 €
- Mojitos 4,00 €
- Licores de frutas sin alcohol (copa), 1,50.- €.

Asimismo también se suministrarán, como mínimo, los siguientes alimentos y comidas preparadas o a cocinar en el momento en 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), 4.- €.
- Pimientos fritos (ración 150 gramos), 4 €
-Tortilla de patatas (ración 200 gramos), 4.- €.
- Jamón 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 del 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 cuáles 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.- MENÚS CENAS.

Se elaborará y servirá un catering de cenas para todos los días de feria, compuesto por los siguientes platos:

Entrantes (para cuatro personas): Aceitunas, pimientos fritos y tomates piacado con atún

Primer plato (individual por comensal): plato combinado con queso manchego (100 gramos), jamón de bodega (50 gramos), bola ensaladilla rusa elaboración casera Vaso de gazpacho andaluz muy triturado

Segundo plato (individual por comensal): magro con tomate con abundantes patatas fritas

Postre: 1 tarrina de helado 100 cc (sabores variados).

Piezas de pan ilimitada por persona durante comida.

Bebidas, sobre la mesa se dispondrá , para cada 6 comensales, una botella de vino tinto de mesa, 1 botella de gaseosa, jarra cerveza, refrescos variados, botella cerveza sin alcohol 1 botella de agua. Estas bebidas serán repuestas a solicitud del comensal.

Tanto los cubiertos, servilleta y la pieza de 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 celiacos (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: CARÁCTERÍSTICAS 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.

e) La empresa adjudicataria será la encargada de proporcionar el equipamiento de cocina y mobiliario que se precise para la preparación, conservación, presentación y consumición de los alimentos reseñados, incluido el montaje y posterior desmontaje, conllevando las medidas de seguridad pertinentes y necesarias, asi mismo 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, debidamente vestidas y decoradas

f) Se dispondrá de los utensilios debidamentes precintados,la vajilla de porcelana necesaria para servir y disponer las diferentes comidas y bebidas.

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 .

j) 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.

k) 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 linfracción 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 24.1 b 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, siento esta cantidad de **CUATRO MIL TRESCIENTOS VEINTESEIS (4.326€)**

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 del Mayor, durante los días 22 a 26 de junio de 2016, ambos inclusive. y horarios siguientes:

- Servicios de explotación de barra: todas las noches de feria desde la apertura de la caseta hasta su cierre.
- Cenas: Se servirán, cada noche de feria un total de 250 cenas, lo que supone un total de 1.250 durante toda la feria, empezándose a servir sobre las 21:00 horas
- El adjudicatario deberá disponer de un seguro de Responsabilidad Civil ascendiendo sú cobertura mínima de indemnización a 901.000.€
- El contratista está sujeto en el cumplimiento de este contrato a las directrices e instrucciones que determine el Ayuntamiento de Alhaurín de la Torre y, en particular, por la Concejalía del Mayor, a cuyo objeto designará la empresa adjudicataria una persona responsable de contacto con el ente local.
- En cuanto a la apertura y cierre de la caseta se estará a lo dispuesto de la ordenanza municipal sobre instalación y funcionamiento de casetas de feria, que le resultará de aplicación.

OCTAVA: PRESUPUESTO SERVICIO DE CENAS.

El presupuesto para este servicio será de 17.050,00 euros, más 1.700 euros del 10% de IVA, lo que asciende a un total de 18.750,00 euros con cargo a la Partida 28231022601. Asimismo el precio máximo de cada una de las cenas será de 13,64 €, más 1,36 del 10% de IVA, lo que asciende a 15,00 €, siendo el número total de cenas a servir 1.250.

MARÍA YAÑEZ CHIMENO
ÁREA DEL MAYOR