



**Ayuntamiento de
Alhaurin de la Torre**

Nº Entidad Local 01-29007-5
C.I.F. P-2900700-B

Plaza de la Juventud s/n
C.P. 29130
TIF: 952.41.71.50. Extensión:7052
FAX 952413336
e-mail: csmartinez@alhaurindelatorre.es

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 2015

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 2015, a celebrar los días 24 a 28 de junio de 2015, 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, para 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, comidas y bebidas que más adelante quedarán relacionados.

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

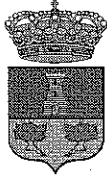
3.1.- BEBIDAS Y COMIDAS PARA EXPLOTACIÓN DE BARRA.

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 €
- Copa 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 €



**Ayuntamiento de
Alhaurín de la Torre**

Nº Entidad Local 01-29007-5
C.I.F. P-2900700-8

Plaza de la Juventud s/n
C.P. 29130
TIF: 952.41.71.50. Extensión:7052
FAX 952413336
e-mail: csmartinez@alhaurindelatorre.es

- 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.- MENÚ 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 o berenjena fritos y ensalada.

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

Segundo plato (individual por comensal): plato de pechuga de pollo troceada en salsa de almendras con guarnición de patatas y verdura.

Postre: 1 tarrina 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 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: CARÁCTERÍSTICAS COMUNES

a) Los alimentos a servir serán de primera calidad, según las especificaciones del 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 25 comensales), debiendo estar debidamente uniformados, acorde con el trabajo que se está realizando, siendo el trato y disposición para los asistentes de la caseta amable y educado.

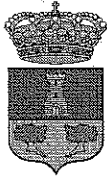
e) La empresa adjudicataria será la encargada de proporcionar el equipamiento de cocina y mobiliario que se precise para la preparación, conservación, presentación y consumición de los alimentos reseñados, incluido el montaje y posterior desmontaje, conllevando las medidas de seguridad pertinentes y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

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 y la vajilla 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).



**Ayuntamiento de
Alhaurín de la Torre**

Nº Entidad Local 01-29007-5
C.I.F. P-2900700-8

Plaza de la Juventud s/n
C.P. 29130
TIF: 952.41.71.50. Extensión:7052
FAX 952413336
e-mail: csmartinez@alhaurindelatorre.es

- 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 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 24.1 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, siendo esta cantidad de **TRES MIL QUINIENTOS UN EURO (3.501,00 €)**

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 24 a 28 de junio de 2015, 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 su 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.

NOVENA: CRITERIOS DE VALORACIÓN.

Para la valoración de las proposiciones se tendrá en cuenta el siguiente baremo:

1.- Precio más bajo hasta 50 puntos.

Se otorgarán 50 puntos a la oferta económicamente más ventajosa calculando la puntuación (P) de los demás licitadores con arreglo a la fórmula siguiente:

$$P = (50 \times \text{importe de la oferta mínima}) / \text{oferta del licitador que se valora.}$$

2.- Mejor canon explotación servicio barra..... Hasta 30 puntos.

Se otorgarán 30 puntos a la oferta que presente el canon más alto para la explotación de la barra de la caseta del mayor calculando la puntuación (P) de los demás licitadores con arreglo a la fórmula siguiente:



**Ayuntamiento de
Alhaurín de la Torre**

Nº Entidad Local 01-29007-5
C.I.F. P-2900700-8

Plaza de la Juventud s/n
C.P. 29130
TIF: 952.41.71.50. Extensión:7052
FAX 952413336
e-mail: csmartinez@alhaurindelatorre.es

$P = (30 \times \text{importe de la oferta mínima}) / \text{oferta del licitador que se valora.}$

3.- Mejor compromiso gratuidad cenas noche..... Hasta 20 puntos.

Asumiendo el licitador la obligación de prestar 250 cenas diarias, se otorgará 3 puntos por cada 3 cenas que sean prestadas con carácter gratuito y no sean pasadas al cobro, con un máximo de 20 puntos, siendo la asunción de puntos conforme sigue:

- 3 cenas diarias	2 puntos.
- 6 cenas diarias	4 puntos.
- 9 cenas diarias	6 puntos.
- 12 cenas diarias	8 puntos.
- 15 cenas diarias	10 puntos.
- 18 cenas diarias	12 puntos.
- 21 cenas diarias	14 puntos.
- 24 cenas diarias	15 puntos.
- 27 cenas diarias	18 puntos.
- 30 cenas diarias	20 puntos.
- 27 cenas diarias	18 puntos.
- 30 cenas diarias	20 puntos.

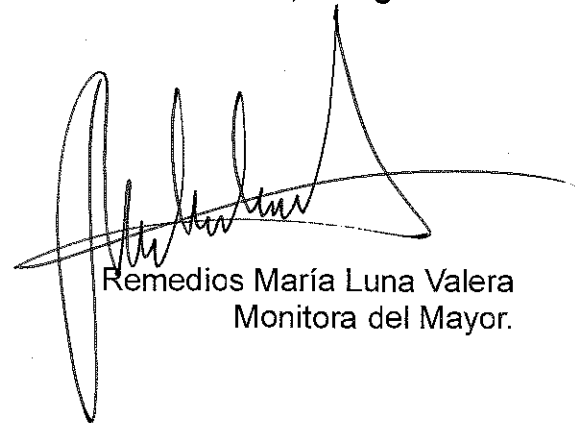
DÉCIMA: CRITERIOS DE SOLVENCIA.

Las empresas que deseen acceder a esta contratación deberán acreditar ante esta Administración estar en posesión de las siguientes condiciones mínimas de solvencia económica y financiera y profesional o técnica:

- La solvencia económica y financiera se acreditará, mediante declaración de entidad financiera según modelo que consta publicado en el perfil del contratante.
- La solvencia técnica o profesional podrá acreditarse, por una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres años que incluya importe, fechas y el destinatario, público o privado, de los mismos, en los que los servicios prestados sean igual o superior, en cuanto al número de comensales y precios a los de la presente licitación, o en su caso, que en el cómputo anual se hayan prestado servicios que, en su conjunto, tengan un importe igual o superior al importe de la licitación, siempre y cuando que el número de comensales

atendidos, en este último caso, sea igual o superior a 65 personas. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario.

- No obstante, lo indicado en los párrafos anteriores, la clasificación del empresario acreditará su solvencia para la celebración de contratos del mismo tipo que aquellos para los que se haya obtenido y para cuya celebración no se exija estar en posesión de la misma, **siendo en este caso el documento de clasificación empresarial a presentar de: Grupo M, servicios especializados, subgrupo 6, hostelería y servicios de comida, categoría**



Remedios María Luna Valera
Monitora del Mayor.