

CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA LICITACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y CATERING DE LA CASETA MUNICIPAL DURANTE LA FERIA DE PUERTO REAL 2024.

1. RÉGIMEN JURÍDICO.

Las proposiciones de los interesados deberán ajustarse a lo previsto en las presentes Condiciones Técnicas, y su presentación supone la aceptación incondicionada por la empresa del contenido de la totalidad de sus cláusulas o condiciones, sin salvedad o reserva alguna.

El desconocimiento del contrato en cualquiera de sus términos, de los documentos anexos que forman parte del mismo, o de las instrucciones, pliegos o normas de toda índole aprobadas por el Ayuntamiento de Puerto Real, que puedan ser de aplicación en la ejecución de lo pactado, no eximirá al adjudicatario de la obligación jurídica de su cumplimiento.

2. TIPO DE LICITACIÓN.

Se trata de la licitación de uso común especial de dominio público para la explotación del servicio de bar, hostelería, restauración y catering de la Caseta Municipal durante la Feria de Puerto Real 2024.

3. DETALLE DE LOS SERVICIOS NECESARIOS

Explotación de servicio de bar, hostelería, restauración y catering de la Caseta Municipal durante la Feria de Puerto Real 2024.

1.- El montaje y desmontaje de todos los elementos necesarios para la prestación de los servicios ofertados para su desarrollo y que no se incluyan en la dotación propia de la Caseta Municipal. Incluida la carpa necesaria para la cocina.

2.- La suscripción de un Seguro de Responsabilidad Civil obligatorio con una cobertura mínima de 151.000,00 euros, según la Ley 13/1999 de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía.

3.- El personal necesario para la prestación de los servicios será de única responsabilidad del concesionario, no existiendo vinculación alguna de este personal para con el Ayuntamiento.

4.- En materia de salud y consumo los servicios municipales extremarán las medidas para garantizar la seguridad de las personas asistentes, se estará a lo dispuesto por la legislación vigente y se dictarán las normas necesarias para su cumplimiento.

La Caseta Municipal deberá contar con un botiquín de urgencia con los medios mínimos que exige la Ordenanza de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

El montaje de la caseta deberá quedar finalizado, a los efectos de vertido de residuos y de inspección por los Servicios Municipales, a las 17 h del día anterior a la inauguración de la Feria.

Las inspecciones a la caseta se seguirán realizando por los servicios técnicos

Código Seguro de Verificación	IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Fecha	29/04/2024 14:29:36
Normativa	Firma electrónica de confianza, de conformidad con la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmante	JESUS MARIA BOCANEGRA CAZORLA		
Url de verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Página	1/5



competentes durante el tiempo de funcionamiento del festejo, levantándose las correspondientes actas y denuncias por incumplimiento, que serán utilizadas como base en la iniciación de los correspondientes expedientes sancionadores.

El arrendatario deberá poseer la siguiente documentación y cumplir los siguientes requisitos higiénicos-sanitarios:

4.1 Documentación en materia de Salud y Consumo:

- a. Impuesto de Actividades Económicas.
- b. Carnet de Manipulación de Alimentos de todas las personas que trabajen en la caseta.
- c. Libro de Hojas de Quejas y reclamaciones y cartel anunciador del mismo.
- d. P.V.P. anunciados y visibles.
- e. Talonario de facturas.
- f. Facturas que acrediten la procedencia de los productos alimenticios.

4.2 Alimentación:

- a. A efectos de conservación, cámaras independientes para productos alimenticios (carnes, pescados, mariscos, etc.)
- b. En caso de alimentos congelados, la descongelación se debe realizar de forma adecuada, por lo que deberá contar con la cantidad adecuada de congeladores y cámaras frigoríficas.
- c. Está prohibida la utilización de huevos frescos o refrigerados, solo se utilizarán los pasteurizados.
- d. Las tortillas se elaborarán en el momento de ser solicitadas, nunca antes.
- e. En caso de exponer algún tipo de alimento, éste debe estar en expositor y temperatura adecuada.
- f. No se podrá elaborar mahonesa casera y las industriales deberán estar refrigeradas y en envases individuales.
- g. Evitar contacto entre alimentos crudos y comida preparada.
- h. Solamente están permitidas las comidas preparadas en la propia cocina de la caseta.

4.3 Instalaciones:

La cocina:

1. Deberá contar con instalación de agua potable, fría y caliente, lavavajillas y lavamanos accionado de forma no manual en la cocina y en la barra.
2. Los frigoríficos y cámaras frigoríficas deberán contar con su correspondiente termómetro.
3. Los servicios higiénicos deberán estar suficientemente separados de las zonas de manipulación de alimentos y previsto de jabón líquido y toallas de un solo uso y deberán tener ventilación al exterior.
4. Los suelos de cocina deben ser de cemento o material impermeable y lavable.

4.4 Higiene:

- a. Utilización de ropa de trabajo distinta a la de la calle, las personas que desarrollen su trabajo en la cocina deberán utilizar delantal y prenda de cabeza.
- b. No comer o fumar mientras se preparan alimentos.
- c. Lavado de manos, siempre que se haga uso de los servicios higiénicos, manejo de utensilios sucios, dinero, etc....

Código Seguro de Verificación	IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Fecha	29/04/2024 14:29:36
Normativa	Firma electrónica de confianza, de conformidad con la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmante	JESUS MARIA BOCANEGRA CAZORLA		
Url de verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Página	2/5



- d. La superficie de las mesas donde se manipulen los alimentos deberán ser de material impermeable y lavable.
- e. Se recomienda cortinillas de tiras en puertas y mosquiteros en aberturas.
- f. Los cubos de basura, a ser posible, tendrán una tapadera con apertura a través de un pedal, con el fin de garantizar que dichos cubos estén siempre cerrados.
- 4.5. Utensilios:
- Máxima limpieza e higiene de ellos.
 - No utilizar utensilios simultáneamente para alimentos crudos y cocinados.
- 4.6 . Basuras.
- Es importante que el tratamiento de residuos se haga con todo cuidado y separado de otras actividades (preparación de alimentos), debe realizarse en recipientes perfectamente tapados y provistos de bolsas.
- 4.7. Tabaco.
- Cumplimiento de la Ley 28/2005 de 26 de diciembre y sus modificaciones por la Ley 42/2010 de 30 de diciembre de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco en materia de señalización y zonas habilitadas para fumar.
- Sólo se permitirá fumar en los espacios al aire libre, entendiéndose como tal, aquel espacio no cubierto, o aquel espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.
- A la entrada y en lugares bien visibles, deberán colocarse la cartelería de señalización oficial que corresponda.
- 4.8. Alérgenos.
- Es de obligado cumplimiento el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en cuanto a alérgenos. Se dispondrá un cartel informativo con las sustancias que producen alergias, indicando que existe la posibilidad de consultar al personal de cocina para obtener información al respecto.
- Si la empresa arrendataria dispone de carta, deberán indicar los alérgenos presentes en cada plato, mediante la simbología adecuada.
- 5.- Servicios en la caseta:
- El adjudicatario se obliga a ofrecer, como mínimo, los siguientes servicios de catering y atenciones protocolarias en la Caseta Municipal durante la Feria de Puerto Real:
- A) Comida que se ofrece tradicionalmente al centro asistencial Asprodeme, que acoge a personas con discapacidades psíquicas y sensoriales. Hasta ciento veinte servicios, a razón de 25 € el cubierto. Hasta un máximo de 3.000 €.
- B) Otros gastos catering. Se realiza una estimación aproximada, dado que durante la celebración de la feria pueden darse situaciones que precisen servicios de catering en la caseta municipal (visita de autoridades de otras localidades, presencia de cargos o representantes de otras administraciones, jurados de los concursos celebrados en la feria, catering a grupos de baile y grupos musicales que actúan durante la feria, etc. Hasta un máximo de 3.000 €.

Código Seguro de Verificación	IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Fecha	29/04/2024 14:29:36
Normativa	Firma electrónica de confianza, de conformidad con la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmante	JESUS MARIA BOCANEGRA CAZORLA		
Url de verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Página	3/5



4.- DURACIÓN.

La duración de la licencia de la explotación explotación del servicio de bar, hostelería, restauración y catering de la Caseta Municipal durante la Feria de Puerto Real será desde las 19.00 h. del 28 de mayo hasta las 2.00 h. del día 3 de junio de 2024, así como dos días previos y dos posteriores en los que se montarán y desmontarán las instalaciones provisionales necesarias para el correcto funcionamiento de la actividad.

5.- OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.

El licitador adjudicatario se compromete a cumplir con las obligaciones derivadas en este contrato.

Será obligación del adjudicatario el desarrollo normalizado del servicio conforme a las instrucciones del Ayuntamiento de Puerto Real. Durante todo el el período de la licencia, la empresa adjudicataria designará a una persona que desarrollará funciones de coordinación con la persona responsable del Ayuntamiento.

La entidad adjudicataria informará al responsable del Ayuntamiento de la situación en que se encuentra la prestación del servicio, cuando sea requerido al efecto.

La empresa adjudicataria deberá contar con los medios humanos y materiales para el desempeño de su actividad, que deberán cumplir la normativa que les sea de aplicación, y con experiencia demostrable en la prestación de estos servicios.

La entidad adjudicataria asumirá los costes sociales y de cualquier otro tipo que se deriven de la relación de dependencia del personal que emplee. El personal estará vinculado, a efectos laborales, únicamente con la empresa adjudicataria, sin que en ningún momento pueda alegarse derecho alguno en relación con la Administración.

La Empresa adjudicataria será responsable, civil y administrativamente, por las faltas que cometa el personal al servicio de aquella y quedará obligada al resarcimiento de los daños que se causen a terceras personas con motivo de la defectuosa prestación del servicio o por dolo o culpa, y afecte a bienes o personas.

Asimismo, deberá realizar el servicio con la mayor puntualidad posible, sin que su iniciación deba demorarse.

Todos los vehículos destinados a la entrega del servicio deberán cumplir la normativa vigente en materia de seguridad.

Serán a cargo de la entidad contratista todos los impuestos, derechos, tasas y tributos de cualquier índole que graven las actividades y medios sobre los que recae el servicio objeto del contrato.

6.- OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO DE PUERTO REAL

Garantizar la autonomía de gestión de la entidad, en el marco del presente Pliego y otorgarle la colaboración adecuada para que pueda prestar el servicio adecuadamente.

Garantizar, de forma permanente, el seguimiento de la adecuada gestión del servicio.

Solicitar a la entidad la documentación que se determine en relación con el servicio a los efectos de poder planificar su actuación.

Código Seguro de Verificación	IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Fecha	29/04/2024 14:29:36
Normativa	Firma electrónica de confianza, de conformidad con la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmante	JESUS MARIA BOCANEGRA CAZORLA		
Url de verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Página	4/5



Supervisar y evaluar los resultados de la intervención, y poner en conocimiento del adjudicatario cualquier deficiencia o alteración que se observe para su correcta subsanación.

Asimismo, será de responsabilidad del Ayuntamiento de Puerto Real durante el tiempo de la Feria:

1.- Mantenimiento y limpieza de los servicios sanitarios, camerinos, oficinas y escenario. Así como la instalación, decoración, suministro eléctrico e iluminación, tomas de agua y desagüe necesario para el funcionamiento de la cocina y el bar.

2.- Servicio de seguridad en el horario de apertura de la Caseta.

7.- ACTIVIDADES PREVISTAS POR EL AYUNTAMIENTO EN LA CASETA MUNICIPAL DURANTE LA FERIA.

El adjudicatario se compromete a aceptar las actuaciones y actividades que el Ayuntamiento organice durante la Feria en la Caseta Municipal, las cuales se coordinarán con el concesionario.

8.- RESPONSABILIDAD DE LA ADJUDICATARIA.

El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad patrimonial que se derive de los daños o perjuicios que en la ejecución del servicio se pudiera causar a personas o bienes, y que sea imputable al mismo o al personal que de él dependa.

El contrato se ejecutará con sujeción a lo establecido en las presentes Condiciones Técnicas. La entidad contratista será responsable de la calidad de los servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para el Ayuntamiento de Puerto Real o para terceras personas de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

9.- CANON.

Se establece como tipo de la licitación un canon mínimo de MIL QUINIENTOS EUROS (1.500 €).

La cuantía fijada como canon mínimo podrá ser mejorada por los licitadores mediante su incremento al alza en la proposición económica presentada. Cualquier proposición económica inferior al tipo mínimo será desechada automáticamente.

La oferta económica realizada en concepto de canon será abonada antes del 19 de junio de 2024 en la cuenta del Ayuntamiento que se indique.

16.- RETRIBUCIÓN DEL ADJUDICATARIO.

La contraprestación del adjudicatario consistirá en el derecho a percibir las cantidades que abonen los usuarios por el servicio de hostelería.

En Puerto Real, a la fecha señalada en la firma electrónica.

EL JEFE DE LA U.A. CULTURA Y FIESTAS,

Jesús Bocanegra Cazorla.

Código Seguro de Verificación	IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Fecha	29/04/2024 14:29:36
Normativa	Firma electrónica de confianza, de conformidad con la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmante	JESUS MARIA BOCANEGRA CAZORLA		
Url de verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/IVUEWOJJ3MET3BE2U4NV4IXQ6Y	Página	5/5

