

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE DOS HERMANAS

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA GESTIÓN DEL BAR DE LA CASETA MUNICIPAL DURANTE LA FERIA DEL AÑO 2016

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la prestación del servicio de restauración, instalación, mantenimiento, desmontaje y otros del bar de la caseta municipal, de 2.400 m2, en el recinto ferial de Dos Hermanas durante los días 28 de abril al 1 de mayo de 2016, ambos inclusive, con motivo de la Feria de esta localidad.

La adjudicación del presente contrato conllevará la autorización para ocupar, mediante la modalidad de autorización el referido espacio municipal, encargándose a un particular o Entidad, a su propio riesgo y ventura, la explotación comercial y económica que genere dicho espacio durante la Feria de Mayo de 2016.

2. CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN COMERCIAL DE LA CASETA

2.1. TIPO DE LICITACIÓN.

El tipo mínimo de licitación a satisfacer al Ayuntamiento por parte de la concesionaria, se fija en la cantidad mínima de 20.661,16 €, más 4.338,84 € que corresponde al IVA, lo que totaliza la cantidad de 25.000,00 €.

La expresada cantidad podrá ser mejorada por las empresas licitadoras en su oferta sin que pueda ser menor al tipo mínimo cifrado.

2.2. INSTALACIONES Y DESMONTAJE.

La adjudicataria deberá tener instalado el bar de la caseta, como mínimo desde el día previo al inicio de la feria (vísperas), hasta el día siguiente de su clausura.

A los efectos de montaje, la adjudicataria estará obligada a contratar a su costa un servicio de vigilancia, que deberá mantenerse dentro de los límites de la caseta 24 horas diarias, desde el inicio del montaje de las instalaciones del bar por la adjudicataria del mismo, hasta su desmontaje, sin que al Ayuntamiento le corresponda coste ni responsabilidad alguna por robo o deterioro de las mismas.

3. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

En general, la explotación de la caseta con plena sujeción a la normativa laboral, sanitaria, de seguridad social, tributaria y demás normativa de aplicación. Además, de las obligaciones generales y de las establecidas en el presente pliego técnico, serán obligaciones de la adjudicataria las siguientes:

- a) Prestar durante el periodo de ejecución del contrato todos los servicios de restauración y explotación, regulados en los pliegos que lo rigen, con profesionalidad, diligencia y eficacia necesaria, para que funcione perfectamente la caseta. Por ello, deberá ejecutar el contrato bajo la dirección y supervisión de la persona designada al efecto por el Ayuntamiento, debiendo seguir en todo momento las indicaciones que a tal respecto emanen del mismo o persona que lo represente.
- b) La contratista deberá suscribir una póliza de seguro que cubra las posibles responsabilidades de todo tipo en las que pudiera incurrir como consecuencia de la prestación del servicio, incluyendo la responsabilidad civil por daños a terceros, tanto a personas como a cosas, los incendios y cualquier otro daño de naturaleza análoga que pudiera producirse en las

instalaciones, mobiliario, maquinarias, utillaje,... por un importe mínimo de 300.000,00 €.

- c) Disponer de las licencias y autorizaciones necesarias para la prestación del servicio objeto del contrato y, en particular, contar con la acreditación como manipulador de alimentos para todas las personas que estén en contacto con los mismos.
- d) Contratar a su costa el personal para la ejecución del contrato, que no tendrán, en ningún caso, relación laboral, contractual o vinculación ni derecho de ningún tipo con el Ayuntamiento de Dos Hermanas. El personal que preste servicios en la caseta dependerá exclusivamente de la concesionaria, la cual, deberá hacerse cargo del pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la seguridad social y fiscales. Deberá tener dados de alta y al corriente en los pagos de las cuotas de la Seguridad Social y de los salarios de todos los trabajadores que intervengan en la ejecución del contrato.

Igualmente, deberá cumplir la normativa vigente en las materias de Seguridad e Higiene en el Trabajo y en la de Prevención de Riesgos Laborales de dichos trabajadores, así como, las normas sanitarias que le sean de aplicación.

Deberá presentar la relación del personal reflejando; número de camareros, personal de barra, personal de cocina y personal dedicado a la limpieza de las mesas e instalaciones y servicios, así como personal de vigilancia de la caseta.

El número de personas que atenderá el servicio del Bar y de las Mesas de la Caseta no podrá ser inferior a doce camareros en barra y doce camareros atendiendo el servicio de mesas en las horas centrales de la feria, que serán las comprendidas entre las 13:30 y las 19:00 horas y entre las 22:30 a las 03:00 horas de cada día. Fuera de dichas horas, el Servicio se graduará prudentemente por la adjudicataria, de forma que en todo momento queden debidamente atendidos los usuarios/as, si bien como mínimo se encontrará de servicio en todo momento, fuera de las horas de máxima atención antes indicadas, una tercera parte del personal puesto a disposición por la adjudicataria.

La empresa licitadora deberá especificar el número de personas que atenderán el servicio de cocina, procurando que el mismo atienda el servicio con la máxima diligencia al objeto de reducir al máximo la espera de los consumidores.

Igualmente, deberá destinar un mínimo de tres personas a las labores de colocación de las mesas y limpieza constante de las mismas, de forma que se encuentren en debidas condiciones de utilización en todo momento.

Los camareros que realicen el servicio de las mesas deberán ir correctamente uniformados y deberán ir provistos de una chapa identificativa con su nombre completo (este aspecto se podrá sustituir por el nombre bordado).

- e) La adjudicataria deberá mantener todas las instalaciones y los servicios de la caseta con la debida limpieza: Por tanto, la adjudicataria y su personal serán responsables de la limpieza y organización de la Caseta desde la víspera de la Feria hasta el día siguiente a su conclusión. En particular, la contratista deberá adoptar las medidas precisas para la eliminación diaria y con la máxima diligencia de las basuras y residuos y restos de comida, que estarán en todo momento depositados en contenedores debidamente cerrados, en evitación de los malos olores y para garantizar la más adecuada y limpia presentación de las instalaciones.
- f) Los productos frescos de alimentación (carnes, pescados y mariscos, frutas y hortalizas, charcutería.) destinados al consumo en la caseta, deberán contar con el control y el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias que puedan efectuar los inspectores de salud.
- g) Dispondrá de hojas de reclamaciones para los usuarios/as, colocándose en lugar visible el cartel anunciador de su existencia.
- h) La adjudicataria está obligada a satisfacer el importe por el que se haya adjudicado en contrato en la cuantía y plazo establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas y pagar todos los gastos que se originen como consecuencia de la presente licitación.

- i) Instalar a su costa el mobiliario, equipamientos, mesas, sillas y demás elementos necesarios para el buen funcionamiento del bar. Dichos elementos deberán reunir las condiciones de calidad y limpieza que corresponden a una caseta municipal y su distribución dentro de la misma será acordada con el representante del Ayuntamiento.

Como mínimo, la empresa licitadora debe comprometerse a instalar 250 mesas y 1.200 sillas.

En el Proyecto que presenten, deberán hacer mención, además de los vasos, jarras, vajillas y cubiertos que pondrán a disposición de los usuarios. En ningún caso, serán permitidos los vasos de plástico de 1 litro de capacidad para el servicio de la caseta municipal.

- j) Se prohíbe expresamente la instalación de máquinas recreativas o de juego.

- k) Mantener en buen estado de uso las instalaciones y servicio del bar y de la caseta, encargándose de la limpieza y del orden de la misma, prohibiéndose cualquier tipo de alteración del continente que se entrega, así como el uso de cualquier tipo de elemento publicitario en el cuerpo delantero de la caseta, bien sean carteles, farolillos o banderas con inscripciones propagandísticas de ningún género. Se prohíbe expresamente la colocación de cualquier tipo de expositor para la venta de artículos fuera de la caseta, así como cualquier tipo de publicidad, cartelería y otros elementos.

Deberá cuidar las instalaciones objeto de este contrato, reparando a su cargo las averías o daños que puedan producirse y que sean consecuencia de un uso normal de ellas. A la finalización del contrato, la adjudicataria retirará cuantos enseres y mobiliario haya aportado para la explotación de la caseta, siempre que ello no suponga un menoscabo de las instalaciones y elementos constructivos del éste.

La contratista será la única responsable de los daños o desapariciones que pudieran afectar al material.

- l) Abonará las multas y sanciones que, en su caso, se impongan por cualquier Administración Pública, como consecuencia de infracciones

cometidas en la prestación del Servicio e indemnizaciones que se deriven de reclamaciones interpuestas como consecuencia de la prestación del servicio objeto del contrato.

- m) La adjudicataria está obligada a explotar directamente el servicio que conlleva el uso del dominio público. Queda expresamente prohibida transmitir la concesión a terceros, traspasarla, subarrendarla o realizar cualquier tipo de cesión en precario y onerosa de la misma, salvo aquellos supuestos en los que autorice expresamente el Ayuntamiento por causas de interés público.
- n) En virtud de lo dispuesto en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, queda expresamente prohibido fumar en el interior de la caseta municipal. Será obligación de la adjudicataria velar por el cumplimiento de esta normativa.
- o) Elaborar una Relación de precios de los artículos que se expenderán en el Bar, que en su día será colocada por la adjudicataria en lugar visible del mismo, debidamente sellada por el Ayuntamiento. Se facilitará a las empresas licitadoras para hacer sus Propuestas un documento con una relación de artículos que, por considerarlos básicos de Feria será obligatorio tener como mínimo, en el que deberán reflejar el precio máximo tanto en Barra como en Mesas. (Anexo I)

4. DERECHOS DE LA ADJUDICATARIA

- a) Utilizar las dependencias de la caseta Municipal situada en el recinto ferial C/ Guitarras, 2, para la prestación del servicio objeto del presente contrato.
- b) Percibir directamente las retribuciones que correspondan por parte de los usuarios debidas a la explotación de la caseta de la Feria.
- c) El Ayuntamiento colaborará en la obtención de la tramitación de cuantas autorizaciones sean precisas para la puesta en funcionamiento de la misma.

- d) Devolución de la fianza. Una vez finalizada la feria, a solicitud de la contratista se instruirán los trámites precisos para la devolución de la fianza, a lo que se procederá en el caso que no exista informe desfavorable alguno sobre el cumplimiento de sus obligaciones y compromisos de la empresa licitadora con el Ayuntamiento y con su personal.

En tanto no se proceda a la devolución de la fianza depositada por la adjudicataria, podrán detraerse de ella los gastos que asuma el Ayuntamiento por incumplimiento de la contratista, así como las sanciones pecuniarias en que éste pudiera incurrir, en la cuantía que se establece a continuación y según el informe emitido por los servicios técnicos de Delegación de Fiestas y Servicios a la conclusión de la feria.

5. OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL AYUNTAMIENTO

Serán **obligaciones** del Ayuntamiento:

- a) Poner a disposición de la adjudicataria las instalaciones objeto del contrato.
- b) Realizar cuantas acciones de seguimiento y control se estimen necesarias para el buen desarrollo de la explotación de la caseta.

Serán **derechos** del Ayuntamiento:

- a) Percibir el importe de adjudicación del contrato en la forma y plazos establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas
- b) Velar por el cumplimiento del contrato.

6. PROCEDIMIENTO SANCIONADOR

Se establecen tres categorías de infracciones en el servicio de la explotación de la caseta municipal del Excmo. Ayuntamiento de Dos Hermanas, según se relaciona:

1.- Se considerarán infracciones leves las siguientes:

- La disminución en un máximo de dos personas en el número obligatorio de camareros que deben atender el servicio en las horas establecidas como mínimas, independientemente de la circunstancia por la que se produzca.

2.- Se considerarán infracciones graves las siguientes:

- La disminución en un máximo de tres personas en el número obligatorio de camareros que deben atender el servicio en las horas establecidas como mínimas, independientemente de la circunstancia por la que se produzca.
- La falta de la limpieza debida en las instalaciones de la caseta.
- El menoscabo en el peso de las raciones establecido en el listado de precios al público.

3.- Se considerarán infracciones muy graves las siguientes:

- La disminución en un máximo de cuatro personas en el número obligatorio de camareros que deben atender el servicio en las horas establecidas como mínimas, independientemente de la circunstancia por la que se produzca.
- La alteración de los precios máximos establecidos por el Excmo. Ayuntamiento. Se entenderá alteración de precios tanto la variación de los mismos en el tablón de anuncios fijado en la caseta como el incremento en la cuenta que se haga a los clientes del bar.

Para cada infracción se establecen las siguientes sanciones:

a).- Si se ha cometido una infracción leve, se reducirá la cuantía de la fianza a devolver en un 20 %, además de establecer la prohibición al sancionado de presentarse al concurso de adjudicación del servicio de bar de la caseta municipal al año siguiente a la adjudicación.

b).- Si se comete una infracción grave o dos o más infracciones leves, se reducirá la cuantía de la fianza a devolver en un 50 %, además de establecer la

prohibición al sancionado de presentarse al concurso de adjudicación del servicio de bar de la caseta municipal durante dos años siguientes a la adjudicación.

c).- Si se comete una infracción muy grave, o dos o más infracciones graves, se reducirá la cuantía de la fianza en un 100 %, además de establecer la prohibición al sancionado de presentarse al concurso de adjudicación del servicio de bar de la caseta municipal durante tres años siguientes a la adjudicación.

Las sanciones reseñadas se ejecutarán en el acto en aras de la debida ejemplaridad y al amparo del principio de ejecutividad de los actos de la Administración, sin perjuicio de instruir con posterioridad expediente con audiencia del interesado y resolver lo que en definitiva proceda.

La prescripción de las infracciones se producirá por el transcurso de los siguientes plazos:

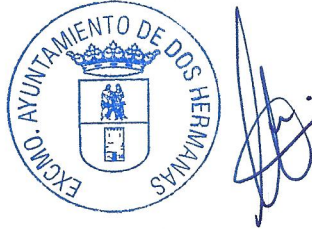
1. Las infracciones leves: Prescriben a los 6 meses.
2. Las infracciones graves: Prescriben a los 2 años.
3. Las infracciones muy graves: Prescriben a los 3 años.

Estos plazos comenzarán a contar desde la producción del hecho sancionable, o de la determinación del periodo de comisión si se trata de infracciones continuadas.

La prescripción de las sanciones se producirá en los plazos que a continuación se detallan, contados a partir de la firmeza de la resolución sancionadora:

1. Sanciones impuestas por infracciones leves: Prescriben en 1 año.
2. Sanciones impuestas por infracciones graves: Prescriben a los 2 años.
3. Sanciones impuestas por infracciones muy graves: Prescriben a los 3 años.

En Dos Hermanas, a 28 de Enero de 2016

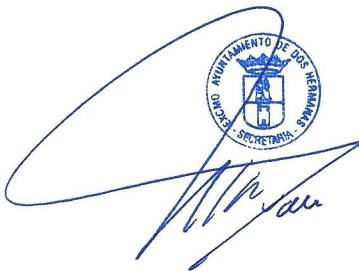


Marta Caro Gómez

Coordinadora Técnica de la Concejalía de Cultura y Fiestas

APROBADO
por la Junta de Gobierno Local
en sesión celebrada el

- 5 FEB. 2016



El Secretario,

ANEXO I

RELACIÓN DE ARTICULOS BÁSICOS.

<u>BEBIDAS</u>	<u>BARRA</u>	<u>MESAS</u>
BOTELLA DE MANZANILLA 1/2		
BOTELLA DE MANZANILLA 3/4		
JARRA DE CERVEZA		
JARRA DE REBUJITO		
COPA DE MANZANILLA		
CERVEZA		
REFRESCOS, BATIDOS, BITTERS		
TINTO DE VERANO		
CAFÉ, INFUSIONES		
AGUA MINERAL. BOTELLA PEQUEÑA		
VASO DE REBUJITO		
GINEBRAS		
WHISKY		
RON AÑEJO		
COMBINADOS		

<u>COCINA</u>	<u>BARRA</u>	<u>MESAS</u>
SURTIDO IBERICO		
JAMON SERRANO PATA NEGRA (100 GRS)		
CAÑA DE LOMO DE BELLOTA		
QUESO		
GAMBA BLANCA		
PESCADO		
PUNTILLITAS		
CHOCO		
ADOBADOS		
CALAMARES		
BOQUERONES		
TORTILLA DE PATATAS		
TORTILLA DE JAMÓN SERRANO		
ARROZ (PAELLA, CALDOSO)		
CARNES (SOLOMILLO, POLLO		
<u>BOCADILLOS</u>		
<u>MONTADITOS</u>		

