



PLIEGO DE CONDICIONES QUE HA DE REGIR EN LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA BARRA-BAR DE LA CASETA MUNICIPAL EN LA REAL FERIA DE AGOSTO DE 2013.

1.- **OBJETO.**- Es el de regular la concesión temporal de la explotación de la barra-bar de la caseta municipal para la Real Feria de Agosto de 2013 mediante licitación directa. En caso de incumplimiento del contrato firmado, el adjudicatario perderá el derecho de adjudicación del contrato de la Real Feria de Agosto de 2013, pasando a la oferta valorada en segundo lugar. Esta barra estará ubicada en la Caseta Municipal en el Recinto Ferial.

2.- **EXCEPCIÓN DE LICITACIÓN PÚBLICA.**- No es necesario concurso por no exceder la duración ni el precio de los límites previstos legalmente.

3.- **COMPETENCIA.**- Por decreto de Alcaldía de fecha 20 de junio de 2011 se confiere la delegación como órganos competente a la Junta de Gobierno Local.

4.- **DURACIÓN.**- La duración será desde el 21 al 25 de agosto, que son los días que el Ayuntamiento ha fijado para la Real Feria de Agosto, permitiéndosele desde ocho días antes el acceso a la barra-bar de la caseta por el adjudicatario para la preparación necesaria de la misma, para que esté acondicionada para dicha Feria, debiendo dejar la misma vacía y libre en el máximo de cinco días a contar desde el último día oficial de feria.

5.- **SUBARRIENDO.**- Queda expresamente prohibido toda clase de subarriendo, alquiler, cesión, etcétera de la concesión municipal.

6.- **PERMISOS Y AUTORIZACIONES.**- Serán por cuenta del adjudicatario cuantos sean precisos.

7.- **PRECIOS.**- La cantidad mínima que fija el Ayuntamiento para considerar válida la licitación presentada es de ONCE MIL EUROS (11.000,00 €) por la adjudicación de la barra - bar de la Real Feria de Agosto. El importe de la adjudicación deberá ser ingresado antes del 12 de agosto de 2013, presentando el justificante del ingreso en el Área de Festejos de la Fundación Municipal de Cultura.

8.- **SOLICITUD.**- Todo interesado deberá presentar su solicitud en sobre cerrado dirigido al Ayuntamiento de Antequera ante el Registro General de entrada, dentro del plazo que acuerda la Junta de Gobierno Local, haciendo constar su nombre, apellidos, domicilio, Documento Nacional de Identidad y teléfono, acompañando poder si actúa en nombre de otra persona física o jurídica, comprometiéndose expresamente a respetar este pliego de condiciones, acompañando su oferta económica, su declaración jurada de no tener causa de incapacidad o incompatibilidad para contratar con la administración, certificado de no adeudar nada al Ayuntamiento de Antequera ni a la hacienda estatal o autonómica y los servicios y mejoras que ofrece para la barra-bar, adjuntando como mínimo los documentos referentes a las condiciones contenidas en la cláusula siguiente, y pudiendo añadir otras mejoras si lo juzgan conveniente.

9.- **ADJUDICACIÓN.**- Se hará en favor de la oferta que haya sido valorada en primer lugar teniendo en cuenta los siguientes conceptos de puntuación:

Apreciación boceto: de 0 a 5 puntos

Comparación listas de precios (del listado de bebida y comida que se especifica en el Anexo I)

- Bebida: de 0 a 5 puntos
- Comida: de 0 a 5 puntos

Servicio de personal: de 0 a 5 puntos

Mejoras económicas: de 0 a 5 puntos

Aportación a entidad benéfica: de 0 a 5 puntos

10.- **BOCETO.**- Se valorará la presentación de boceto gráfico donde se refleje la forma de la barra, la decoración y la ubicación de mesas y sillas. Debiendo asimismo presentar una lista de precios de los artículos de consumo más usuales y cuantificación del personal que trabajará en dicho bar.

11.- **DECORACIÓN DE LA BARRA – BAR.**- La barra bar debe estar instalada de manera que, en el mostrador, no se vea publicidad de marca alguna, debiendo quedar tapado de alguna manera que resulte acorde al espacio.

12.- **COMPETENCIAS DE LA FUNDACION MUNICIPAL DE CULTURA.**- Los gastos de fluido eléctrico y agua serán por cuenta de la Fundación Municipal de Cultura, así como la limpieza de los wc portátiles comunes y las zonas comunes de la caseta. La Fundación Municipal de Cultura será la encargada del montaje de la carpa, contratación de la seguridad privada y proyecto de instalación eléctrica así como poner cuantas tomas de corriente y de agua sean precisas. La limpieza correrá en su totalidad de cuenta del adjudicatario en todo el recinto de la zona de su barra-bar y servicios, debiendo estar todo suficientemente limpio a juicio del Ayuntamiento.

13.- **COMPETENCIA DEL ADJUDICATARIO.**- El adjudicatario de la barra bar deben contratar un seguro de Responsabilidad Civil, alquiler de dos baños portátiles con su correspondiente limpieza diaria, mantener la limpieza y orden del entorno de su barra y zona de mesas y sillas, trabajar conjuntamente en aquellos encargos que realice el Ayuntamiento y cumplimiento de las mejoras que ofrezca en su propuesta.

El adjudicatario se compromete al cumplimiento de apertura de la barra en los siguientes horarios:

- Día 21 de agosto: de 22:00 a 05:00 horas.
- Días 22, 23 y 24 de agosto: de 12:00 a 07:00 horas
- Día 25 de agosto: de 12:00 a 03:00 horas

El horario de cierre de la barra bar se puede realizar antes del horario fijado en el párrafo anterior como horario máximo, siempre y cuando no haya actividad musical en los escenarios instalados dentro de la caseta municipal.

Será competencia del adjudicatario la prestación de los siguientes servicios: servicio de inauguración de la Real Feria de Agosto, atención al personal voluntario de Protección Civil y Cruz Roja que estén trabajando en la feria en horario nocturno, atención al personal de guardia del Ayuntamiento (electricistas y personal de la Fundación Municipal de Cultura), catering de aquellas actuaciones en el escenario secundario que lo requieran y agua embotellada para el personal técnico de carga y descarga de equipos.

14.- **MEJORAS.**- Se tendrán en cuenta las mejoras que se ofrezcan, como por ejemplo:

- Degustación diaria de tapas típicas
- Fomento de la cocina típica antequerana y andaluza

- Parrilladas de carne y pescado a la brasa
- Especialidades en cócteles y bebidas con y sin alcohol
- Meriendas infantiles (churros y chocolate, bollería...)
- Platos especiales para almuerzos y cenas infantiles
- Golosinas y helados

15.- **SEGURO.-** El adjudicatario deberá contar con el seguro pertinente de responsabilidad civil según Decreto 109/2005, publicada en el B.O.J.A. nº 92 de fecha 13 de mayo de 2005 no teniendo el Excmo. Ayuntamiento responsabilidad alguna.

16.- **FIANZA.-** Deberá el adjudicatario depositar fianza de SEISCIENTOS EUROS (600,00 €) para poder firmar el contrato de la Real Feria de Agosto, que será devuelta al final de dicha feria siempre que no se haya ocasionado daño alguno a los bienes municipales, por los cuales deberá responder, por ser de cuenta del adjudicatario.

17.- **LEGISLACIÓN SECTORIAL.-** El adjudicatario deberá cumplir con la vigente legislación en materia sanitaria y de alimentos así como de seguridad social y laboral, que serán de su cuenta, no teniendo el Excmo. Ayuntamiento responsabilidad alguna ni nexo de unión de ninguna clase con las personas que trabajen en la caseta y barra bar.

18.- **CONTRATO Y RENUNCIA A FUERO.-** El contrato se formalizará en el oportuno documento y el adjudicatario renunciará en el mismo a cualquier fuero que pudiera corresponderle, sometiéndose expresamente a los tribunales de Antequera para toda incidencia derivada del contrato y del concurso. La participación en el concurso supondrá la aceptación del pliego de condiciones íntegramente.

19.- **PROHIBICIÓN DE VENTA DE BEBIDAS.-** Queda prohibida la venta de bebidas y comidas en envases contundentes (botellas de vidrio, latas, etc...) durante el transcurso de las actuaciones musicales que se realicen en el escenario principal, con el objeto de evitar que puedan ser arrojados violentamente contra las personas que se encuentren en la zona de instalación así como a los artistas que actúen en ese escenario de la Caseta Municipal.

20.- **VIGENCIA Y LEGISLACIÓN SUPLETORIA.-** El presente pliego continuará en vigor hasta que la Junta de Gobierno Local o la Alcaldía acuerden su derogación o modificación. En lo no contemplado en el mismo se estará supletoriamente a lo señalado en los pliegos de cláusulas técnicas y administrativas para las ferias aprobados por la Comisión de Gobierno en el punto 19 del orden del día de la sesión celebrada el 23 de febrero de 1990 así como al Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

21.- **PRESENTACION DE SOLICITUDES Y APERTURA DE OFERTAS.-** La presentación de solicitudes se efectuará, en el Registro Municipal del Ayuntamiento de Antequera, de lunes a jueves de 9:00 a 14:00 horas, desde el día 5 al 8 de agosto de 2013, según acuerdo de Junta de Gobierno Local de fecha 5 de agosto de 2013.

La apertura de los sobres con las distintas ofertas se hará en acto público el día 9 de agosto de 2013, según acuerdo de Junta de Gobierno Local de fecha 5 de agosto de 2013.

22.- **NORMATIVA FRENTE AL TABACO.**

La barra-bar y la Caseta Municipal deberán adaptarse a la ley 42/2010, de 30 de diciembre, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 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.



23.- **NORMATIVA DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS**

Las casetas de feria deben cumplir con la normativa de Protección contra Incendios, que es de obligatorio cumplimiento desde el año 2010, con el fin de reducir las posibilidades de iniciación de los incendios, tratar de evitar las pérdidas de vidas humanas, reducir los daños materiales y facilitar las tareas de extinción, salvamento y socorro.

Los materiales que componen los distintos elementos como los de revestimiento de suelos, paredes y techos serán del tipo C-s2 d0, para paredes y BFL-s2 para suelos, lo cual se acreditará mediante certificado que deberá quedar en la caseta a disposición de los servicios técnicos de inspección, que podrán requerirlo en cualquier momento, dentro del período de montaje o funcionamiento.

No se permitirá en ningún caso estructuras para uso de varias plantas que no dispongan de un proyecto técnico suscrito por un técnico competente y visado por su correspondiente Colegio Oficial, que recoja y justifique, cuanto menos, los aspectos de seguridad estructural.

No se permiten plataformas ni andamios para el baile con alturas superiores a 1,5 metros que no acrediten su estabilidad estructural, ancladas al suelo y con su barandilla de seguridad, según determine el DB SU.

Aforo y ocupación máxima permitida: El cálculo de la ocupación de la caseta se realizará de la siguiente forma:

- Zonas de público: en zonas de pie a razón de 1 persona por metro cuadrado y en las zonas de público sentado a razón de 1 persona por cada 1,5 metros cuadrados.
- Zonas de servicio (cocina y barra): a razón de 1 persona por cada 10 metros cuadrados, salvo que se prevea una ocupación mayor.
- Almacén (inferior a 25 metros cuadrados): ocupación nula.

La anchura de los elementos de evacuación como las puertas y pasos tendrán una anchura mínima de 1,20 metros.

No se instalarán elementos junto a las puertas, tales como vallas, pantallas o cualquier tipo de ornamento con el fin de utilizarlos para habilitar pasillos de entrada o salida a la caseta o para ocultar del interior, ya que obstaculizarían la salida en caso de emergencia.

Queda prohibido cualquier tipo de almacenamiento próximo a la cocina como embalajes, cajas de licores, cartones y todos aquellos materiales o productos que puedan ser inflamables.

Instalaciones:

A) Instalaciones de protección contra incendios: Extintores de incendios, se dispondrán como mínimo de dos extintores por módulo de caseta de grado y eficacia 21^a-113B, y en todo caso el número suficiente para que el recorrido real desde todo punto de la caseta hasta cada uno de ellos no supere los 15 metros. Además en las casetas que tengan cocina, se deberá instalar uno de ellos en la entrada de la cocina.

B) Instalaciones de gas:

Las instalaciones de gas en cocina deberán ajustarse a lo dispuesto en el Real Decreto 919/2006, de 28 de julio (Reglamento Técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos) y quedar acreditadas mediante el Certificado de un instalador autorizado, que deberán tener los responsables de las casetas y que podrá ser solicitado por los técnicos.

Las cocinas, hornillos, calentadores, etc... que se instalen en las casetas deberán estar protegidas y aisladas del resto de las dependencias con materiales incombustibles y dotados de la suficiente ventilación.



No se permitirá en el interior de las cocinas de las casetas más de dos botellas, ya sean conectadas, o una conectada y otra en reserva.

Sólo podrá tener en reserva, fuera de las cocinas, las mismas botellas que funcionando, alejadas de toda fuente de calor ni estarán expuestas al sol durante el día y tendrán ventilación adecuada.

La longitud del tubo flexible de unión entre la botella de gas y la cocina no será superior a 1,5 metros y si es de una longitud mayor, la instalación será de tubo metálico homologado.

El tubo flexible no pasará por detrás de la cocina u horno.

Queda prohibida la conexión de las botellas a los aparatos, sin intercalar un regulador (alcachofa)

Si las botellas se colocan debajo de los hornillos o calentadores, deberán estar protegidas contra la radiación y si se colocarán en un armario deberá tener ventilación inferior.

Como medida preventiva durante el cambio de botellas deberá cuidarse de no encender ni tener ningún punto de fuego así como de no accionar ninguna instalación eléctrica.

El diseño y la construcción de las instalaciones receptoras de gas de las casetas deberán adaptarse a la parte 4 de la norma UNE 60670/05.

Señalización:

Las señalizaciones de las casetas y las instalaciones de protección contra incendios estarán señalizadas con rótulos fotoluminiscentes de acuerdo con la norma 23034:1998, con las dimensiones siguientes:

- La señalización de las salidas y las instalaciones de protección contra incendios se colocarán encima de las salidas e instalaciones y tendrán las dimensiones según la distancia de observación, que corresponderá a la siguiente:
Distancia menor de 10 metros, 201 x 210 mm
Distancia comprendida entre 10 y 20 metros, 420 x 420 mm
Distancia mayor de 20 metros, 594 x 594 mm

Se requiere un botiquín de primeros auxilios homologado.

Estos requisitos de seguridad son necesarios para poder otorgar la licencia de explotación de la actividad recreativa.

Sin perjuicio de las sanciones que en su caso proceda imponer el Ayuntamiento de Antequera, podrán adoptarse como medidas provisionales la suspensión temporal de las autorizaciones o la clausura preventiva de los establecimientos públicos destinados a las actividades recreativas hasta la subsanación de las irregularidades que llevaron a la misma.

24.- PRESENTACION DE INFORME SANITARIO.- Al finalizar el montaje de la barra – bar, el adjudicatario deberá presentar un informe sanitario favorable.



ANEXO I

REQUISITOS BARRA-BAR CASETA MUNICIPAL

REAL FERIA DE AGOSTO DE 2013.

NOMBRE:

APELLIDOS:

DOMICILIO:

D.N.I: _____ **TFN:**

ACOMPAÑA PODER: _____

OFERTA ECONÓMICA: _____

ACOMPAÑA:

- **DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER CAUSA DE INCAPACIDAD O INCOMPATIBILIDAD PARA CONTRATAR CON LA ADMINISTRACIÓN.**
- **CERTIFICADO DE NO ADEUDAR NADA AL AYUNTAMIENTO NI A LA HACIENDA ESTATAL O AUTONÓMICA.**
- **LISTA DE PRECIOS**
- **SERVICIOS Y MEJORAS QUE OFRECE:**
- **DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA DE LA EXPERIENCIA EN BARRA-BAR SIMILARES**



**LISTADO DE PRECIOS BARRA - BAR CASETA MUNICIPAL
REAL FERIA DE AGOSTO DE 2013 DE ANTEQUERA**

PRECIOS BEBIDAS:

Botella agua mineral 33 Cl.
Botella agua mineral 1,5 L.
Tubo de cerveza.
Tubo de tinto con gaseosa.
Refrescos.
Batidos.
Zumos.
Jarra de cerveza.
Jarra de tinto con gaseosa
Jarra de Rebujito
Vaso de gazpacho
Combinado bebida nacional.
Combinado bebida importación.
Cerveza sin alcohol.
Copa Manzanilla.
Copa Fino.
Copa tinto.
Botella Manzanilla $\frac{3}{4}$.
Botella Manzanilla $\frac{1}{2}$.
Botella Fino $\frac{3}{4}$.
Botella Fino $\frac{1}{2}$.
Botella Tinto $\frac{3}{4}$.
Botella Crianza $\frac{3}{4}$.
Botella Reserva $\frac{3}{4}$.
Botella Gran Reserva $\frac{3}{4}$
Bebidas energéticas

PRECIOS COMIDA:

1.- BOCADILLOS:

Bocadillo Jamón Serrano.
Bocadillo Filete de cerdo.
Sándwich mixto (jamón cocido y queso).
Bocadillo Queso.
Hamburguesa completa.
Perrito caliente.
Bocadillo de Chorizo.
Serranito.
Bocadillo de tortilla de patatas.

2.- RACIONES:

Ración Filetes cerdo plancha.

Ración Chorizos.

Pinchitos de cerdo (unidad)

Flamenquín (unidad).

San Jacobo (unidad).

Ración Jamón Serrano.

Ración Jamón Ibérico.

Ración Queso.

Ración Queso oveja.

Ración combinado ibérico.

Ensalada.

Ración Paella.

Ración Porra Antequerana.

Tortilla de patatas.

Revueltos.

Ración de lomo al ajillo.

Ración calamares fritos.

Ración chopitos plancha.

Ración mero frito.

Ración mero plancha.

Ración puntillitas fritas.

Ración boquerones fritos.

Ración langostinos plancha.

Ración langostinos cocidos.

Ración gambas plancha.

Ración gambas cocidas.

Ración pimientos fritos.

Ración fritura de pescado.

Ración fritura de verdura.

Ración pimientos asados.