



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 2015.

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 2015 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 2015, 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 30 de junio de 2015 se confiere la delegación como órganos competente a la Junta de Gobierno Local.

4.- **DURACIÓN.**- La duración será desde el 19 al 23 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 OCHO MIL EUROS (8.000,00 €) por la adjudicación de la barra - bar de la Real Feria de Agosto. El importe de la adjudicación deberá ser ingresado antes del 10 de agosto de 2015, 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 10 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, la ubicación de mesas y sillas y forma de acotar la caseta de la zona de actuaciones. La decoración deberá detallarse de manera específica. Asimismo deberá 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. La única publicidad permitida será la de la empresa patrocinadora de la Real Feria de Agosto.

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, mesas y servicios, debiendo estar todo suficientemente limpio a juicio del Ayuntamiento.

13.- **COMPETENCIA DEL ADJUDICATARIO.**- El adjudicatario de la barra bar debe contratar un seguro de Responsabilidad Civil, alquilar de dos baños portátiles (siendo, al menos, uno de ellos adaptado a personas con discapacidad) 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 19 de agosto: de 22:00 a 05:00 horas.
- Días 20, 21 y 22 de agosto: de 20:00 a 07:00 horas
- Día 23 de agosto: de 20:00 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. El adjudicatario podrá abrir, si lo considera oportuno, en horario matinal a partir de las 12:00 h, previa comunicación a la Fundación Municipal de Cultura.

Será competencia del adjudicatario la prestación de los siguientes servicios:

- Servicio de catering con motivo de la 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,
- Agua embotellada para el personal técnico de carga y descarga de equipos.
- Durante el horario de los espectáculos infantiles, se deberá ofrecer un menú adaptado al público infantil, ya sean meriendas (churros y chocolate, bollería...), como cenas (hamburguesas, pizzas, perritos calientes...), golosinas y helados.

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
- Ampliación de la oferta gastronómica para público infantil

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 viernes, de 9:00 a 14:00 horas, desde el día 16 al 31 de julio de 2015, según acuerdo de Junta de Gobierno Local de fecha 16 de julio de 2015.

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, 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.

Es necesario que se normalicen las distintas estructuras y recubrimientos de casetas que, aunque sean provisionales, deben contemplar las condiciones de protección contra incendios que garantice la seguridad del público que se encuentren en el interior de las mismas.

El Ayuntamiento de Antequera enviará con un mínimo de 15 días de antelación aquellos planos y documentación de las casetas, de forma que el Consorcio Provincial de Bomberos pueda efectuar los estudios e inspecciones correspondientes.

Las infracciones por el no cumplimiento de los requisitos o no ejecutar las instrucciones de los Bomberos, será motivo de informe al Ayuntamiento, quien procederá según tenga establecido, velando por la seguridad de sus ciudadanos.

a) La documentación, memoria y planos deben estar suscritos por un técnico facultativo competente y visado por su correspondiente Colegio Oficial, que recoja y justifique, como mínimo, los aspectos relacionados con la seguridad estructural de la caseta y que dispongan de los medios de protección que más adelante se indican, para aquellas casetas que cuenten con una superficie de más de 100 metros cuadrados.



b) Para poder realizar la visita de inspección, las casetas deberán estar terminadas con un mínimo de 72 horas de antelación; en caso de encontrar alguna deficiencia, se le concederán 24 horas para la subsanación de las mismas; transcurrido este plazo, no se concederá el correspondiente informe preceptivo para la concesión de licencia.

c) Con objeto de garantizar la estabilidad de las estructuras, una vez instalada la caseta, antes de la iniciación de la feria y previa a la visita correspondiente, se presentará un certificado de seguridad y solidez emitido por un técnico cualificado visado por el Colegio Oficial correspondiente y deberá quedar a disposición de los servicios técnicos, que podrán solicitarlo en cualquier momento, dentro del período de funcionamiento de la feria.

d) 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.

Para los materiales tratados con cualquier tipo de producto ignífugo, se deberá aportar la carta del producto, certificado de la empresa aplicadora y certificado visado por un técnico competente que acredite que las cantidades de micras dadas ha sido la recomendada por el fabricante.

Desde el año 2010, como período de adaptación, se permitirá que los materiales sean del tipo M2 y no produzcan goteos o, en su defecto, lo indicado anteriormente, en caso de incendio.

e) 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.

f) 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 0,5 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.

g) Disposición, características y número de salidas de acuerdo con el cálculo de CTE.
- Como mínimo habrá una salida por cada módulo de caseta, con una anchura mínima de 2 metros
- Las salidas deberán adaptarse a los indicado en el CTE DB-SI, en función de su ocupación, en zonas al aire libre $A > P/600$.



- La separación entre dos puertas en fachada no será menor de 0.01P metros
- Las puertas de salida de las casetas será de ejes de giro vertical y su sentido de apertura será el de la evacuación.
- No se permiten los tornos de entrada y salida. En caso de utilización deberán disponer de puertas de salida de evacuación al lado de dicho elemento.
- El sistema de cierre no actuará mientras haya actividad en la caseta, o bien consistirá en un dispositivo de fácil y rápida apertura, sin tener que utilizar una llave y sin tener que actuar sobre más mecanismo.
- 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 la vista del interior, ya que obstaculizarían la salida en caso de emergencia.
- Se dispondrá de un cartel en la entrada indicando el aforo máximo permitido, que deberá ser visible en todo momento.

h) Almacenes. Las dependencias destinadas exclusivamente a almacén tendrán una superficie máxima de 25 metros cuadrados, no pudiendo superar los 2,5 metros de altura de almacenamiento.

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.

i) 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 eléctricas: las casetas estarán dotados de una instalación de alumbrado de emergencia y señalización que cumplirá con lo dispuesto en la sección SU4 "Seguridad frente al riesgo causado por iluminación inadecuada" Documento Básico Seguridad de Utilización del Código Técnico de la Edificación, y en el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.

Los cuadros generales de mando y protección deberán estar situados fuera de las cocinas, a más de 1,5 metros de la puerta de acceso y, bajo ningún concepto, deberán quedar ocultos.

C) 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.

j) Señalización:

Las salidas 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 unas dimensiones según la distancia de observación, que corresponderá a la siguiente:
Distancia menor de 10 metros, 210 x 210 mm
Distancia comprendida entre 10 y 20 metros, 420 x 420 mm
Distancia mayor de 20 metros, 594 x 594 mm

k) 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.

Los agentes de la autoridad, según Ley 2/2002, podrán acceder en todo momento a los establecimientos públicos en el ejercicio de sus funciones, entre ellas, requerir la documentación exigible para regular las condiciones y requisitos de dichos establecimientos y actividades que se desarrollen en los mismos.

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 la celebración de espectáculos o al desarrollo de 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.

25.- ALTAS SEGURIDAD SOCIAL.- Una vez adjudicada la barra, el adjudicatario deberá presentar una relación de los trabajadores que prestarán sus servicios durante la feria así como copia del documento acreditativo que esté dado de alta en la seguridad social así como el cumplimiento de la normativa vigente reguladora de este tipo de actividad.



ANEXO I

REQUISITOS BARRA-BAR CASETA MUNICIPAL

REAL FERIA DE AGOSTO DE 2015.

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 2015 DE ANTEQUERA**

PRECIOS BEBIDAS (Indicar la relación de precios en el orden que se facilita):

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 (Indicar la relación de precios en el orden que se facilita):

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.