



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA ADJUDICACION DE LA EXPLOTACION DE LA BARRA DE LA CASETA MUNICIPAL DEL RECINTO FERIAL, DURANTE LA FERIA Y FIESTAS DE BAZA 2019.

1. OBJETO.

El objeto del presente contrato es la explotación de la barra de la Caseta Municipal, ubicada en el Recinto Ferial de la antigua Estación de Renfe, durante la celebración de la feria y fiestas de Baza, 2019, mediante procedimiento abierto.

2. DURACION DEL CONTRATO.

El contrato durará el periodo comprendido entre los días 6 y 15 de Septiembre de 2019.

La entrada será libre todos los días, a excepción de los que determine la Junta de Gobierno Local, los cuales se harán saber al adjudicatario antes del día 31 de Agosto, en que se cobrará a los asistentes la correspondiente entrada. Los ingresos obtenidos por este concepto corresponderán al Excmo. Ayuntamiento de Baza.

3. OBRAS E INSTALACIONES.

La barra a explotar durante los días de celebración de la Feria, se encuentra dentro del recinto de la Caseta Municipal del Recinto Ferial, cuyo espacio se entregará por el Ayuntamiento al adjudicatario en buen estado.

El recinto se encuentra totalmente vallado y consta de barra, aseos, escenario, pista de baile y zona libre para el público.

Dicho recinto se dotará por parte del Ayuntamiento de luz eléctrica y agua.

La zona libre para el público estará cubierta en parte por una carpa de al menos 1.000 m2, que será proporcionada e instalada por el Ayuntamiento.

4. UTENSILIOS.

El adjudicatario deberá aportar todos los elementos auxiliares, como enseres, menaje, utensilios, mobiliario, y demás material necesario para el adecuado funcionamiento del servicio, los cuales serán retirados una vez concluido el contrato.

5. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

1.- Prestar los servicios propios para los que se autoriza la explotación durante todos los días de la Feria.

2.- Tener abierto al público durante el horario fijado para la Feria.

Plaza Mayor 4. BAZA
18800 Granada
☎ 958 700 395
☎ 958 700 650

www.ayuntamientodebaza.es

Firma 1 de 1
Pedro Jabalera Cruz
28/06/2019

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	fa878ab861a64d5c95386fe95d24e954001
Url de validación	https://sede.ayuntamientodebaza.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002





- 3.- Cerrar y no expedir bebidas y alimentos después de la hora de cierre fijada.
- 4.- La limpieza de los aseos de la Caseta, que deberán estar en perfecto estado. Deberá llevar un control horario de la persona que realiza la limpieza.
- 5.- Cumplir las obligaciones que la legislación social y tributaria le imponga tanto a él como al personal que contrate.
- 6.- Mantener las instalaciones de bar y menaje en condiciones óptimas.
- 7.- Explotar la Caseta con los elementos materiales y humanos comprometidos, durante la vigencia del contrato.
- 8.- Llevar un libro de reclamaciones.
- 9.- El cumplimiento de las órdenes realizadas por la autoridad, tendentes al óptimo funcionamiento de la Caseta.
- 10.- Mantener tanto él, como el personal que empleare un correcto trato con el público.
- 11.- Mantener inalterable durante la vigencia del contrato los precios de los productos a vender al público. 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. Así como el menoscabo en el peso de las raciones establecido en el listado de precios al público.
- 12.- En todo momento estará expuesta la lista de precios.
- 13.- Entregar, una vez finalizada la feria, las instalaciones de la Caseta Municipal, en perfecto estado.
- 14.- Respetar la normativa vigente en cuanto a la prohibición de vender o suministrar alcohol y tabaco a menores de 18 años, de conformidad con el art. 26 de la Ley 4/1997, sobre prevención de drogodependencias.

Así mismo queda obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 28/2005, de 226 de diciembre.
- 15.- Indemnizar a terceros de los daños que pudiera ocasionarles y que sean consecuencia directa del ejercicio de la actividad del adjudicatario en la Caseta.
- 16.- El adjudicatario debe comprometerse a mantener en todo momento, un alto grado de limpieza, salubridad y calidad de los productos ofertados para el público.

Plaza Mayor 4. BAZA
18800 Granada
☎ 958 700 395
☎ 958 700 650

www.ayuntamientodebaza.es

Firma 1 de 1
Pedro Jabalera Cruz
28/06/2019

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación fa878ab861a64d5c95386fe95d24e954001

Url de validación <https://sede.ayuntamientodebaza.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002>





17.- El cobro de las consumiciones será en metálico, quedando prohibida la utilización de tiques.

18.- No se podrá utilizar ningún tipo de menaje de plástico.

19.- Queda totalmente prohibido vender bebidas desde ventanas, barandas, o cualquier otra apertura al exterior.

20.- Deberá colocar un cartel anunciador de la caseta donde se recoja el texto de CASETA MUNICIPAL, con unas dimensiones mínimas de 3,00 m x 0,80 m.

6. NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS.

Los adjudicatarios deberán cumplir las siguientes normas higiénico-sanitarias y todas aquellas que indique la legislación nacional o autonómica:

* Comedores:

- Aislados de focos de suciedad y contaminación (aseos, basuras, etc.)
- Limpieza diaria. Deben mantenerse en buen estado.
- Techo de fácil limpieza y desinfección, no permitiéndose el cañizo, si lonas y arpilleras plásticas.
- Paredes lisas y de fácil limpieza.
- Ausencia de animales.
- No deben utilizarse como dormitorios.

* Cocinas:

- Cerrada y aislada de la barra.
- Aislada de focos de suciedad y contaminación.
- Paredes suelos y techos: lisos, impermeables, recomendable de aluminio, aceptable tableros de formica, con uniones selladas.
- Aberturas protegidas con telas mosquiteras, salvo la que comunica con barra.
- Recomendable extractor de humos.
- Recomendable filtros.
- Iluminación suficiente y protegida.
- Buen estado de limpieza.
- Ausencia de animales.
- Lavamanos con agua fría y caliente, dotados con jabón, desinfectante y toallas de un solo uso.
- Agua de abastecimiento de la red.

* Servicios Higiénicos:

- Deben de poseerlos con separación de sexos.

* Residuos Sólidos y Aguas Residuales:

- Contenedor con cierre hermético, aislado de cocina y comedores.

Plaza Mayor 4. BAZA
18800 Granada
☎ 958 700 395
☎ 958 700 650

www.ayuntamientodebaza.es





- Retirada diaria y limpieza.
- Aguas residuales a la red de saneamiento.

* Utilaje:

- Nada de madera.
- Tajos autorizados.
- Limpieza diaria.
- Si hay maquinaria, debe ser desmontable y de fácil limpieza.
- Utilizar en la limpieza lejía de uso alimentario.
- A ser posible útiles de un solo uso (especial cuidado a las agujas de los pinchitos que deben ser inoxidable).

* Personal:

- En caso de enfermedad digestiva con diarrea, infecciones cutáneas, etc., valorar la importancia y su exclusión de trabajar en zonas de manipulación de alimentos, en caso de duda consultar con el médico.
- Carnet de manipulador vigente o certificado que acredite conocimientos en higiene de los alimentos.
- Ropa exclusiva de trabajo.
- Está prohibido: fumar, escupir, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos, llevar puestos objetos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos como anillos, pulseras, relojes y otros objetos.
- Está obligado: las heridas protegidas, lavarse las manos con agua caliente y jabón tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, uñas recortadas y limpias.

* Materias primas y alimentos:

- Todos los productos deben estar correctamente etiquetados y disponer de los albaranes que acrediten su origen.
- Vitrinas refrigeradoras para los alimentos que lo necesiten y alimentos preparados (ejemplo los pinchitos preparados).
- Cámaras frigoríficas para los no expuestos.
- No sobrepasar la capacidad de carga de frigoríficos y/o congeladores.
- Las temperaturas de almacenamiento, conservación y venta que deben respetarse serán las siguientes:

a) Comidas congeladas: inferior a -18°C

b) Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: inferior a 8°C

c) Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: inferior o igual a 4°C

d) Comidas calientes: mayor o igual a 65 °C

- Productos de limpieza separados de materias primas y alimentos.
- Mayonesa y salsas a base de huevo, solo con ovoproductos autorizados (adicionándoles limón o vinagre) o de marcas comerciales, una vez abiertas conservarlas

Plaza Mayor 4. BAZA
18800 Granada
☎ 958 700 395
☎ 958 700 650

www.ayuntamientodebaza.es

Firma 1 de 1
Pedro Jabalera Cruz
28/06/2019

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	fa878ab861a64d5c95386fe95d24e954001
Url de validación	https://sede.ayuntamientodebaza.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002





en refrigeración y consumir en 24 horas.

- Adecuada limpieza de verduras y hortalizas, sumergiéndose unos minutos en agua adicionada de unas gotas de lejía para uso alimentario.
- Ensaladas con productos proteicos, conservar en refrigeración a menos de 8°C.
- No utilizar el mismo tajo para los productos frescos y cocinados.
- Hielo, los cubitos elaborados con agua potable (NRSI), manipulándolos con pinzas, nunca con las manos.
- Responsabilidades:
 - Del alimento en envases no abiertos y bien conservados: el fabricante.
 - Del alimento en envases cerrados y mal conservados: el tenedor del producto.
 - Del alimento en envases abiertos, bien o mal conservados: el tenedor del producto.
 - Del alimento que no acredita el origen: el tenedor del producto.

7. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.

El adjudicatario tendrá los siguientes derechos:

- 1.- A que el Ayuntamiento mantenga en el goce pacífico de la porción de suelo de la Caseta Municipal.
- 2.- A requerir a la Policía Local, en caso de alteración del orden público, para que éste se restablezca.
- 3.- A requerir a los vigilantes de seguridad, que el Ayuntamiento contrate, a fin de mantener el orden público.
- 4.- A que se realice en la caseta municipal el día de los Mayores, fijándose de mutuo acuerdo entre Ayuntamiento y adjudicatario de la caseta, los actos y el importe económicos de los mismos.

8. OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO

Son obligaciones del Ayuntamiento:

- 1.- Sufragar los gastos de agua y luz que se deriven.
- 2.- A entregar al menos diez días antes del inicio de la Feria, el bien objeto al adjudicatario.
- 3.- Mantener el goce pacífico de los bienes durante los días de Feria.
- 4.- Contratar las orquestas de baile y otras posibles actuaciones, siendo los gastos de cuenta del Ayuntamiento.

9. ACTUACIONES POSTERIORES A LA FINALIZACION DE LA FERIA

En el plazo de cinco días naturales, a partir de la finalización de la Feria, el

Plaza Mayor 4. BAZA
18800 Granada
☎ 958 700 395
☎ 958 700 650

www.ayuntamientodebaza.es

Firma 1 de 1
Pedro Jabalera Cruz
28/06/2019

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	fa878ab861a64d5c95386fe95d24e954001
Url de validación	https://sede.ayuntamientodebaza.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002





adjudicatario vendrá obligado a poner a disposición del Ayuntamiento el espacio público ocupado en el mismo estado en que se entregó.

A tal efecto se emitirá informe por los Técnicos Municipales, en el que se hará constar el estado en que se devuelven las instalaciones.

Transcurrido el plazo previsto en el párrafo primero, sin haberlo efectuado, se practicará una liquidación y, previa audiencia al adjudicatario, el importe de aquella se hará efectivo con cargo a la fianza. Si dicha fianza ya hubiese sido incautada, se procederá contra el titular de la autorización, utilizando en su caso, las vías recaudatorias establecidas en la legislación.

Baza, 27 de Junio de 2019.

EL INGENIERO MUNICIPAL,

Fdo.: Pedro Jabalera Cruz.

Ayuntamiento de BAZA



Plaza Mayor 4. BAZA
18800 Granada
☎ 958 700 395
📠 958 700 650

www.ayuntamientodebaza.es

Firma 1 de 1
Pedro Jabalera Cruz
28/06/2019

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	fa878ab861a64d5c95386fe95d24e954001
Url de validación	https://sede.ayuntamientodebaza.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002

