

BASES DE LICITACION PARA LA AUTORIZACIÓN DEMANIAL PARA LA INSTALACIÓN Y LA EXPLOTACIÓN DE UNA BARRA DE BAR EN LAS FIESTAS MUNICIPALES DE LOS DISTRITOS II Y IV.

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO Y CALIFICACIÓN

El objeto de estas bases es la autorización demanial, para la instalación y la explotación de una barra, con motivo de las Fiestas Municipales de los Distritos II y IV.

Lote 1.- FIESTAS MUNICIPALES DEL DISTRITO II

DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y UBICACIÓN

La duración de la autorización comprenderá los días 8, 9 y 10 de junio de 2018, en el Parque Tierno Galván.

Lote 2.- FIESTAS MUNICIPALES DEL DISTRITO IV

DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN Y UBICACIÓN

La duración de la autorización comprenderá los días 15, 16 y 17 de junio de 2018, en la Plaza de Espartales Norte (Avda. Víctimas del Terrorismo).

CLÁUSULA SEGUNDA: PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Los licitadores podrán presentar ofertas para uno, varios o todos los lotes, sin perjuicio de que cada uno de ellos se resolverá independientemente de los demás.

CLÁUSULA TERCERA: TASA DE LA AUTORIZACIÓN

El Ayuntamiento fija un tasa de 377 € y se estará a lo establecido en la Ordenanza Fiscal nº 20 Reguladora de la Tasa por Instalación de puestos, Barracas, Casetas de Venta, Espectáculos o Atracciones situadas en terrenos de uso público. La cuota tributaria se establece en el Artículo 4.2. GRUPO 1 G.3) Puestos en fiestas de barrio.

La Tasa se incrementará con el importe ofertado por el que resulte autorizado. La adjudicación recaerá en el licitador que realice la mayor oferta económica.

El abono lo realizará el adjudicatario de la autorización, en los plazos establecidos por la Ley General Tributaria.

CLÁUSULA CUARTA: CONDICIONES TÉCNICAS.

La barra tendrá como máximo 10 metros, al menos una cámara frigorífica, y una estructura o material que proteja el suelo preferiblemente una lámina impermeable. Se podrán instalar un máximo de 6 mesas con cuatro sillas cercanas a la barra en el lugar que designe cada Junta Municipal de Distrito.

La entidad autorizada tendrá que seguir las instrucciones de la Junta Municipal del Distrito de cada lote, para ubicar la barra en el espacio que se designe para tal fin.

La barra ha de estar iluminada con un sistema de bombillas o guirnaldas de iluminación tipo LED que tengan una estética adecuada al espacio en el que se ubica, en cualquier caso deberá contar con el visto bueno de la Junta Municipal de Distrito correspondiente.

La vajilla y los vasos serán ecológicos. Así mismo, los vasos serán reutilizables para ello se establecerá una fianza de un euro por vaso que se devolverá si el mismo está en buenas condiciones. No se permitirá el uso de otro material.

El adjudicatario de la autorización tendrá que tener contenedores para la separación de residuos (envases ligeros y metálicos, vidrio, papel y cartón, fracción resto y recogida selectiva de aceite) una vez concluido el servicio de barra, la entidad adjudicataria depositará los residuos en los contenedores que el Ayuntamiento de Alcalá instale en la zona.

Una vez concluida la autorización, la zona ha de quedar limpia y recogida para prestar el servicio en condiciones óptimas al día siguiente.

CLÁUSULA QUINTA: HORARIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El horario en el que el adjudicatario debe prestar sus servicios será el siguiente.

HORARIO DE APERTURA: El horario de apertura de la barra, como regla general, será a las 12:00 horas, excepcionalmente se podrá modificar este horario siempre y cuando esté autorizado por el Distrito (salvo el viernes que comenzará a las 18:00h)

HORARIO DE CIERRE: El horario de cierre será hasta las 01:00 h del día siguiente, salvo el día último día que se establece, como máximo, en las 21:00 h.

CLÁUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DEL AUTORIZADO.

- Suscribir la póliza de responsabilidad civil que garantice los daños y perjuicios que puedan causarse en el espacio público, y a terceros.
- No realizará ningún tipo de actuación que suponga anclajes o cualquier otra afectación sobre pavimentos o muros.

- El adjudicatario tendrá que cubrir el suelo con algún elemento que evite desperfectos en el pavimento
- No se dispensará bebidas alcohólicas a menores de 18 años y se cumplirá con lo establecido en la Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre drogodependencias y otros trastornos adictivos.
- Deberá prestarse el servicio en las debidas condiciones sanitarias, cumpliendo con la legislación vigente higiénico-sanitaria y de consumo.
- El funcionamiento de la actividad quedará sometido al cumplimiento de la normativa en materia de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, Ley 7/1997, de 4 de julio de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid y disposiciones que la desarrollan.
- El Adjudicatario viene obligado a aportar, la barra, utensilios, cámaras frigoríficas, etc., y todo lo necesario para el correcto funcionamiento del servicio.
- El adjudicatario se hará cargo del alta y el consumo de agua, dicha gestión la realizarán con Aguas de Alcalá.
- Se dispondrá de un libro de reclamaciones a disposición de los consumidores.
- Se tendrá que disponer de un cartel con los precios de los productos en lugar visible para los consumidores. Los precios serán validados por cada Junta Municipal de Distrito.
- El adjudicatario ejercerá directamente la actividad, sin perjuicio de la contratación de las personas que realicen el trabajo de camareros, y deberá cumplir con la legislación vigente en materia laboral y la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de prevención de riesgos laborales.
- El Personal contratado por la empresa adjudicataria de la autorización, estará bajo su dependencia sin relación jurídico-laboral con el Ayuntamiento de Alcalá de Henares, que no adquiere ningún compromiso ni obligación de ninguna especie respecto de este personal, rigiéndose sus derechos y obligaciones por la vigente legislación laboral y de previsión social, siendo sus retribuciones y las cargas sociales correspondientes de cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria. El personal deberá tener experiencia y profesionalidad.
- Los residuos que se generen tendrán que ser clasificados y depositados en el contenedor de reciclaje que le corresponda y que el ayuntamiento colocará en el recinto.
- Deberá cumplir en todo momento las órdenes e indicaciones de los servicios municipales competentes, facilitando los datos que les sean requeridos en las inspecciones que se efectúen.

- Deberá contar con al menos un extintor en las condiciones indicadas en el RD 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.

CLÁUSULA SÉPTIMA. ELABORACIÓN Y/O DISPENSACIÓN DE COMIDA.

En el caso que se elabore o dispense comida deberá cumplir los siguientes requisitos:

A. Elaboración de comida

1. Dispondrán de toma de agua potable, fría y caliente, en cada uno de los puestos conectada a la red de abastecimiento municipal en cantidad suficiente para el ejercicio de la actividad, así como desagües conectados a la red de saneamiento, adecuados para evacuar aguas sucias con diámetro suficiente para garantizar la no acumulación de balsas de agua en las zonas colindantes de los fregaderos.
2. Los utensilios e instrumentos utilizados en la manipulación, preparación y servicio de los alimentos deberán ser higienizados con la regularidad suficiente con el fin de evitar contaminaciones.
3. Los materiales en contacto con los alimentos (platos, cubiertos...) serán de un solo uso o el puesto dispondrá de lavavajillas para la correcta desinfección de los mismos. Los materiales serán ecológicos. En el caso de los vasos se estará a lo establecido en la Cláusula Cuarta.
4. El suelo de la zona de elaboración, almacenaje y exposición de alimentos será de fácil limpieza y no directamente sobre el suelo de arena.
5. Las materias primas, alimentos y bebidas no se depositarán NUNCA en el suelo, no se ubicarán cerca de focos de contaminación y se evitará el contacto entre alimentos crudos y preparados.
6. Dispondrán de capacidad de frío suficiente para la conservación y exposición de los alimentos que requieran temperatura controlada.
7. Las salsas, cremas y pasteles serán conservadas "EN FRÍO" y se servirán como muy tarde a las 24 horas de su preparación.
8. Los alimentos perecederos deberán conservarse "EN FRÍO" hasta su utilización, así como aquellos que lo indique el fabricante.
9. En ningún caso se podrán utilizar huevos ni mayonesa casera.
10. Está terminantemente prohibida la reutilización de la comida elaborada de un día para otro.
11. Está terminantemente prohibido recongelar los productos descongelados parcialmente o ya descongelados.
12. Los productos de limpieza se almacenarán separadamente de los alimentos para evitar confusiones y accidentes.
13. Queda prohibido tener alimentos sin proteger, ni al alcance del público, cuando no se encuentren envasados, siendo obligatorio el uso de vitrinas.
14. Todos los puestos (con excepción de puestos de alimentos envasados) deberán estar dotados de pila y grifo, con conexión a toma de agua potable y desagüe.

Por otro lado, los manipuladores de alimentos (cocineros, pinches, camareros, etc.) habrán de cumplir los siguientes requisitos:

15. Se garantizará la correcta formación en manipulación de alimentos de los trabajadores.
16. Está terminantemente prohibido: fumar, comer, beber, o masticar chicle durante el trabajo o la manipulación, estornudar o toser sobre los alimentos y bebidas, así como manipular los alimentos si se padece enfermedad contagiosa o lesiones de piel (cutáneas).
17. El uniforme de trabajo deberá estar en correcto estado de limpieza. Adicionalmente, dispondrá de protector para el cabello en las zonas de elaboración de alimentos.
18. Deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón apropiado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia, y haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

B. Comida ya elaborada

Las instalaciones, manipuladores y alimentos deberán cumplir con la normativa vigente, fundamentalmente en higiene alimentaria, haciendo especial hincapié en la manipulación y transformación de los mismos de manera adecuada. Además se garantizará la correcta formación en manipulación de alimentos de los trabajadores.

- El suelo de la zona de elaboración, almacenaje y exposición de alimentos será de fácil limpieza. No se podrán almacenar alimentos ni bebidas directamente sobre el suelo.
- Dispondrán de toma de agua potable, fría y caliente, en cada uno de los puestos conectada a la red de abastecimiento municipal en cantidad suficiente para el ejercicio de la actividad, así como desagües conectados a la red de saneamiento, adecuados para evacuar aguas sucias con diámetro suficiente para garantizar la no acumulación de balsas de agua en las zonas colindantes de los fregaderos.
- Dispondrán de capacidad de frío suficiente para la conservación y exposición de los alimentos que requieran temperatura controlada.
- Los alimentos expuestos se encontrarán cubiertos con el fin de evitar su contaminación.
- Los materiales en contacto con los alimentos (platos, vasos, cubiertos...) serán de un solo uso o dispondrán de lavavajillas para la correcta desinfección de los mismos.

CLÁUSULA OCTAVA. PROCEDIMIENTO PARA LA LICITACIÓN.

Los licitadores de la autorización presentarán dos sobre. En el SOBRE 1 presentarán la oferta económica tal y como se establece en la Cláusula 3 de las presentes bases. En el SOBRE 2

presentarán la Condiciones Técnicas y la aceptación de las Obligaciones tal y como se establecen en las Cláusulas 4 y 6 de las presentes Bases.

Finalizado el plazo se formará un Comité de Selección formado por la Concejala-Presidenta del Distrito o Concejal-Presidente del Distrito, la TAG del Distrito y la Jefa de servicio de Participación Ciudadana.

CLÁUSULA NOVENA: ACREDITACIÓN DE LA APTITUD PARA LICITAR.

El adjudicatario deberá inscribirse en el Registro de Contratista del Excmo. Ayuntamiento de Alcalá de Henares y no tener deudas con el Ayuntamiento.

CLÁUSULA DECIMA: PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

El plazo para presentar ofertas por Registro General será desde la publicación de estas bases en la web municipal hasta el 22 de mayo de 2018.

Alcalá de Henares a 7 de mayo de 2018

Charo Mozas Roca
Jefa de servicio de Participación Ciudadana