



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CASETA DE LOS MAYORES DE LA FERIA DE JEREZ AÑO 2013, MEDIANTE PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD. -

1 ° OBJETO Y DURACION

El presente pliego regula las condiciones técnicas para la adjudicación de la explotación de la Caseta de los Mayores en la Feria 2013, destinada a favorecer la participación y disfrute de las personas mayores durante la Feria.

2 ° DESCRIPCION DE LA CASETA

La Caseta está situada el recinto Ferial con el nombre de "Los Mayores" y número 165. Consta de 5 módulos.

3 ° OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- El adjudicatario deberá comprometerse al absoluto cumplimiento de la Ordenanza Municipal reguladora de la Feria del Caballo de Jerez, responsabilizándose del incumplimiento de la misma.

- El adjudicatario deberá explotar directamente la Caseta, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder, trasladar, directa o indirectamente dicha explotación a terceros.

- El adjudicatario se hará cargo del montaje de la Caseta de las Personas Mayores, de la decoración y ornamentación interior y exterior de la misma acorde con la propuesta de diseño decorativo presentada, apareciendo en la fachada de modo visible la leyenda Caseta de Los Mayores, el escudo del Ayuntamiento de Jerez, así como motivos alusivos a la ciudad de Jerez, (Nunca Identificable a otra ciudad). El suelo completo de la caseta deberá de ser de madera o tarima. Comprenderá asimismo la instalación de al menos 4 módulos de cuarto de baño uno para caballeros dotado de WC y lavabo, 2 para señoras dotados de WC y lavabo y uno para personas con discapacidad dotado de WC y lavabo, debiendo estar en perfecto estado de uso y limpieza, en todo momento e independizados del resto del a caseta de forma estética.

- La Cocina no podrá estar instalada en los laterales de la caseta, tiendo que ubicarse en el fondo de la misma.

- La zona exterior deberá ser protegida del sol.

- Corresponderá al adjudicatario la dotación de cocina, muebles y frigoríficos, así como demás menaje y utensilios necesarios para el desarrollo de la actividad, que permita en todo momento ofrecer a las personas usuarias bebidas frescas y alimentos en buenas condiciones.

-El adjudicatario dotará la zona interior y exterior con al menos 400 sillas y 100 mesas, velando por su uso preferente por las personas mayores, pudiendo ir acompañadas de sus familiares, todo ello sin perjuicio del libre acceso y consumición del público en general. Además de la cantidad anteriormente reseñada se deberá disponer de la reserva de la cantidad de 20 sillas y 5 mesas exclusivas para personas mayores que presenten alguna discapacidad y precisen de ellas. Se prohíben expresamente las reservas de grupos que no

	Código Cifrado de Verificación: U61053R043T1EB9	.Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://www.via010.com/verificafirma			
FIRMA	JUAN JORGE RACERO, 31696525H	SN	1019727134	FECHA	19/03/2013
FIRMA	Nuria Núñez Real, Directora del Servicio de Bienestar Social, Igualdad y Salud	SN	1022414095	FECHA	19/03/2013
U61053R043T1EB9					



sean personas mayores o pensionistas o colectivos, entidades o asociaciones que lo representan.

- El adjudicatario deberá prestar los servicios correspondientes de Barra-Bar y restauración todos los días de Feria, a los precios fijados por el Ayuntamiento así como recoger mesas, limpieza y guardería del módulo, con la debida eficacia y esmero. Se atenderá, de no existir orden de petición o llegada, con carácter prioritario las demandas de consumiciones efectuadas por personas mayores.

- El adjudicatario se encargará de la limpieza y mantenimiento de la Caseta y de los servicios, manteniéndolos en buen estado para su utilización, así como del cumplimiento de todas las medidas higiénico-sanitarias establecidas en la normativa vigente. La Caseta deberá contar con un botiquín de urgencias con los medios mínimos que exige la normativa de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

- Medios Humano: Será a cargo del adjudicatario la dotación necesaria y suficiente del personal, y como mínimo y de forma permanente:

- 1 responsable general
- Cocina: 8 profesionales para labores de cocinado, plancha, emplatado y tareas auxiliares .
- Barra: 6 profesionales.
- Mesas: 2 personas en exclusiva para recogida de mesas.
- Limpieza: 1 persona en exclusiva para tareas de limpieza

Asimismo será responsable el adjudicatario tanto de la relación laboral como del servicio, de los gastos derivados de su retribución, Seguridad Social y Hacienda, así como cualesquier otro gasto que se produzca en relación a dicha contratación. El personal, en todo momento, guardará la debida apariencia y trato correcto al público con corrección y esmero, debiéndose estar uniformados.

- El adjudicatario estará obligado a cumplir la normativa existente en materia de salud e higiene en la expedición y venta de alimentos y bebidas. Se valorara que la comida que se consuma en la caseta sea elaborada en la misma, exceptuando que existiera alguna prohibición higiénica sanitaria con la elaboración de algún tipo de plato. Las Tortillas de Patatas no podrán congeladas, debiendo realizarse en la propia caseta. Estará prohibido el consumo de mayonesa, excepto la envasada en fábrica.

-Queda expresamente prohibida la venta de productos al por mayor (cubalitos,...). Asimismo, en ningún caso se permitirá la venta de productos, ni la instalación de máquinas expendedoras de bebidas, tabaco, etc., hacia el exterior de la caseta. Asimismo se deberá hacer pública la prohibición de vender bebidas alcohólicas a menores de edad.

-El adjudicatario deberá suscribir y abonar por su cuenta una póliza de Seguro de responsabilidad civil así como de incendios, y que cubra todas las actividades de la Caseta y a las personas asistentes conforme a lo exigido en la Ordenanza municipal reguladora de la Feria del Caballo.

	Código Cifrado de Verificación: U61053R043T1EB9	.Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://www.via010.com/verificafirma			
FIRMA	JUAN JORGE RACERO, 31696525H	SN	1019727134	FECHA	19/03/2013
FIRMA	Nuria Núñez Real, Directora del Servicio de Bienestar Social, Igualdad y Salud	SN	1022414095	FECHA	19/03/2013
 U61053R043T1EB9					



- El adjudicatario queda obligado a contratar un servicio de Seguridad con su nº de registro legal durante todo el desarrollo de la Feria y desde la apertura a cierre, acudiendo a la instalación perfectamente uniformado y reconocible.
- Se dispondrá de Hojas de Quejas y Reclamaciones y carteles anunciadores.
- Será de cuenta del adjudicatario todos los gastos de agua, luz, alcantarillado, y cualquier otro que se pueda derivar de la explotación de la Caseta.
- La Caseta deberá disponer de un equipo de música con potencia y capacidad suficiente para la ambientación permanente de la misma, así como megafonía.

4º OTRAS CONTRAPRESTACIONES POR PARTE DEL ADJUDICATARIO

- Será de cuenta del adjudicatario atender la programación municipal para personas mayores en la Feria organizada por La Delegación de Bienestar Social, Igualdad y Salud, ofreciendo como contraprestación:

- Un almuerzo gratuito en fecha a concretar para las personas miembros del Consejo Local de Mayores y representantes públicos y privados relacionados con este sector, por un máximo de 300 comensales, consistente en: aperitivos y entremeses varios, entrante, plato fuerte, postre, pan y bebidas (la bebida en este menú no estará limitada durante el almuerzo). Para la comida se utilizaran catavinos jerezanos.
- Un almuerzo gratuito en fecha a concretar por la Delegación de Bienestar Social, Igualdad y Salud para personas mayores residentes del Centro de Acogida San José y personal acompañante, por un máximo de 60 comensales, (según requerimientos dietéticos) consistente en: aperitivos y entremeses varios, entrante, plato fuerte, postre, pan y bebidas.
- Abonar el traslado a la Feria de Personas Mayores, de las distintas Barriadas Rurales, y Pedanías hasta un total de 5.500 Euros.
- Entregar vales gratuitos de consumición por importe total de 700 euros destinados a la atención de gastos de permanencia y protocolo del Consejo Local de Mayores.
- Realización impresa de 1.000 cartas de precios que deberán estar disponible 15 día de antes del comienzo de la feria para su distribución entre los colectivos.

-El adjudicatario está obligado asimismo a ofrecer un menú de almuerzo diario a precio reducido de 8,50 euros, IVA incluido para las personas mayores de 60 años clientes de la Caseta compuesto por primer y segundo plato, pan, postre y bebida.

		Código Cifrado de Verificación: U61053R043T1EB9		.Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://www.via010.com/verificafirma	
FIRMA	JUAN JORGE RACERO, 31696525H	SN	1019727134	FECHA	19/03/2013
FIRMA	Nuria Núñez Real, Directora del Servicio de Bienestar Social, Igualdad y Salud	SN	1022414095	FECHA	19/03/2013
 U61053R043T1EB9					



5 ° PRECIOS

-La lista de precios de los artículos a servir en la Caseta, será la que se acompañe en ANEXO 1, siendo de aplicación todos los días de la Feria. Será imprescindible la utilización de primeras marcas.

-Los precios de los servicios y consumiciones estarán visibles al público e incluirán el IVA. Asimismo el adjudicatario pondrá a disposición de las personas usuarias la carta de precios.

6 ° DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

- Recepcionar el espacio destinado a la Caseta con un mínimo de siete días de antelación al primer día de Feria, desde cuyo momento se hará cargo de su instalación y acondicionamiento para su explotación. El Ayuntamiento de Jerez, asumirá directamente la tasa derivada de la adjudicación y boletines de enganche.

-Percibir del público los precios correspondientes por los servicios que preste.

7 ° DERECHO DE INSPECCION

- El Ayuntamiento de Jerez preservará el carácter popular y abierto, conforme al espíritu tradicional y peculiar de nuestra Feria mediante inspecciones técnicas, teniendo capacidad para proponer directamente la incoación de expediente sancionador para los casos de incumplimiento de la normativa y Ordenanza reguladora de la actividad y de las obligaciones recogidas en el presente pliego. El adjudicatario estará obligado a atender las sugerencias, solicitudes e indicaciones por parte del personal inspector evitando así posteriores medidas de carácter más riguroso.

8 ° TIPO DE LICITACIÓN

Además de las prestaciones específicas en la ejecución del contrato a las que queda obligado el adjudicatario del mismo y que se señalan en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, se establece como tipo mínimo de licitación una cantidad que asciende a TRES MIL EUROS (3.000 €) -IVA incluido-. La cuantía fijada como tipo mínimo de la licitación podrá ser mejorada mediante su incremento al alza en la oferta que se presente, sin que en ningún caso se acepten por el Órgano de Contratación ofertas inferiores al tipo.

En el referido tipo de licitación no se encuentran incluido las tasas y cánones de cualquier índole que sean de aplicación, así como los gastos que se originen para el adjudicatario como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones contempladas en el presente pliego, siendo dichos gastos de cuenta del adjudicatario del contrato.

El abono de la cantidad ofrecida como tipo de licitación se realizará en el plazo de veinticuatro horas desde la comunicación de adjudicación.

	Código Cifrado de Verificación: U61053R043T1EB9	.Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://www.via010.com/verificafirma			
FIRMA	JUAN JORGE RACERO, 31696525H	SN	1019727134	FECHA	19/03/2013
FIRMA	Nuria Núñez Real, Directora del Servicio de Bienestar Social, Igualdad y Salud	SN	1022414095	FECHA	19/03/2013
 U61053R043T1EB9					



9º CRITERIOS DE VALORACIÓN Y SU EVALUACIÓN

Los criterios de valoración que servirán de base para la negociación, en su caso, para la clasificación de las ofertas y, en definitiva, para la adjudicación del contrato a la oferta más ventajosa, serán los siguientes:

- Medios materiales y técnicos.....20 puntos.

(Por los Servicios Sociales Municipales se emitirá informe de valoración de los medios materiales y técnicos disponibles a utilizar directamente en la explotación de la caseta.

- Medios humanos20 puntos

(Por los Servicios Sociales Municipales se emitirá informe de valoración relativo a los medios humanos a disponer de forma presencial y directa en la Caseta. Estos no podrán ser inferiores a los detallados en el clausula 3º Obligaciones del Adjudicatario apartado Medios Humanos.)

- Mejora sobre el tipo de licitación10 puntos.

Se asignarán 10 puntos a la oferta más alta, procediéndose a la puntuación de las restantes ofertas, de modo proporcional

- Otras mejoras10 puntos.

(Por los Servicios sociales Municipales se valorarán aquellas mejoras que redunden en el bienestar y disfrute de las personas mayores usuarias. Estos deberán estar cuantificados para poder comparar el coste entre las ofertas presentadas)

La valoración final de las ofertas surgirá de la suma de las puntuaciones de los criterios anteriormente citados, de modo que, el órgano de contratación, a la vista del informe emitido por los Servicios Técnicos de la Delegación de Bienestar Social, efectuará la adjudicación a favor de la oferta más ventajosa.

En Jerez, a 1 de marzo de 2013

La Directora de Servicio de Bienestar Social, Igualdad y Salud.

El Jefe Dpto. Dependencia, Discapacidad y Atención al Mayor.

Nuria Núñez Real.

Juan Jorge Racero.

	Código Cifrado de Verificación: U61053R043T1EB9		.Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://www.via010.com/verificafirma		
FIRMA	JUAN JORGE RACERO, 31696525H	SN	1019727134	FECHA	19/03/2013
FIRMA	Nuria Núñez Real, Directora del Servicio de Bienestar Social, Igualdad y Salud	SN	1022414095	FECHA	19/03/2013
 U61053R043T1EB9					



ANEXO 1

LISTA DE PRECIOS CASETA DEL MAYOR FERIA 2013

BEBIDAS (PRIMERAS MARCAS)

	EUROS
½ BOTELLA DE FINO	4,00€
JARRA DE REBUJITO	6,00€
JARRA DE TINTO	4,00€
JARRA DE CERVEZA	4,50€
CUBATAS	3,00€
WHISKY SOLO	3,00€
WHISKY CON RESFresco	3,00€
COPA DE FINO	1,00€
COPA DE VINO TINTO	0,90€
CERVEZA	0,90€
REFRESCOS	0,90€
AGUA MINERAL (50 cl)	0,50€
ZUMOS	0,90€
CAFÉ Y DESCAFEINADOS	0,90€
INFUSIONES	0,50€

MONTADITOS

SERRANITOS	2,50€
CAÑA DE LOMO IBÉRICA	2,00€
JAMÓN IBÉRICO	2,00€
CARNE MECHADA	1,00€
FILETE DE LOMO	1,50€
FILETE DE POLLO	1,50€
PINCHITOS	1,50€
OLIVAS	1,00€

	Código Cifrado de Verificación: U61053R043T1EB9	.Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://www.via010.com/verificafirma			
FIRMA	JUAN JORGE RACERO, 31696525H	SN	1019727134	FECHA	19/03/2013
FIRMA	Nuria Núñez Real, Directora del Servicio de Bienestar Social, Igualdad y Salud	SN	1022414095	FECHA	19/03/2013
 U61053R043T1EB9					



RACIONES

TABLA DE SURTIDO IBÉRICO	11,00€
JAMÓN IBÉRICO (100 gr)	8,00€
CAÑA DE LOMO IBÉRICA (100 gr)	8,00€
LANGOSTINOS TIGRES (18 unidades)	7,00€
GAMBAS (18 unidades)	7,00€
ORTIGILLAS (12 unidades)	6,00€
QUESO MANCHEGO (200 gr)	6,00€
TORTILLA DE CAMARONES (5 unidades)	5,00€
CAZON EN ADOBO (250 gr)	5,00€
PIJOTAS (250gr)	5,00€
BOQUERONES (250gr)	5,00€
CAZÓN FRITO (250gr)	5,00€
CHOCOS (250 gr)	6,00€
CROQUETAS (250 gr)	4,00€
HUEVAS ALIÑADAS	3,00€
TOMATE ALIÑADO	2,00€
PULPO ALIÑADO	3,00€
SALPICÓN DE MARISCOS	3,00€
TORTILLA DE PATATAS	3,50€
CARNE AL TORO	3,00€
PIMIENTOS CUERNO DE CABRA	3,00€
PATATAS ALIÑADAS	3,00€
CABRILLAS EN SALSA	3,00€
PLATO DE PAELLA	3,00€
PIMIENTOS ASADOS	3,00€
LAGRIMITAS DE POLLO (250 gr)	4,00€

GUISOS

CONSOME CON FONDO	1,50€
CONSOME SIN FONDO	1,00€
MENUDO	4,00€
BERZA	4,00€

MENÚ DEL DÍA PARA PERSONAS MAYORES 8,50€

POSTRES

BOMBÓN HELADO	1,00€
POSTRES CASEROS	1,00€

	Código Cifrado de Verificación: U61053R043T1EB9	.Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://www.via010.com/verificafirma			
FIRMA	JUAN JORGE RACERO, 31696525H	SN	1019727134	FECHA	19/03/2013
FIRMA	Nuria Núñez Real, Directora del Servicio de Bienestar Social, Igualdad y Salud	SN	1022414095	FECHA	19/03/2013
 U61053R043T1EB9					