



EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR DE LA CASETA MUNICIPAL DE MARCHENA (SEVILLA) DURANTE LAS FERIAS Y FIESTAS DE 2019, 2020 Y 2021.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato es la concesión de servicios para la gestión y explotación del bar de la caseta municipal de Marchena, durante las Ferias y Fiestas de 2019, 2020 y 2021, ubicada dentro del Recinto Ferial de Marchena, que incluye la prestación del servicio de restauración, instalación, mantenimiento, desmontaje y otros, del bar de la Caseta Municipal, cuyas instalaciones serán puestas a disposición del adjudicatario. La adjudicación del presente contrato conllevará la autorización para ocupar, mediante la modalidad de autorización, los referidos espacios municipales.

El contrato no se divide en lotes por dificultar la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, por cuanto la instalación de la cocina y demás elementos (como los veladores) que se le autoricen al adjudicatario deben permanecer durante todos los días del contrato.

2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Las condiciones de prestación del servicio son las que se determinan en los siguientes apartados, correspondiendo en todo caso el riesgo operacional al contratista conforme al artículo 15 de la LCSP.

2.1. Canon mínimo.

El tipo mínimo de canon a satisfacer al Ayuntamiento por parte del concesionario se fija en la cantidad mínima de 2.400 euros (800 euros anuales), que serán abonados en cada uno de sus correspondientes ejercicios y siempre antes del montaje del bar de la caseta.

Las cantidades referidas podrán ser mejoradas por las entidades licitadoras en su oferta sin que en ningún caso, pueda ser menor al tipo mínimo cifrado.

El impago del canon será causa de resolución del contrato.

2.2. Plazo de concesión. Instalación y desmontaje.

El contrato de servicios de bar de la caseta municipal se extenderá desde el día 27 de agosto al 1 de septiembre de 2019, ambos inclusive. No obstante, el adjudicatario dispondrá de tres días hábiles para el montaje y otros tres días hábiles para el desmontaje de los elementos que se le permita instalar.

Para los ejercicios de 2020 y 2021 la fecha será la que se determine por el Ayuntamiento Pleno, disponiéndose igualmente de tres días hábiles antes y después de la feria para el montaje y desmontaje de los elementos necesarios para su funcionamiento.

2.3. Decoración.

Se cuidará especialmente la decoración de la caseta, siendo necesario como mínimo:

- Cubierta de la parte noble de la caseta mediante farolillos o flores de papel, utilizados en forma de guirnalda o para cubrir por entero el techo.
- Decoración mediante materiales considerados tradicionales: encajes, tela papel, mantones, celosías, etc...
- Mínimo de 6 cuadros o carteles para decoración referidos a temas marcheneros o a la Feria. En todo caso, deberá evitarse la exposición de imágenes y el uso de lenguaje sexistas que supongan

PL. AYUNTAMIENTO, 1 41620 MARCHENA, SEVILLA
C.I.F.: P-4106000-E TLF: 95-5321010 FAX: 95-5321011

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17	
Observaciones		Página	1/10	
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==			



**EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA**

cualquier discriminación para las mujeres.

2.4. Contenido mínimo de artículos y productos que se deben dispensar.

Por el marcado carácter público de la caseta de feria, la relación de los productos y los precios serán los fijados por la Administración en el ANEXO I del presente Pliego, sin que sea valorable la baja sobre tales precios.

Es requisito indispensable que la entidad adjudicataria oferte al público, como mínimo, los productos señalados en el Listado de precios y en el LISTADO DE PRECIOS FERIA SIN GLUTEN 2019 recogido en el ANEXO II del presente Pliego; en este último caso, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la normativa específica y en lo establecido en los pliegos.

La relación de productos y precios se expondrán (por separado bebidas y alimentos, así como FERIA SIN GLUTEN) en lugar visible de la caseta, al menos en tres lugares distintos, además en todas las mesas y en la barra. A tal efecto, la Administración facilitará a las entidades adjudicatarias los carteles y listados de mesa y barra, que deberán ser debidamente firmados por éstas y contendrán el sello del Ayuntamiento.

Asimismo, la carta de productos y precios se publicará en la página web del Ayuntamiento de Marchena, para que pueda ser descargada por las personas usuarias de la caseta.

Estos precios podrán ser, durante la explotación de la caseta, minorados libremente por la persona o entidad adjudicataria en función de las circunstancias concurrentes, sin que pueda producirse merma alguna en la calidad y cantidad de los productos ofertados.

2.5. Horarios de apertura y cierre del bar.

El bar deberá prestar el servicio de restauración durante todos los días de celebración de la Feria, de forma ininterrumpida, debiendo procederse al cierre completo y apagado de la instalación dentro de los 30 minutos siguientes a la hora de cierre:

- Martes, de 21:00 a 05:00 horas
- Miércoles, de 21:00 a 06:00 horas
- Jueves, de 12:00 a 07:00 horas
- Viernes, de 12:00 a 07:00 horas
- Sábado, de 12:00 a 07:00 horas
- Domingo, de 12:00 a 04:00 horas

2.6. Feria sin gluten.

Es requisito indispensable que la entidad adjudicataria oferte al público, como mínimo los productos señalados en el Listado de precios y en el LISTADO DE PRECIOS FERIA SIN GLUTEN 2019, en este último caso deberá cumplir con los requisitos establecidos en la normativa específica y en lo establecido en los pliegos.

En el caso de petición de alimentos de los contenidos en el listado de precios de FERIA SIN GLUTEN 2019, deberá facilitarse cubiertos de plástico en sus correspondientes fundas.

Es de aplicación obligatoria desde diciembre de 2014 el cumplimiento de la Normativa Europea que obliga a informar sobre los alérgenos en Hostelería y Restauración, el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor en bares, restaurantes cafeterías, comedores colectivos, taperías, hoteles, y todo establecimiento que ofrezca productos elaborados o no, debe tener un sistema que permita informar a sus clientes sobre los posibles alérgenos presentes en los platos o productos.

La entidad adjudicataria deberá disponer de todas las autorizaciones legales requeridas en este ámbito, para poder ofrecer un servicio de calidad a los/as comensales con celiaquía, cumpliendo

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17	
Observaciones		Página	2/10	
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==			



**EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA**

con las normativas de etiquetado, envasado y transporte de los alimentos sin gluten, y con la formación obligatoria del personal relacionado con la elaboración, manipulación y el servicio de dichos alimentos, tanto en cocina central como en las instalaciones de la caseta.

Todos los productos alimentarios sin gluten, servidos por la entidad adjudicataria deberán estar certificados bajo la marca de garantía de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España, especificándose la leyenda "Controlado por la FACE". La caseta deberá disponer también de bebidas sin gluten, como la cerveza y otras aptas para su consumo.

Los alimentos y/o platos exentos de gluten serán elaborados y envasados diariamente, en la cocina central del catering y transportados a la caseta, bajo unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, establecidas según la normativa vigente.

Una vez recepcionados en las instalaciones de la caseta todos los productos sin gluten, se procederá a su correcto almacenamiento y a una adecuada manipulación de éstos, para evitar que se produzcan contaminaciones cruzadas, modificaciones de las características organolépticas y/o alteraciones de las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos y/o platos en cuestión. Para ello, es sumamente importante mantener en todo momento una temperatura adecuada para cada elaboración, y así poder asegurar una correcta conservación.

En las instalaciones de la cocina central del catering, donde se elaboraran los alimentos y/o platos sin gluten, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

Etiquetado reglamentario de alimentos sin gluten o con presencia reducida de gluten.

Almacenaje adecuado en función del tipo de alimento.

Profesionales con formación específica en manipulación de alimentos.

Instalaciones, superficies de trabajo, utensilios y menaje de cocina de uso exclusivo.

Los utensilios de cocina deben ser de material no poroso.

Los pequeños electrodomésticos como tostadora, batidora, picadora, microondas, etc. se pueden utilizar para realizar elaboraciones con y sin gluten, siempre y cuando se realice una limpieza minuciosa de los utensilios con agua y jabón, entre dichas preparaciones.

Evitar el uso de trapos de cocina y sustituirlos por papel de cocina de un solo uso.

No utilizar ni reciclar aceites de freír y/o rebozar productos con gluten.

Con respecto a las instalaciones propias de la caseta, es importante destacar algunos aspectos como:

No se elaborarán alimentos ni platos sin gluten, únicamente se llevará a cabo el calentamiento y el servicio de los mismos, cumpliendo rigurosamente con las condiciones higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos requeridas.

Se recomienda ofrecer alimentos sin gluten en formato monodosis, como por ejemplo productos para untar, pan, picos, aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal yodada..., de esta forma se evitarán posibles riesgos de contaminaciones cruzadas.

Se deberá tener en cuenta que el menaje para el servicio de mesa se disponga de forma individual, especificando su colocación en la mesa.

Finalmente, se identificará a la persona con celiaquía para ser atendida con la mayor precaución posible, evitando que exista riesgo de contaminación del plato.

Respecto al etiquetado de los productos deberá estarse a lo establecido en el Reglamento de la UE 828/2014, de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para informar a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17
Observaciones		Página	3/10
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==		





**EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA**

Por parte del Excmo. Ayuntamiento de Marchena se organizarán talleres opcionales a todo el personal relacionado con la elaboración, manipulación y servicio de alimentos, para llevar a cabo una adecuada gestión de los alérgenos alimentarios.

3. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La gestión y explotación de la caseta de feria se realizará por el adjudicatario con plena sujeción a la normativa laboral, sanitaria, de espectáculos públicos, de seguridad social, tributaria, y demás normativa que resulte de aplicación.

Además de las obligaciones generales y de las establecidas en el presente Pliego así como en Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, serán obligaciones del contratista las siguientes:

- a) Prestar durante el periodo de ejecución del contrato todos los servicios de restauración y explotación establecidos y regulados en los Pliegos que lo rigen, con la profesionalidad, diligencia y eficacia necesarias para que funcione perfectamente la caseta de feria. Por ello, deberá ejecutar el contrato bajo la dirección y supervisión de la persona designada al efecto como responsable del contrato, debiendo seguir en todo momento las indicaciones que a tal respecto emanen del mismo o persona que lo represente.
- b) El contratista deberá suscribir, además de las pólizas que legalmente le correspondan en desarrollo de la actividad, las pólizas de seguro que se indican en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- c) Disponer de las licencias y autorizaciones necesarias para la prestación del servicio objeto del contrato y, en particular, contar con la acreditación de manipulación de alimentos para todas las personas que estén en contacto con los mismos. El licitador propuesto como adjudicatario deberá aportar la relación del personal que estarán en contacto con los alimentos en la forma que se indica en el Anexo I de los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares. En el supuesto de que se produjeran cambios en la relación del personal y documentación aportados, con anterioridad al inicio o durante la ejecución del contrato, deberán ser comunicados al responsable del contrato.
- d) Contratar, a su costa, un número suficiente de profesionales cualificados para la ejecución del contrato, que no tendrán, en ningún caso, relación laboral, contractual o vinculación ni derecho de ningún tipo con el Ayuntamiento de Marchena. El personal que preste servicios en la caseta dependerá exclusivamente de la entidad adjudicataria, el cual deberá hacerse cargo del pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la Seguridad Social y obligaciones fiscales. Los trabajadores estarán en situación de alta en la Seguridad Social, así como deberá encontrarse al corriente en los pagos de los salarios de todas las personas trabajadoras que intervengan en la ejecución del contrato. Igualmente, cumplirá de forma estricta la normativa vigente en las materias de Seguridad e Higiene en el Trabajo y en la de Prevención de Riesgos Laborales de dichos trabajadores, así como las normas sanitarias que le sean de aplicación
- e) Los productos frescos de alimentación (carnes, pescados y mariscos, frutas y hortalizas, charcutería) destinados al consumo en la caseta, deberán contar con el control y cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias que efectúen los inspectores competentes.
- f) Deberán mantener expuesto al público, en lugar visible, durante todo el periodo de ejecución del contrato, la lista de precios de todos los productos ofertados.
- g) Dispondrá de hojas de reclamaciones para los usuarios, colocándose en lugar visible el cartel

PL. AYUNTAMIENTO, 1 41620 MARCHENA, SEVILLA
C.I.F.: P-4106000-E TLF: 95-5321010 FAX: 95-5321011

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17
Observaciones		Página	4/10
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==		





**EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA**

anunciador de su existencia.

h) Sufragar todos los gastos necesarios para el normal funcionamiento y explotación de la caseta y de manera especial los tributos que graven esta actividad, incluidos los pagos a la SGAE.

i) La caseta es pública, con acceso libre para todas las personas, y la entidad o persona adjudicataria estará obligada a asegurar el cumplimiento de tales condiciones.

j) Instalar, a su costa, el mobiliario, equipamiento, mesas, sillas y demás elementos necesarios para el buen funcionamiento del bar. Dichos elementos deberán reunir las condiciones de calidad y limpieza que corresponden a una caseta municipal y su distribución dentro de la misma será acordada con el Teniente de Alcalde Delegado de Servicios, Seguridad Ciudadana y Fiestas Mayores.

k) Instalar, a su costa, un servicio de megafonía y un equipo de música con una potencia máxima de 100 dBA, quedando totalmente prohibido el uso estridente de altavoces, que, en cualquier caso, deberán quedar colocados hacia el interior de la propia caseta, controlando que no afecten a los colindantes. En cualquier caso, se controlará el uso de la megafonía, en la medida de afectar a casetas colindantes. La instalación y montaje de los equipos que se precisan en la actividad deberá realizarse con la antelación y diligencia debida que aseguren el funcionamiento correcto en el momento del comienzo de la misma. La vigilancia y custodia de las infraestructuras, mobiliario, enseres, aparatos de sonido e iluminación y demás que se requieran para la prestación del servicio, desde el momento del montaje hasta el desmontaje de los mismos (esto es, en toda la duración del contrato), será por cuenta y responsabilidad de la empresa adjudicataria de la contratación, sin que al Ayuntamiento le corresponda coste ni responsabilidad alguna por robo o deterioro de los mismos. Si durante la ejecución del contrato, cualquiera de las infraestructuras sufriera una avería y/o rotura y/o desperfecto, la entidad o persona adjudicataria deberá tener equipos y medios suficientes y disponibles para sustituirlos de forma inmediata y sin interrupción de la actividad.

l) Corresponderá a la entidad o persona adjudicataria abonar los pagos correspondientes a la Sociedad General de Autores (SGAE) por la emisión de música y actuaciones en directo y demás que, en su caso, genere la actividad. La música que suene se limitará exclusivamente a sevillanas y rumbas, quedando prohibida cualquier otra, salvo autorización expresa.

m) Se prohíbe expresamente la instalación de máquinas recreativas o de juego.

n) Mantener en buen estado de uso las instalaciones y servicio del bar y de la caseta, encargándose de la limpieza y del orden de la misma, prohibiéndose cualquier tipo de alteración del continente que se entrega, así como el uso de cualquier tipo de elemento publicitario en el cuerpo delantero de la caseta, bien sean carteles, farolillos o banderas con inscripciones propagandísticas de ningún género. Se prohíbe expresamente la colocación de cualquier tipo de expositor para la venta de artículos fuera de la caseta, así como cualquier tipo de publicidad, cartelería y otros elementos.

Deberá cuidar las instalaciones objeto de este contrato, reparando a su cargo las averías o daños que puedan producirse y que sean consecuencia de un uso normal de ellas. A la finalización del contrato, el adjudicatario retirará cuantos enseres y mobiliario haya aportado para la explotación de la caseta, siempre que ello no suponga un menoscabo de las instalaciones y elementos constructivos de la misma. El contratista será el único responsable de los daños o desapariciones que pudieran afectar al material.

ñ) La persona o entidad adjudicataria velará para que el comportamiento del público sea el correcto y adecuado dentro del bar y en los accesos al mismo.

o) Abonará las multas y sanciones que, en su caso, se impongan por cualquier Administración

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17
Observaciones		Página	5/10
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==		





**EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA**

Pública, como consecuencia de infracciones cometidas en la prestación del servicio e indemnizaciones que se deriven de reclamaciones interpuestas como consecuencia de la prestación del servicio objeto del contrato.

p) Velará especialmente por el cumplimiento de la normativa de horarios para este tipo de establecimientos en la Comunidad Autónoma de Andalucía y normativa sobre contaminación acústica y demás normativa municipal al respecto.

q) Facilitar al personal municipal las inspecciones que decreta el Ayuntamiento, así como poner a su disposición cuanta documentación recabe el Ayuntamiento por medio de sus responsables políticos, personal funcionario o laboral dependiente de éste, para el correcto desarrollo de la función inspectora.

4. CONDICIONES Y REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES DE LAS CASETAS.

Las instalaciones, equipamientos y demás medios correspondientes tanto al bar como al resto de elementos a instalar por el contratista en la caseta, deberán cumplir las siguientes condiciones y requisitos:

1) La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones por donde circulen los productos alimenticios deberán:

Permitir una limpieza adecuada y se evitará la acumulación de suciedad.

Posibilitar las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluida la prohibición de contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocadas por los alimentos (crudos y cocinados), los materiales, el personal o fuentes externas de contaminación tales como los insectos, pájaros, aire, etc.

2) Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales lisos, lavables y no tóxicos.

3) Se contará con fregaderos conectados a la red de agua potable para la limpieza del equipo, los utensilios de trabajo, así como, para la limpieza de manos.

4) Dispondrán de materiales adecuados para el lavado de los alimentos que lo requieran. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de alimentos tendrán un suministro adecuado de agua potable fría y caliente y se mantendrán limpios.

5) Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para la colocación y almacenamiento de productos alimenticios, utensilios y otros. Los productos alimenticios se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

6) Los desperdicios de alimentos y de otro tipo no podrán acumularse por donde circulen alimentos. Estos se depositarán en contenedores provistos de cierre y estarán en buen estado de limpieza.

7) Se dispondrá de cámaras frigoríficas (refrigeración y congelación).

8) Todos los productos alimenticios que se manipulen, almacenen, expongan y transporten estarán protegidos contra cualquier contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano y nocivos para la salud.

9) Se utilizarán vitrinas refrigeradas para proteger las comidas preparadas expuestas.

10) Todo el personal manipulador deben llevar ropa exclusiva de trabajo, incluyendo el calzado y gorro, debidamente uniformada así como estar en posesión de certificado que acredite formación de manipulador de alimentos. El aseo personal debe ser adecuado.

11) El resto de personal deberá estar debidamente uniformado, siendo el pantalón de color negro y la camisa o polo de color blanco.

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFnaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17
Observaciones		Página	6/10
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFnaKyOmb68/5w==		





**EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA**

- 12) Queda totalmente prohibido utilizar mayonesas caseras.
- 13) Se utilizarán aceites idóneos, que en su caso podrían ser analizados.
- 14) El hielo se obtendrá a partir de agua potable, que podrá ser analizado.
- 15) Deberá exponerse, de forma visible, la lista de precios de las bebidas y raciones, en cuya lista deberán figurar el peso que contienen las raciones de fiambres, quesos y mariscos, así como, hacer mención a la expresión "I.V.A. incluido". Queda expresamente prohibida, tanto en la lista de precios como en las cartas y/o en cualquier otro medio de publicidad, la expresión "precio según mercado" o similares.
- 16) Se dispondrá de cartas para el servicio de mesas.
- 17) Se expedirán facturas o tickets de caja, con todos los requisitos legalmente exigidos.
- 18) Deberá exponerse un cartel, bien visible, en el que se indique que queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
- 19) La caseta dispondrá del número de extintores que legalmente sea exigible y que se instalarán obligatoriamente en las puertas de salida, en la barra y en la cocina.
- 20) Queda absolutamente prohibida la venta y consumo de tabaco en las dependencias de la caseta y la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad.
- 21) Se cumplirán en todo caso las condiciones adecuadas para la dispensa de los alimentos sin gluten establecidas en la normativa aplicable y en el presente Pliego.

5. DOCUMENTOS QUE DEBEN TENER EN TODO MOMENTO A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN

El contratista tendrá, en todo momento a disposición de la Inspección administrativa la siguiente documentación:

1. Documento de autorización municipal.
2. Los certificados que acrediten los planes de formación de todos los manipuladores, así como el listado de manipuladores activos en la empresa y vigilancia anual de la formación.
3. Guía de las Buenas Prácticas de manipulado y de higiene.
4. Listado de productos de limpieza dados de alta.
5. Relación detallada de todos los proveedores de productos en la empresa.
6. Acreditación de origen de todos los productos alimenticios a través de la factura de compra y del etiquetado que figura sobre el producto.
7. Documento que acredite el Registro Sanitario de las comidas que procedan de catering.
8. Hojas de quejas y reclamaciones reguladas por el Decreto 72/2008, de 4 de Marzo de la Junta de Andalucía.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO. ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICOFINANCIERA.

Valor estimado del contrato se estima en 2.400 euros, que se fraccionan en 800 euros cada año, que deberán ser abonados anualmente, previamente al montaje del bar de la caseta. El impago del canon, dará lugar a la resolución del contrato.

**El Teniente de Alcalde Delegado de Servicios,
Seguridad Ciudadana y Fiestas Mayores**

PL. AYUNTAMIENTO, 1 41620 MARCHENA, SEVILLA
C.I.F.: P-4106000-E TLF: 95-5321010 FAX: 95-5321011

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17	
Observaciones		Página	7/10	
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==			



EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA

ANEXO I

LISTADO DE PRECIOS FERIA 2019

(PRODUCTOS/PRECIO IVA INCLUIDO)

BEBIDAS

1.- CERVEZA 25 CL	1,00€
2.- REFRESCO	1,00€
3.- ZUMOS, BATIDOS	1,00€
4.- TINTO DE VERANO	1,00€
5.- ½ BOTELLA MANZANILLA	3,70€
6.- ½ BOTELLA FINO	3,70€
7.- JARRA DE REBUJITO (Manzanilla o fino y gaseosa) 1L	6,00€
8.- BOTELLA RIOJA o RIBERA DEL DUERO	7,00€
9.- COPA TINTO	1,70€
10.- BOTELLA VINO BLANCO O ROSADO	5,00€
11.- COPA BLANCO	1,30€
12.- CUBALIBRE O SIMILAR	3,70€
13.- COMBINADOS RON-WHISKY	3,70€
14.- WHISKY- RON RESERVA	4,50€
15.- LICORES SIN ALCOHOL	2,00€
16.- BOTELLA AGUA 33 CL	0,80€
17.- BOTELLA AGUA ½ LITRO	1,00€
18.- BOTELLA AGUA 1 LITRO	1,50€

COMIDA

19.- JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO 100 G	12,00€
20.- JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 100 G	9,00€
21.- CAÑA LOMO IBÉRICA 150 G	9,00€
22.- MORCÓN IBÉRICO 150G	6,70€
23.- QUESO CURADO 1a CALIDAD 200 G	7,00€
24.- SURTIDO IBÉRICO 300 G	11,00€
25.- SALCHICHÓN IBÉRICO 150G	6,00€
26.- CHORIZO IBÉRICO 150G	6,00€
27.- ACEITUNAS	1,00€
28.- BOLSA DE PATATAS – FRUTOS SECOS	1,00€
29.- GAMBAS COCIDAS 250G	10,00€
30.- LANGOSTINOS COCIDOS 250G	9,00€
31.- PESCADO FRITO (variado) 300 G	9,00€
32.- CHOCOS 250 G	7,00€
33.- ADOBOS 250 G.....	7,00€
34.- BOQUERONES 250 G	7,00€
35.- PUNTILLITAS 250 G	7,00€
36.- LAGRIMITAS DE POLLO 300 G	7,00€
37.- FLAMENQUIN CASERO 300 G	7,50€

PL. AYUNTAMIENTO, 1 41620 MARCHENA, SEVILLA
C.I.F.: P-4106000-E TLF: 95-5321010 FAX: 95-5321011

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFnaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17
Observaciones		Página	8/10
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFnaKyOmb68/5w==		





**EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA**

38.- GAMBAS REBOZADAS 250 G	7,00€
39.- BACALAO FRITO CON SALMOREJO	7,00€
40.- CROQUETAS 300 G	7,00€
41.- POLLO FRITO 300 G	6,00€
42.- PLATO DEL DÍA	3,00€
43.- PLATO DE SALMOREJO	3,00€
44.- SOLOMILLO DE CERDO 250G (al ajillo, al roquefort o al whisky)	7,50€
45.- TORTILLA DE PATATAS (4 huevos)	4,00€
46.- REVUELTOS (varios)	7,00€
47.- PIMIENTOS FRITOS (250G)	3,00€
48.- MONTADITO DE LOMO UD	2,00€
49.- PINCHITO DE CERDO/POLLO UD	2,20€
50.- CONSOMÉ	1,50€
51.- ENSALADA	3,00€
52.- ALIÑOS Ración	3,00€

BOCADILLOS (andaluza, viena o similar)

-QUESO, LOMO MECHADO, LOMO PLANCHA	3.00€
-JAMÓN Y CAÑA DE LOMO	3.50€
-TORTILLA DE PATATAS, SALCHICHÓN Y CHORIZO	2.80€

MENÚ **10.00€**

- Paella o guiso
- Pescado frito o tortilla de patatas
- Postre
- Pan, refrescos, cerveza, vino o agua (1 bebida)

MENÚ INFANTIL **7.00€**

- Pasta o arroz a la cubana o paella
- Filete de pollo empanado o croquetas o huevos fritos con patatas
- Postre (fruta o helados)
- Pan, refrescos o agua (1 bebida)

Nota: estos precios han sido fijados por el Ayuntamiento de Marchena e incluyen el IVA, sin que puedan ser objeto de modificación por el adjudicatario al alza.

PL. AYUNTAMIENTO, 1 41620 MARCHENA, SEVILLA
C.I.F.: P-4106000-E TLF: 95-5321010 FAX: 95-5321011

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17
Observaciones		Página	9/10
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==		





EXCMO. AYUNTAMIENTO
MARCHENA

ANEXO II

LISTADO DE PRECIOS FERIA SIN GLUTEN 2019

(PRODUCTOS SIN GLUTEN/PRECIO IVA INCLUIDO)

1.- CERVEZA 25 CL SIN GLUTEN	1,50€
2.- CARNE CON TOMATE 250G	5,00€
3.- PISTO CON TOMATE 250G	3,00€
4.- ALBONDIGAS EN SALSA 250G	4,00€
5.- SALCHICHAS AL VINO 250G	4,00€
6.- MENUDO CON GARBANZOS 250G	4,00€
9.- LOMO DE MERLUZA GUISADO 250G	7,50€
10.- TORTILLA DE PATATAS	4,00€
11.- SOLOMILLO AL WHISKY 250G	7,50€
12.- ESPINACAS CON GARBANZOS	3,00€
13.- ALIÑOS. Ración	3,00€
- Patatas alioli	
- Patatas aliñadas	
- Pimientos asados	
- Zanahorias aliñadas.	

PL. AYUNTAMIENTO, 1 41620 MARCHENA, SEVILLA
C.I.F.: P-4106000-E TLF: 95-5321010 FAX: 95-5321011

Código Seguro De Verificación:	lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Manuel Cristobal Suarez Arispon	Firmado	02/07/2019 12:34:17
Observaciones		Página	10/10
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/lmc4SV1xTFNaKyOmb68/5w==		

