

BASES PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR - AMBIGÚ DE LA CASETA DE FERIA DE SEVILLA SITA EN CALLE PASCUAL MÁRQUEZ 225-229, PARA LA FERIA DE ABRIL DE 2023.

Por acuerdo de la Junta de Gobierno del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, de fecha 24 de febrero de 2023, se autoriza el uso temporal de la caseta municipal situada en la Calle Pascual Marquez 225-229, durante la Feria de Sevilla de 2022, a CONTURSA (CONGRESOS Y TURISMO DE SEVILLA, S.A.) mediante el desarrollo del proyecto "MARCA SEVILLA" "Muy famosa, Muy desconocida", "Descubre la Sevilla que no ves", "Hola mundo, soy Sevilla". Así, y al objeto de contar con un servicio de restauración para los asistentes a la caseta, se procede a establecer las bases para la elección de la empresa que gestione y explote a riesgo y ventura el restaurante y ambigú que se pretende instalar en la misma.

1. OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del contrato es el alquiler del restaurante y ambigú, así como de los espacios compartimentados (aseos, cocinas, almacenes, etc.) de la caseta municipal, cedida a CONTURSA, sita en Calle Pascual Márquez, núm. 225-229, del Recinto Ferial. El alquiler incluye la prestación del servicio de restauración, instalación, mantenimiento, desmontaje y otros del restaurante y ambigú, con las características que se describen a continuación.


El alquiler objeto del presente contrato conlleva la autorización para ocupar, mediante la modalidad de autorización de uso común del dominio público, el referido espacio municipal.

2. IMPORTE DEL ALQUILER

El importe del contrato se desglosa de la siguiente forma:

- A) Consumo derivado de reservas o personas de paso durante todo el periodo de la Feria de Abril 2023.- Estos consumos serán facturados directamente por **LONJA DEL BARRANCO** y ésta abonará a **CONTURSA** el 18% de la facturación neta obtenida (sin IVA), en concepto de Canon, con un mínimo de cuarenta mil euros más IVA (40.000.-€ + IVA), esto es, si finalizado el periodo de Feria 2023 con la liquidación del citado porcentaje no se hubiera alcanzado la cantidad mínima prevista en concepto de Canon, se abonará la diferencia hasta completar el citado importe.

Código Seguro de verificación uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	1/10
 uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==			

B) Eventos de más de veinte personas (20 pax) en la modalidad cóctel que se servirán a un precio de sesenta y cinco euros por persona (65.-€/ pax), IVA incluido:

- a. Captados por **CONTURSA**.- En este supuesto **CONTURSA** será la que cobrará un importe fijo de quince euros por persona IVA incluido (15.-€/pax IVA incluido) más la reserva del espacio que se le facture al grupo de que se trate.
- b. Captados por **LONJA DEL BARRANCO**.- En este supuesto **CONTURSA** cobrará un importe fijo de siete euros cincuenta céntimos por persona IVA incluido (7,5.-€/pax IVA incluido) más la reserva del espacio que se le facture al grupo de que se trate.

II.- Modalidad de cobro de los distintos formatos de consumo en la Caseta del Turista:

En los supuestos de clientes con reserva de mesa o clientes de paso, **LONJA DEL BARRANCO** facturará directamente al cliente y se hará una anotación del referido porcentaje del 18% correspondiente a **CONTURSA**, de acuerdo con lo previsto en el apartado A) de la presente cláusula.

En los supuestos de eventos de más de 20 personas en la modalidad de cóctel, con independencia de por quien hayan sido captados, serán cobrados por **CONTURSA** e, igualmente, se hará una anotación del precio del evento cobrado por **CONTURSA** (65€) deducido el importe fijo de 15€, en caso de eventos captados por la propia **CONTURSA**, o 7,5€ en caso de los captados por **LONJA DEL BARRANCO**.

En ningún caso corresponderá a **LONJA DEL BARRANCO** cantidad alguna en concepto de reserva de espacios, siendo dicho cobro y facturación exclusivo de **CONTURSA**.

Concluida la feria 2023, se pondrán en común las cantidades adeudadas recíprocamente fijándose día para la liquidación que proceda con la emisión de las correspondientes facturas y el pago de las mismas en el mismo momento.

3. CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN COMERCIAL DE LA CASETA:

FUNCIONAMIENTO DE LA CASETA DEL TURISTA

EL ARRENDATARIO designará a una persona comercial que coordinará con el personal de **CONTURSA** los grupos contratados para cada día a los efectos de programar el espacio concreto reservado, los tiempos del evento, y poder ofrecer un buen servicio de restauración.

Código Seguro de verificación `uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==`. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	2/10
 <code>uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==</code>			

EL ARRENDATARIO incluirá en su sistema informático de gestión una pestaña para el evento Caseta del Turista 2023 y se proporcionará a CONTURSA acceso para visibilidad de la facturación de forma instantánea.

INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DEL AMBIGÚ

La persona o entidad adjudicataria deberá tener instalado el restaurante y ambigú de la caseta, como mínimo, tres días antes de la inauguración de la Feria y deberá prestar el servicio de restauración desde el sábado día 22 de abril al sábado 29 de abril de 2023.

A los efectos de montaje y desmontaje, el adjudicatario estará obligado a contratar a su costa un servicio de vigilancia y control de daños, que deberá mantenerse dentro de los límites de la caseta 24 horas diarias, a partir de las 0:00 horas del martes 26 de abril hasta las 24:00 horas del martes 10 de mayo, procediéndose dentro de este plazo a la recepción de las instalaciones utilizadas por el arrendatario.

BOTIQUÍN

Durante el horario de apertura al público, la empresa adjudicataria deberá tener a disposición un botiquín suficiente y que cumpla con la legalidad al respecto, con una persona con formación suficiente y capacitado para dicha actividad.

CLIMATIZACIÓN

La caseta deberá contar con un sistema de climatización, tanto en su zona interior como exterior, que cumpla la legalidad vigente y las ordenanzas del Ayuntamiento.

CONTENIDO MÍNIMO DE ARTÍCULOS Y PRODUCTOS QUE SE DEBEN DISPENSAR

- Por el marcado carácter público de esta caseta la relación de los productos y los precios serán fijados con el debido consenso entre el arrendatario y SEVILLA CITY OFFICE.

- La persona o entidad adjudicataria ofertará al público, una carta variada de productos debiendo incluir productos sin gluten. En este último caso deberá cumplir con los requisitos establecidos en la normativa específica y en lo establecido en la documentación.

- 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 de en todas las mesas y en la barra. La persona o entidad adjudicataria facilitará con suficiente antelación copia de los carteles y listados de mesa y barra a SEVILLA CITY OFFICE.

Código Seguro de verificación [uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==](https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==). Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	3/10
	uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==		



[uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==](https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==)

- ANIMACIÓN

El arrendatario deberá amenizar la caseta, debiendo como mínimo tres actuaciones:

A) DOS ACTUACIONES/PASES DIARIOS:

De un grupo tradicional de folklore andaluz consolidado o de intérpretes reconocidos, de calidad contrastada, que hayan realizado como mínimo alguna actuación en las veladas o Feria de Abril de la Ciudad de Sevilla, con un mínimo de 3 componentes (1 voz, 1 caja-timbal-percusión, 1 guitarra). Con una duración mínima de 45 minutos.

B) UNA ACTUACIÓN/PASE DIARIO:

De un grupo tradicional de folklore andaluz de jóvenes promesas, con un mínimo de 3 componentes (1 voz, 1 caja-timbal-percusión, 1 guitarra), con una duración mínima de 45 minutos.

La música que suene se limitará exclusivamente a sevillanas y rumbas, quedando prohibida cualquier otra, salvo autorización expresa.

Las actuaciones diarias se prestarán desde el sábado de alumbrado o pescaíto al sábado de final de feria inclusive. El primer sábado actuará el grupo tradicional consolidado, tras la cena del pescaíto, una vez encendido el alumbrado. El resto de los días se realizarán los tres pases.

SEVILLA CITY OFFICE, determinará de acuerdo con la arrendataria el horario de las actuaciones con la antelación necesaria y consensuará el programa de actividades.

AMBIENTACIÓN

Dentro de los horarios establecidos por la Ordenanza Municipal de la Feria de Abril, y fuera de los pases oficiales, el arrendatario mantendrá música ambiente en la caseta. Se limitará exclusivamente a sevillanas y rumbas, quedando prohibida cualquier otra, salvo autorización expresa.


En las actuaciones y en la ambientación deberá evitarse el uso de lenguaje sexista que supongan cualquier discriminación para las mujeres.

El arrendatario deberá exponer al público, en lugar visible, desde el inicio y durante todo el periodo de ejecución del contrato, cartel informativo con los horarios, fechas y artistas, con todas las actuaciones previstas para general conocimiento.

Igualmente, deberá hacerse cargo de la contratación y pago del caché a los artistas y de la cuota a la Sociedad General de Autores que corresponda. Dichos artistas deberán cumplir con la normativa que les sea de aplicación en cuanto a seguridad social y hacienda.

HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE DEL RESTAURANTE Y BAR

Código Seguro de verificación [uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==](https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==). Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	4/10
 uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==			

Deberá prestar el servicio de restauración durante todos los días de celebración de la Feria, desde las 12:00 horas del mediodía hasta las 3:00 de la mañana, de forma ininterrumpida, debiendo procederse al cierre completo y apagado de la instalación dentro de los siguientes 30 minutos.

3. DERECHOS Y OBLIGACIONES:

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

- A) OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO
 Prestar el Servicio de Restauración/ Catering.
 Montaje y desmontaje de Cocina.
 Aportar mobiliario y menaje.
 Prestar el Servicio de Limpieza.
 Animación de la Caseta.
- B) OBLIGACIONES DE CONTURSA
 Montaje y desmontaje de Caseta.
 Decoración.
 Seguridad y vigilancia.

3.1. Obligaciones del arrendatario

En general, la explotación del restaurante y ambigú con plena sujeción a la normativa laboral, sanitaria, de espectáculos públicos, de seguridad social, tributaria, la Ordenanza Municipal de la Feria de Abril vigente y demás normativa de aplicación.

Además de las obligaciones generales y de las establecidas en las presentes bases, serán obligaciones del arrendatario las siguientes:

- a) Prestar durante el periodo de ejecución del contrato todos los servicios de restauración y explotación establecidos en las bases, con la profesionalidad, diligencia y eficacia necesarias para que funcione perfectamente el servicio.
- b) Ejecutar el contrato bajo la dirección y supervisión de CONTURSA, debiendo seguir en todo momento las indicaciones que a tal respecto emanen de la persona designada al efecto por CONTURSA.
- c) Satisfacer el alquiler en la cuantía y plazo establecidos y pagar todos los gastos que se deriven del contrato.
- d) Sufragar la totalidad de servicios y suministros necesarios para la realización de la gestión y explotación del restaurante y ambigú, tales como energía eléctrica, basura, agua, gas, corriendo de su cuenta los gastos de las contrataciones de dichos suministros. Sufragar todos los gastos necesarios para el normal funcionamiento y explotación de la caseta y de manera especial los tributos que graven esta actividad, incluido el pago de la cuota a la SGAE.
- e) Disponer de las licencias y autorizaciones necesarias para la prestación del servicio

Código Seguro de verificación uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	5/10
 uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==			

objeto del contrato y, en particular, contar con la acreditación como manipulador de alimentos para todas las personas que estén en contacto con los mismos.

f) 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 de tipo alguno con CONTURSA o el Ayuntamiento de Sevilla y que prestarán su servicio debidamente uniformados. El personal que preste servicios en la caseta dependerá exclusivamente del arrendatario, el cual deberá hacerse cargo del pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la seguridad social y fiscales.

g) Tener dadas de alta a todas las personas trabajadoras que intervengan en la ejecución del contrato y estar al corriente en los pagos de las correspondientes cuotas de la Seguridad Social, fiscales y de los salarios CONTURSA o El Ayuntamiento de Sevilla exigirá en cualquier momento a la entidad o persona adjudicataria la presentación de certificados actualizados de encontrarse al corriente en el pago de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social (TC1 y TC2).

h) Cumplir de forma estricta la normativa vigente en las materias de Seguridad e Higiene en el Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales de dichos trabajadores, así como las normas sanitarias que le sean de aplicación y lo dispuesto en la Ordenanza Municipal que regula la organización y el funcionamiento de la Feria de Abril.

i) Comunicar a CONTURSA, al menos 10 días antes del comienzo de la Feria de 2023, los nombres de las personas que estarán en contacto con los alimentos (camareras y camareros, cocineras y cocineros, etc), declarando, bajo su responsabilidad, que cumplen la normativa establecida a tal efecto.

Será obligatorio que el personal adscrito a dicho servicio sea paritario y que al menos una tercera parte de los camareros de cada turno dominen el inglés.

j) Los productos frescos de alimentación (carnes, pescados y mariscos, frutas y hortalizas y de charcutería) destinados al consumo de la caseta, deberán contar con el control de las condiciones higiénico-sanitario que efectúan los inspectores veterinarios dependientes de la Delegación competente en materia de salud y consumo del Ayuntamiento de Sevilla.

k) Disponer y exponer al público un menú (adulto e infantil) para personas celíacas al mismo precio y con el mismo número de platos que el menú dirigido al restante público, pero adaptado a sus necesidades específicas.

l) Mantener expuesto al público, en lugar visible y durante todo el período de ejecución del contrato, la lista de precios de todos los productos ofertados, así como las marcas, peso, calidad, tamaño, etc.

m) Disponer de hojas de reclamaciones para los usuarios y colocar en lugar visible cartel anunciador de la existencia de aquéllas.

n) Suscribir, además de las pólizas que correspondan a la actividad desarrollada, una

Código Seguro de verificación `uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==`. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	6/10
 <code>uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==</code>			

póliza de seguro que cubra las posibles responsabilidades de todo tipo en las que pudiera incurrir como consecuencia de la prestación del servicio, incluyendo la responsabilidad civil por daños a terceros, tanto a personas como a cosas, los incendios y cualquier otro daño de naturaleza análoga que pudiera producirse en las instalaciones, mobiliario, maquinarias, utillaje, ASÍ COMO POR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS POR INTOXICACIONES ALIMENTARIAS, con un importe mínimo de 600.000,00 € por lote sin perjuicio de la póliza a la que obliga la Ley 13/1999, de 15 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía y el Decreto 109/2005: una póliza de responsabilidad Civil para responder por daños personales con resultado de muerte e invalidez absoluta permanente por 1.201.000,00 €, siendo como mínimo el límite por víctima de 151.000,00 €. La póliza de seguro suscrita deberá aportarse por el adjudicatario antes de la formalización del contrato.

o) La caseta municipal sita en la calle Pascual Márquez, núm. 225-229, es pública, con acceso libre para todas las personas, y el arrendatario estará obligado a asegurar el cumplimiento de tales condiciones. No obstante, estará obligado a reservar un lugar dentro de la caseta, así como mesas y sillas, para las atenciones protocolarias que se consideren de interés por la CONTURSA.

p) Instalar a su costa el mobiliario, equipamiento, mesas, sillas y demás elementos necesarios para el buen funcionamiento del bar-ambigú. Dichos elementos deberán reunir las condiciones de calidad y limpieza que corresponden a una caseta municipal, y conforme a lo establecido en el art. 77 de la Ordenanza Municipal de la Feria de Abril, no podrán emplearse materiales derivados del plástico o petróleo. Su distribución dentro de la caseta será acordada con CONTURSA.

En materia de menaje, será requisito obligatorio, el uso de cubertería de metal; vajilla de porcelana y/o cristal; vasos, jarras, copas y catavinos de cristal.

q) 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. 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.

r) Corresponderá al arrendatario abonar los pagos correspondientes a la Sociedad General de Autores 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.

s) Mantener en buen estado de uso las instalaciones y servicio del restaurante y bar, encargándose de la limpieza y del orden de las mismas, 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. Asimismo se prohíbe expresamente la instalación de máquinas recreativas o de juego.

Código Seguro de verificación uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	7/10
 uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==			

t) 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 arrendatario retirará cuantos enseres y mobiliario haya aportado para la explotación del ambigú, siempre que ello no suponga un menoscabo de las instalaciones y elementos constructivos de éste. El arrendatario será el único responsable de los daños o desapariciones que pudieran afectar al material.

u) Abonar las multas y sanciones que, en su caso, se impongan por cualquier Administración 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.

v) Velar 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.

w) El arrendatario no podrá transmitir el contrato a terceros, traspasarlo, subarrendarlo o realizar cualquier tipo de cesión en precario u onerosa de la misma, salvo aquellos supuestos en que lo autorice expresamente SEVILLA CITY OFFICE por causas justificadas de interés público.

x) El arrendatario está obligado a 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.

3.2. Derechos del arrendatario:

a) Utilizar las dependencias de la caseta municipal sita en calle Pascual Márquez 225-229, para la prestación del servicio objeto del presente contrato.

b) Percibir directamente las retribuciones que correspondan por parte de los usuarios debidas a la explotación del restaurante y ambigú de la caseta.

c) CONTURSA colaborará en la obtención de la tramitación de cuantas autorizaciones sean precisas para la puesta en funcionamiento de la misma.

3.3. Obligaciones de CONTURSA

- Poner a disposición del arrendatario las instalaciones objeto del contrato.
- Montaje y desmontaje de Caseta.
- Decoración general de la Caseta.
- Seguridad y vigilancia.

3.4. Derechos de CONTURSA

a) Realizar cuantas acciones de seguimiento y control se estimen necesarias para el buen desarrollo de la explotación de la caseta.

b) Percibir el importe del alquiler en la forma y plazos establecidos en las presentes bases.

Código Seguro de verificación uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	8/10
	uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==		



uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==

c) Velar por el cumplimiento del contrato.

4. CONDICIONES Y REQUISITOS QUE HA DE CUMPLIR LA CASETA MUNICIPAL SITA EN CALLE PASCUAL MÁRQUEZ, NÚM. 225 A 229, DEL RECINTO FERIAL:

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

- Permitirán una limpieza adecuada y se evitará la acumulación de suciedad.

- Posibilitarán 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 debe llevar ropa exclusiva de trabajo, incluyendo el calzado y gorro. El aseo personal debe ser adecuado. Estar en posesión de certificado que acredite formación de manipulador de alimentos.

11) El resto del personal deberá estar debidamente uniformado.

12) La prohibición de utilizar mayonesas caseras.

Código Seguro de verificación `uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==`. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve	FECHA	14/04/2023
	Jose Manuel del Rio Castillo		
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	9/10
			
	<code>uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==</code>		

- 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) Exponer de forma visible la lista de precios de las bebidas y raciones, en cuya lista deberán hacer mención a la expresión "I.V.A. incluido". Ha de tenerse en cuenta que queda expresamente prohibida en la lista de precios, en las cartas y cualquier otro medio de publicidad la expresión "precio según mercado" o similares.
- 16) Disponer de cartas para el servicio de mesas.
- 17) Expedir facturas o tickets de caja, con todos los requisitos legalmente exigidos.
- 18) Exposición de cartel, bien visible, que queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
- 19) Disponer del número de extintores, que legalmente sea exigible, que se instalarán obligatoriamente en las puertas de salida, en la barra y en la cocina.
- 20) Los lavabos estarán dotados de jabón, papel higiénico y secador de mano o toallas desechables y deberán incluir un kit de costura y arreglos.
- 21) A cargo de los aseos habrá una persona responsable y capacitada para su perfecta higiene, que en ningún caso podrá instalar ningún elemento que suponga implícita o explícitamente la exigencia de un donativo o propina por el acceso a los mismos.
- 22) Condiciones adecuadas para la dispensa de los alimentos sin gluten establecidas en la normativa y en el presente pliego.

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

1. Documento de la 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, 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.

Código Seguro de verificación uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Irene María Rivera Monsalve Jose Manuel del Rio Castillo	FECHA	14/04/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==	PÁGINA	10/10



uYJO1apzEsVMqk+3/tEP0g==