

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIO DENOMINADO: SERVICIO DE GESTION DE BARES UBICADAS EN EL PALACIO MUNICIPAL DE LOS DEPORTES Y EN OTROS ESPACIOS UTILIZADOS POR GEGSA PARA PROMOCIONAR EVENTOS Y MAQUINAS EXPENDEDORAS, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

PRIMERA.-El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación del contrato de concesión de servicio denominado “**Explotación del Servicio de barras (alimentación, bebidas y otros), ubicadas en el Palacio Municipal de los deportes y en otros espacios utilizados por GEGSA para promocionar eventos y servicio de máquinas expendedoras ubicadas, en principio, en los aparcamientos gestionados por la sociedad**”.

SEGUNDA.-El plazo para la admisión de proposiciones será el que se indica en el anuncio correspondiente a este concurso.

TERCERA.-El precio de licitación al alza, será de 20.000 € euros/año, como canon fijo por la gestión en el Palacio de Deportes y de 1€ por persona/evento para toda actividad distinta a la deportiva. Y 5.000€ por la gestión las máquinas expendedoras. Impuestos no incluidos.

CUARTA.-Los criterios de valoración serán los especificados en el pliego de cláusulas administrativas Particulares.

QUINTA.-Adjudicado el Servicio, el concesionario deberá realizar, antes de comenzar la explotación del servicio, el equipamiento, decoración e instalación de aparatos necesarios, en el periodo determinado por Granada Eventos Globales S.A. (GEGSA) Así como su posterior conservación, reparación y mantenimiento.

GEGSA se reserva el derecho de exclusividad en los productos de venta, si lo considera oportuno. En caso de que GEGSA llegara a acuerdos con empresas de Alimentación, bebidas u otros el adjudicatario deberá hacerse cargo de los acuerdos alcanzados.

Todo el mobiliario, maquinaria, frigoríficos, cámaras y demás maquinaria corren por cuenta del futuro adjudicatario.

SEXTA.- Los ofertantes, además de la documentación exigida en el Pliego de Cláusulas Particulares, deberán presentar currículum de su experiencia profesional, tanto en el sector de hostelería en general, como en instalaciones similares a las que son objeto del presente pliego.

SÉPTIMA.- El horario de apertura y cierre del servicio de los bares, sin superar los límites de apertura y cierre del centro, será fijado por la Dirección de GEGSA o del Coordinador de Seguridad Pública asignado al evento.

Fuera del horario del servicio, el acceso del personal (salvo los encargados de coordinación) deberá ser comunicado con antelación y aprobado por la Dirección de la instalación.

El incremento de los precios de las consumiciones para los productos de mayor consumo, para cada año, deberá contar con el visto bueno de la Dirección de la instalación.

El futuro adjudicatario deberá poner a la venta, en exclusividad, los productos que GEGSA tenga conveniados.

OCTAVA.- GEGSA, suministrará los puntos de luz y agua necesarios para el normal desarrollo de la actividad. Las obras de adaptación de los espacios correrán a cargo del futuro adjudicatario, que en todo caso, deberá cumplir la normativa específica para la actividad a desarrollar.

NOVENA.

9.1 Espacios de venta autorizados:

PALACIO DE LOS DEPORTES

a) Barras-Anillo de público: Cuatro situadas en el hall de acceso a gradas.

b) Posibilidad de instalar barras en la zona de platea en conciertos y espectáculos en los que el público se ubique en la citada zona (siempre acorde al plan de evacuación). Las dimensiones serán fijadas de común acuerdo con la dirección de la instalación.

f) Posibilidad de instalación de una zona exterior en los anexos del Palacio entendiendo por tal la calle de separación entre el Estadio y el Palacio, previa autorización expresa de GEGSA y se deberá presentar un proyecto de instalación cumpliendo criterios estéticos y de seguridad.

OTRAS INSTALACIONES

g) Posibilidad de instalar barras en espacios en donde GEGSA promueva espectáculos músico-culturales o deportivos.

En los casos de la letra f y g el adjudicatario deberá solicitar las barras a instalar en los espacios a desarrollar el evento acompañados de la documentación técnica pertinente sobre las mismas. Deberán ser autorizadas expresamente por GEGSA.

h) GEGSA dispone de 2 parking subterráneos en los cuales, el adjudicatario, podrá instalar máquinas expendedoras cuya tipología será aprobada por GEGSA.

i) Las máquinas expendedoras podrán ubicarse, previa autorización de GEGSA, en todos los recintos gestionados por GEGSA.

9.2 Otras obligaciones mínimas:

El concesionario estará obligado a atender los bares del recinto con personal suficiente para garantizar en todo momento el servicio fluido. El citado personal deberá ir convenientemente identificado y uniformado y deberá haber recibido una adecuada formación sobre los métodos a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos

La empresa concesionaria se comprometerá a realizar la gestión completa del suministro de mercancías y equipos para el servicio de bar, que deberá incluir:

- Gestión y compra de materias primas y productos, cantidades, stocks, etc.
- Recepción y almacenamiento de las mismas.
- Lavado de menaje utilizado.
- Manipulación y elaboración de las materias primas para la confección de los productos a consumir.
- La prestación al público del servicio propio de un bar.
- El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable.

Una vez acabado el evento, tanto se celebre en el Palacio como en espacios exteriores el contratista estará obligado a la retirada de equipos, suministros y enseres que hayan sido utilizados para el servicio. También deberá proceder a la limpieza de la zona afectada por su trabajo.

Serán por cuenta del contratista toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios que dé lugar la explotación de las distintas barras.

El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado a GEGSA después de cada evento.

En los actos de gran afluencia de público, quedará concretado en un mínimo de:

Barra fondos pabellón	4 personas
Barras laterales	12 personas (3 en cada una)
Encargados de coordinación	2 personas
Mecánicos de mantenimiento	Los que se consideren oportunos

No obstante, cualquier incremento que sea necesario podrá incluirse a criterio del concesionario, informando a la Dirección de la instalación para su aprobación expresa.

Antes del comienzo de cualquier evento, el concesionario estará obligado a presentar la lista de las personas que van a integrar los servicios establecidos, y entregarlo en la zona de acceso del personal para su control por parte del personal de seguridad.

Queda abierta la posibilidad de suministrar bebidas y otros productos directamente en las gradas, con el consentimiento expreso de GEGSA.

9.4. Actos de carácter extraordinario

GEGSA se reserva el derecho de determinar a qué acto o competición deportiva se le aplica el carácter extraordinario.

Cuando en la promoción de un acto extraordinario intervengan firmas comerciales, como patrocinadores con productos susceptibles de ser vendidos en bares, GEGSA podrá exigir la venta de dichos productos y la no venta de otros que puedan ser considerados competencia.

9.5. Actos de carácter ordinario

Se consideran actos ordinarios todos los partidos incluidos en los calendarios regulares del equipo de élite, usuario de la instalación así como los conciertos o eventos programados en el palacio.

DÉCIMA.- Servicio de Catering:

El adjudicatario tendrá la obligación de presentar oferta de servicio de catering, siempre que GEGSA así lo indique, garantizando un servicio calidad-precio dentro de mercado y atendiendo al tipo de evento que se organice y al servicio que se solicite (catering deportistas, catering VIP,.....). A igualdad de condiciones el adjudicatario tendrá preferencia en la contratación.

El adjudicatario tendrá que presentar varias opciones de menú, de distintas calidades y deberá tener los recursos materiales necesarios (mesas, sillas, mantenles, etc....) para la realización de los distintos servicios.

El adjudicatario, con el consentimiento de GEGSA, podrá ceder a un tercero la realización de los servicios solicitados.

En caso de no resultar conveniente a GEGSA la oferta presentada por el adjudicatario, GEGSA tendrá libertad para adjudicar el servicio de catering a un tercero, con el cumplimiento de las formalidades exigidas por la legislación vigente.

UNDÉCIMA.-Condiciones higiénico-sanitarias:

En los bares se podrán servir los siguientes productos, en listado no exclusivo:

- Refrescos y bebidas.
- Café, infusiones y sus combinaciones.
- Bocadillos, sandwiches y análogos.
- Alimentos envasados.
- En ningún caso se servirán platos combinados ni comidas, salvo autorización expresa.

Además de los establecidos en el Código Alimentario Español, Reglamentación Técnico-Sanitaria de Comedores Colectivos (R.D. 2817/83), Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Manipuladores de Alimentos (R.D. 2505/83), Ordenanza de Higiene Alimentaria (B.O.P 3 de octubre de 1988), y la Ley 19/2007 del Deporte, el concesionario deberá cumplir lo siguiente:

- 1.-Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con cierre hermético.
- 2.-Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, de forma que se impida el contacto con el suelo.

3.-Los productos sin envasar (bocadillos) expuestos al público estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan, y protegidos de la luz del sol.

4.-Las mesas y superficies de trabajo de fácil limpieza.

5.-Todos los locales, incluidas las zonas de barras, deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.

6.-Los productos de limpieza, desinfección y desratización se guardarán separados del almacén de alimentos.

7.-Los utensilios que se utilicen deberán estar debidamente higienizados después de cada uso.

8.-El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá siempre en perfecto estado de limpieza y sin deterioro.

9.-Los manipuladores de alimentos cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

a) Deberán tener la tarjeta de manipulador de alimentos.

b) Observarán en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

c) El personal manipulador de alimentos contará con una zona separada dedicada a vestuarios, con cabina para guardar la ropa.

10.-Queda prohibido:

a) La entrada y tenencia de animales.

b) Tener productos que precisen conservación por frío, fuera de las cámaras frigoríficas.

11.-La apertura del establecimiento queda condicionada a informe sanitario y que éste sea favorable.

DUODÉCIMA.-La prestación del servicio podrá verse interrumpida por GEGSA con ocasión de actos específicos en los que se contemple, para el tiempo de duración de la actividad, la prestación de este servicio por parte de los organizadores del acto, hasta un máximo de tres eventos al año.

DÉCIMOTERCERA.-El concesionario deberá suscribir las pólizas de seguros necesarias para garantizar cualquier riesgo catastrófico o accidental que pueda producirse, tanto para los usuarios como para el personal o las instalaciones, debiendo aportar un ejemplar del contrato al expediente para su constancia, con anterioridad a la entrada en funcionamiento del servicio. Asimismo, deberá cumplir con la Normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

DECIMOCUARTA.- La empresa concesionaria se comprometerá a realizar la gestión completa del suministro de mercancías y equipos para el servicio de bar, que deberá incluir:

- Gestión y compra de materias primas y productos, cantidades, stocks, etc.
- Recepción y almacenamiento de las mismas.
- Lavado de menaje utilizado.
- Manipulación y elaboración de las materias primas para la confección de los productos a consumir.
- La prestación al público del servicio propio de un bar.
- El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable.
- Se establece como prestación primordial el servicio de bar (servicio de bebida durante la duración del evento).
- Uniformar adecuadamente y por cuenta propia a todo el personal que se contrate para dar el servicio en cada evento. El Ayuntamiento dará el visto bueno al uniforme a utilizar.

Todo el personal que trabaje en este servicio deberá haber recibido una adecuada formación sobre los métodos a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos.

Una vez acabado el evento, el contratista estará obligado a la retirada de equipos, suministros y enseres que hayan sido utilizados para el servicio. También deberá proceder a la limpieza de la zona afectada por su trabajo.

Serán por cuenta del contratista toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios que dé lugar la explotación de las distintas barras.

El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado al Ayuntamiento después de cada evento.

En granada a 7 de octubre de 2019

Dir. Organización, deportivo y eventos.

Ignacio Pipó Malgosa

