# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DEL AMBIGÚ PARA EL PROGRAMA LORCA Y GRANADA 2019 EN LOS JARDINES DEL GENERALIFE DE GRANADA POR PROCEDIMIENTO ABIERTO NO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA

**EXPEDIENTE 01/2019**

## 1.- Objeto

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto la concesión del servicio de ambigú dentro del Programa Lorca y Granada en su edición 2019 en virtud del cual la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales (la Agencia, en adelante) encomienda la gestión del servicio de ambigú al adjudicatario (concesionario) y cuya contraprestación la constituye el derecho a explotar el servicio a su riesgo y ventura, asumiendo el concesionario el riesgo operacional.

La concesión se efectúa al objeto de garantizar para los espectadores del espectáculo programado dentro del Programa Lorca y Granada en los Jardines del Generalife de Granada la prestación de un servicio de ambigú que les permita poder adquirir comida y bebida antes y después del espectáculo.

La concesión objeto del presente pliego se enmarca dentro del ámbito de actuación del convenio de colaboración suscrito entre la Agencia y el Patronato de la Alhambra y el Generalife de fecha 4 de diciembre de 2018.

## 2.- Marco de la concesión

El Programa Lorca y Granada tiene lugar en el Teatro del Generalife situado en los Jardines del Generalife. Los Jardines del Generalife pertenecen al Conjunto de la Alhambra y Generalife, declarado Monumento según Decreto 107/2004, de 23 de marzo y se encuentra sometido a las determinaciones legales impuestas por la legislación de Protección del Patrimonio Histórico, así como a los acuerdos y convenios de obligado cumplimiento, al ser un Bien Patrimonio Mundial. Por todo ello es necesario tener un especial cuidado para la preservación de los valores patrimoniales del Monumento, evitando en todo caso un uso inadecuado o degradante que afecte a los elementos construidos o perturbe la contemplación y valoración de los mismos.

De conformidad con lo expuesto, el servicio de ambigú durante el Programa Lorca y Granada en los Jardines del Generalife para el año 2019, deberá prestarse por el concesionario de forma que se garantice la preservación y conservación de todo el Monumento de la Alhambra y Generalife en general, y del Teatro del Generalife y su entorno en particular, por ser éstas las áreas más utilizadas para la realización de este servicio.

## 3.- Especificaciones técnicas del Programa Lorca y Granada

Al objeto de auspiciar el acceso de los ciudadanos a los bienes culturales en condiciones de igualdad, la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales viene realizando desde el año 2002 una producción escénica sobre la figura y obra de Federico García Lorca para su exhibición en el Conjunto Monumental

de la Alhambra y Generalife, dentro del marco del Programa Lorca y Granada en los Jardines del Generalife (Programa Lorca y Granada, en adelante).

En el Programa Lorca y Granada 2019, que se celebrará entre el 18 de julio y el 31 de agosto, tendrá lugar la representación del espectáculo "Lorca y la pasión, un mar de sueños" con el siguiente elenco:

Idea y dirección Marina Heredia
Guión y dirección escénica Rosario Pardo
Ayudante de dirección – realización José Sánchez Montes.
Creación y dirección coreográfica Eva Yerbabuena
Dirección musical Jose Quevedo "Bola"
Colaboración especial Miguel Poveda, Jose Valencia y Farruquito
Actores. Juan Fernández, Alfonsa Rosso, Chema del Barco.
Cuerpo de baile con 10 bailarines aprox.
Músicos 6

El número medio de asistentes a los espectáculos de pasadas ediciones es de 35.144:

| ESPECTÁCULO | AÑO | Nº ESPECTADORES |
|---|---|---|
| DUENDE | 2013 | 32301 |
| EN MEMORIA DEL CANTE | 2014 | 26029 |
| POETA EN NUEVA YORK | 2015 | 39950 |
| TIERRA LORCA | 2016 | 33306 |
| OH CUBA! | 2017 | 39932 |
| FLAMENCO LORQUIANO | 2018 | 39346 |
| **Media espectádores** | | **35144** |

El aforo es de 1660 localidades.

4.- Condiciones generales del servicio de ambigú

- El servicio de ambigú se prestará en el siguiente espacio:
    - Para el espectáculo que se celebre en el Teatro del Generalife el servicio de ambigú se prestará en el Paseo de los Nogales.
    - El Patronato de la Alhambra y el Generalife (en adelante, PAG) tendrá la potestad, por motivos de conservación, organización y seguridad, de modificar la ubicación, proporciones, diseño y medidas del servicio de ambigú a prestar en el Monumento.
- Con carácter previo al inicio del servicio, el diseño del ambigú diario debe ser aprobado por el PAG, a través de la Agencia. A tal efecto, el concesionario deberá presentar a la Agencia el diseño del montaje del ambigú, quien comunicará al concesionario su aprobación o necesidad de modificación, según proceda, para ajustarlo a los requisitos que se describen en el presente pliego.

- El montaje de infraestructuras (barras, estructuras de iluminación, así como elementos corpóreos /decorados, etc...) en el espacio designado al efecto en el Conjunto Monumental y la prestación del servicio por parte de la empresa concesionaria requiere:

    - La protección preventiva de los elementos patrimoniales (jardines, parterres, otros elementos vegetales o construidos, etc.) durante el desarrollo de los servicios de ambigú.

    - Realizarlo según los Protocolos de Actuación del PAG implantados para este tipo de instalaciones.

    - Evitar el contacto directo con columnas, barandillas, relieves, puertas, vegetación o cualquier otro elemento que forma parte del Monumento.

    - Presentar, previamente a la instalación, la documentación técnica con planos y memoria de la instalación a realizar.

    - Realizar el tránsito de vehículos por el recinto Monumental adoptando las medidas que el PAG considera oportunas para garantizar la conservación del Monumento y/o la seguridad de las personas.

- Los apoyos que se realicen en el suelo estarán debidamente protegidos, en caso de que sean de hierro u otro material susceptible de dañarlo, mediante una goma, madera u otro material que aísle estas dos superficies.

- La iluminación de la instalación deberá ser acorde con la del resto del Monumento (denominada romántica), absteniéndose de montar robótica o un excesivo nivel de lúmenes. Deberán cumplirse las normas técnicas establecidas de obligado cumplimiento y en su caso se dispondrá de la documentación y/o autorizaciones que reglamentariamente corresponda por la naturaleza de la instalación. El montaje de estas instalaciones estará sometida a la supervisión del personal técnico del Servicio de Conservación del PAG.

- El montaje podrá ser susceptible de revisión en todo momento por el Servicio de Conservación de la Alhambra, pudiendo en cualquier circunstancia, bien no autorizar, o bien cambiar de situación cualquier elemento que no cumpla esta norma o que, a juicio de los técnicos designados por el PAG, suponga un riesgo para la preservación y conservación del mismo.

- Debido a las limitaciones físicas de arcos y caminos de entrada al Monumento, el peso máximo y dimensiones de los camiones que realizarán las labores de carga y descarga de infraestructura se adaptarán a las dimensiones máximas permitidas al paso de éstos y que serán entregadas por el PAG una vez sea adjudicado el servicio.

- El concesionario deberá cumplir con las medidas de seguridad, evacuación y prevención contra-incendios, conforme la legislación vigente, sin detrimento de las del propio Monumento, para prevenir cualquier riesgo en caso de incidencia que ponga en peligro la seguridad de público y personal asistente, así como la integridad del Monumento.

- Si por necesidades institucionales del PAG fuera necesario la realización de alguna actividad en los espacios acordados para el servicio de ambigú o colindantes, que pueda interferir o ser complementaria en la organización de los mismos, se deberá previamente acordar la coordinación entre las partes, de tal forma que ambos eventos puedan ser celebrados.
- El concesionario deberá cumplir las indicaciones que se le den respecto de las ubicaciones y tamaño de las barras, cocinas frías y almacenes. No se permitirá en ningún momento la realización de comidas que necesiten la utilización de hornos, fuegos u otro medio similar.
- Los productos a ofrecer en el ambigú serán almacenados por la propia empresa prestadora del servicio en los lugares que habilite a tal fin. No obstante, el PAG, a través del Servicio de Conservación, podrá también habilitar, excepcionalmente, otros espacios en el Monumento destinados a almacén de productos.
- El concesionario deberá facilitar al inicio del servicio un listado del personal contratado que vaya a estar adscrito a su ejecución (incluyendo nombre completo, DNI y fecha de nacimiento) a fin de poder acreditarle para realizar sus funciones en cada recinto.
- El personal adscrito al servicio deberá ir debidamente uniformado.
- El personal adscrito al servicio podrá acceder únicamente a las áreas asignadas para el desarrollo del servicio, no estándole permitido el acceso al resto de estancias y recintos del Monumento.
- El concesionario respetará las listas de precios autorizadas por la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales, que estará expuesta al público junto con el horario en lugar visible. Deberá tener el libro de reclamaciones a disposición del público.
- El concesionario abonará todos aquellos impuestos, arbitrios y gravámenes del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio que afecten a la actividad objeto de contratación.

## 5.- Fechas y horarios

El servicio se prestará todos los días en los que se celebre actuación en el Monumento según el Programa Lorca y Granada en los Jardines del Generalife para el año 2019, entre los días 18 de julio y 31 de agosto, de martes a sábado.

Las representaciones se inician a las 22:00 horas y tienen una duración aproximada de 1 hora y 45 minutos.

El servicio de ambigú deberá ajustarse al siguiente horario:

- Inicio del servicio de catering: a partir de las 21:00 horas.
- Fin del servicio de catering: una hora después de finalizada la actuación.
- Cualquier material del servicio de ambigú tendrá que entrar a partir de las 20:00.

Los trabajos de carga, descarga y transporte de materiales y mercancías se realizarán entre las 20:00 horas y las 07:00 horas del día siguiente.

Cualquier modificación de este horario deberá ser previamente aprobada la Agencia con la autorización previa del PAG.

## 6.- Productos ofertados

Todos los productos servidos por el concesionario han de cumplir todo lo especificado por la actual normativa legal, ser de buena calidad, de marcas reconocidas, tener registro correspondiente, el etiquetaje según normativa y bien manipulados.

## 7.- Condiciones higiénico-sanitarias

El concesionario deberá garantizar el cumplimiento de la legislación y normativa que sean de aplicación, especialmente las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene que puedan afectar a la prestación del servicio. En particular, y sin perjuicio del resto de normas aplicables, el servicio de ajustará a lo dispuesto en el Reglamento CE 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

El concesionario ha de velar por la calidad de los alimentos servidos (gastronómica, dietética e higiene) y por su correcta manipulación.

Corresponde al concesionario la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral. En caso de solicitarse por parte de la Agencia, deberá acreditar documentalmente que todas las personas que prestan el servicio han recibido la formación adecuada para las labores encomendadas.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y atenerse a las instrucciones del Código Alimentario, siempre será la empresa concesionaria la responsable de las alteraciones de los productos.

La empresa concesionaria será la única responsable de la calidad y del buen estado de los alimentos.

- Del espacio:

En todo caso, tanto durante las operaciones de montaje de instalaciones, como en la prestación del servicio de ambigú y el desmontaje final de las instalaciones, se velará especialmente por extremar las condiciones de limpieza y salubridad de las áreas afectadas, debiendo evitarse el depósito de residuos, maquinaria o herramientas así como el vertido de líquidos sobre elementos de interés patrimonial, como pavimentos ornamentales, jardines, parterres de vegetación, etc.

El Monumento siempre se mantendrá en adecuadas condiciones de limpieza y orden debiendo seguir las indicaciones de los técnicos designados a este efecto por el PAG.

Correrá por cuenta del concesionario los gastos de limpieza de las áreas afectadas, pudiendo a tal efecto acordar su realización con la empresa que presta el servicio de limpieza de exteriores para el PAG en el recinto Monumental.

En dicho caso, previamente al inicio del servicio se deberá acordar con el PAG las características y funcionamiento de este servicio. A continuación, la empresa concesionaria remitirá a los técnicos designados por el PAG un planning con los horarios y trabajos de limpieza a realizar.

Este servicio se hará efectivo durante los días en los que la empresa haga utilización del recinto, comprometiéndose a dejarlo en las mismas condiciones en que le fueron cedidas.

- De las materias primas:

Todas las materias primas utilizadas en la preparación de las comidas y aperitivos, cumplirán las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza exigidas en las distintas reglamentaciones sanitarias.

Todos los productos alimenticios envasados, estarán debidamente etiquetados y rotulados, de acuerdo con la normativa vigente.

El almacenamiento será el adecuado para cada tipo de alimento y a la temperatura para cada grupo o estado de presentación (frescos, refrigerados o congelados).

No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento, a fin de que todos los alimentos sean empleados dentro de un periodo normal de utilización.

Se evitará el contacto entre alimentos crudos y preparados, tanto durante la preparación de comidas como en su conservación.

Ninguna de las materias primas podrá estar en contacto con el suelo, tanto durante la conservación como durante su preparación culinaria.

Las comidas ya preparadas, cuando sean expuestas, permanecerán todas aisladas y protegidas en vitrinas o armarios y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

- Del personal:

Todo aquel personal aquejado de enfermedades transmisibles por vía digestiva, o portadores de gérmenes, será apartado de toda actividad directamente relacionada con los alimentos, siendo obligación del manipulador poner el hecho en conocimiento del encargado.

En casos de lesión cutánea, al manipulador afectado se le facilitará el tratamiento adecuado y una protección con vendaje impermeable que no pueda desprenderse accidentalmente.

Deberán mantener la higiene en su aseo personal y su indumentaria en estado de limpieza adecuado y permanente.

Está prohibido fumar, masticar goma o comer en el puesto de trabajo, así como utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.

## 8.- Instalaciones eléctricas

Todo el cableado discurrirá por los lugares indicados por el Servicio de Conservación del PAG, estando en todo momento protegidos mediante sistemas "pasa-cables" normalizados.

Se deberán evitar los trazados de cableado por jardines y parterres, así como el uso de la vegetación ornamental como elemento de apoyo o guía de las instalaciones. En ningún caso, los cableados e instalaciones eléctricas deberán tener contacto con los elementos vegetales.

## 9.- Consumo de luz

El concesionario podrá utilizar los suministros de electricidad existentes en las instalaciones que sean necesarias para la realización del servicio. El concesionario no tendrá que abonar el coste del consumo siempre que se realice un consumo racional y eficiente de los mismos, de acuerdo con el objeto del contrato. Si la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales detectase un uso abusivo o antieconómico de los suministros mencionados, podrá exigir compensación al concesionario.

## 10.- Limitaciones

Queda prohibida la venta y consumo de alcohol de bebidas alcohólicas a menores.

Queda prohibido la venta y consumo de tabaco.

Queda prohibida la instalación de cualquier tipo de máquina recreativa, de juego o similar.

Las actividades realizadas en el ambigú no podrán interferir en modo alguno en la actividad habitual del espacio.

Todas las actividades publicitarias, de propaganda, promoción y análogas, deberán comunicarse a la Agencia, debiendo ser previamente autorizadas.

## 11.- Prevención de riesgos laborales

El concesionario deberá aportar, con carácter previo al inicio del servicio:

- El modelo de organización preventiva existente en la empresa.
- La evaluación de riesgos.
- La planificación de la actividad preventiva.

- Registro de entrega de información a los trabajadores, según el artículo 18 de la ley de prevención de Riesgos Laborales y lo establecido en el R.D.171/2004,de 30 de enero.

- Registro de formación, según el artículo 19 de la Ley de prevención de Riesgos Laborales, de los trabajadores que vayan a desarrollar las actividades en el centro de trabajo.

- Copia acreditativa de encontrarse los trabajadores dados de alta en la Tesorería de la Seguridad Social. (TC-1, TC-2).

## 12.- Facultad de inspección

La Agencia podrá realizar las visitas presenciales, e inspecciones periódicas que se estimen convenientes, durante el periodo de vigencia del contrato, en todas las instalaciones.

Igualmente el adjudicatario se compromete a seguir en todo momento las observaciones e instrucciones que se produzcan con motivo de las mismas.

El concesionario mantendrá durante el horario de apertura al público del ambigú a un responsable que será el único interlocutor con la Agencia. Este responsable tendrá la capacidad de organizar los trabajos y supervisar la actuación de los demás empleados.

## 13.- Seguros

El concesionario se obliga a concertar a su costa un seguro de responsabilidad civil por daños a terceros tanto a personas como a cosas y que deberá cubrir toda la duración del contrato.

El seguro deberá cubrir cualquier contingencia, sin ningún tipo de franquicia que limite en modo alguno las indemnizaciones, debiéndose presentar previamente a la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales la póliza y su articulado para la revisión y, en su caso, posible modificación.

La falta de acuerdo entre el concesionario y la Agencia Andaluza de Instituciones Culturales sobre las condiciones de aseguramiento daría lugar a la resolución del contrato. El seguro debe estar vigente mientras esté vigente el contrato.

## 14.- Documentación técnica previa al inicio del servicio de ambigú

Antes del inicio de la ejecución del servicio de ambigú y a los efectos previstos en los puntos anteriores, el concesionario deberá aportar la siguiente documentación técnica:

- Relación detallada de precios de venta al público y productos de comida y bebida a ofrecer durante el servicio de ambigú.

- Memoria descriptiva y planimetría de las instalaciones y montajes a realizar.

- Diseño de la escenografía que incluya el uniforme del personal, presentación de la comida, mantelería, elementos decorativos e imagen del servicio de catering.

---

* El pliego de prescripciones técnicas ha sido redactado por Francisco Javier Ortega Ortega, técnico de producción del Teatro Alhambra.

Fdo.:
Francisco Javier Ortega Ortega

---

Fdo.:

Almudena Bocanegra Jiménez
Gerente
AGENCIA ANDALUZA DE INSTITUCIONES CULTURALES

Fdo.:

EL ADJUDICATARIO