



Pliego de Condiciones para la Cesión de la Explotación y Gestión del Servicio de Hostelería 2024

OBJETO

El presente pliego de condiciones tiene por objeto la cesión de la explotación y gestión del servicio de hostelería a desarrollar en las instalaciones de Ciudad Deportiva Amaya, con el objetivo de ofrecer una oferta gastronómica variada, saludable y accesible para todas las personas socias y usuarias, alineada con los valores de salud y deporte de la entidad, y con una propuesta de precios contenidos, en línea con los clubes de AEDONA.

Ciudad Deportiva Amaya es una sociedad de carácter deportivo, cultural y recreativo sin ánimo de lucro, fundada en 1965. En sus 59 años de historia, se ha convertido en un referente del deporte, la salud, la cultura y el entretenimiento en la sociedad Navarra. Con una extensión de 103.000 m², aporta bienestar a sus 9.500 personas socias a través de sus numerosas instalaciones, 15 secciones deportivas, gran variedad de actividades físicas y una amplia dotación de servicios. La entidad, declarada de Utilidad Pública en 2020, mantiene un gran compromiso social con su entorno, a través de acuerdos de colaboración con diferentes entidades y acoge a clubes, eventos y campeonatos de la sociedad Navarra que se desarrollan en sus instalaciones.

Es una sociedad viva, orientada a las personas, que quiere crecer más cada día.

Está formada por familias, generalmente con dos hijos, representando un perfil socioeconómico amplio que abarca todos los sectores sociales y que están interesadas en el bienestar, la salud, el deporte, el ocio, la formación y la cultura.

También muestran una sensibilidad especial hacia el cuidado del medio ambiente y al uso de las nuevas tecnologías.

El perfil de socio/a se distribuye equitativamente entre hombres y mujeres, y abarca todas las edades: mayores de 65 años (1.650), adultos (5.720), juveniles de 14 a 17 años (500), infantiles de 2 a 13 años (1.550) y benjamines (80).



OBLIGACIONES DEL GESTOR DE HOSTELERÍA

1. Prestación de Servicios

El Gestor de hostelería se compromete a prestar servicios en las siguientes instalaciones:

- 1.1. Bar-cafetería.
- 1.2. Restaurante de invierno.
- 1.3. Terraza de verano.
- 1.4 Quiosco de helados y chucherías (verano).
- 1.5 Chiringuito (invierno-fútbol y verano).

2. Plazo de la Cesión

El plazo de la cesión será de un año, con garantía de una renovación de tres años adicionales, siempre que las dos partes estén de acuerdo y se cumplan las condiciones establecidas en este pliego.

3. Calidad de Materiales y Personal

3.1. Materiales y Materias Primas: Utilización de productos de primera calidad, frescos y en óptimas condiciones, respetando todas las normativas sanitarias vigentes y excluyendo productos de quinta gama.

3.2 Oferta gastronómica: se deben ofrecer, al menos, las siguientes opciones gastronómicas:

- Bollería dulce.
- Pinchos fríos y calientes tanto listos para servir como bajo pedido.
- Menú del día.
- Menú fin de semana.
- Platos combinados.
- Bocadillos, hamburguesas y perritos calientes.
- Raciones, pan y postres.
- Platos por encargo como pollos asados o paellas.

3.3. Variedad y Salud: La oferta gastronómica debe ser variada, atendiendo a los gustos y tradiciones de las personas socias, y sana y saludable, considerando los valores de salud y deporte de Ciudad Deportiva Amaya así como la inclusión de platos típicos de la gastronomía navarra.



Además, se deben incluir opciones para personas con intolerancias alimenticias, celiaquía, y otras necesidades nutricionales, así como opciones vegetarianas, veganas e infantiles.

3.3. Precios Contenidos: Elaboración de una lista de precios competitiva y adecuada, en línea con los clubes de AEDONA, que deberá ser aprobada por Ciudad Deportiva Amaya y expuesta en lugar visible. Cualquier modificación de precios deberá ser aprobada por la Junta Directiva de Ciudad Deportiva Amaya. En cualquier caso, el incremento anual de precios será, aproximadamente, el IPC de Navarra.

3.4. Personal: Empleo de medios humanos adecuados tanto en número como en calidad del personal contratado, con experiencia en hostelería y servicio al cliente. Todo el personal deberá estar uniformado con ropa unificada y en posesión del carnet de manipulador de alimentos expedido por Sanidad, que deberá ser presentado en el momento de la firma del contrato.

4. Atención y Servicio

4.1. Atención y Corrección: Prestación del servicio con la debida atención y corrección en las formas.

4.2. Facturación Detallada: Expedición de tickets y facturas detalladas por los servicios prestados, con descripción de los productos o servicios, precios unitarios e IVA desglosado.

5. Obligaciones Legales del Personal

5.1. Contratación y Seguridad Social: Garantizar la correcta contratación del personal, su alta y cotización en la Seguridad Social, así como el cumplimiento de todas las normativas laborales vigentes.

5.2. Medidas de Seguridad e Higiene: Implementación y cumplimiento de todas las medidas de seguridad e higiene necesarias, de acuerdo con la normativa vigente.

5.3. Resolución de Contratos: A la finalización del contrato, el Gestor de hostelería asume la obligación de resolver la totalidad de los contratos con sus trabajadores, haciendo efectivos los importes correspondientes a finiquitos e indemnizaciones que en cada caso correspondan, quedando a salvo los derechos que las personas trabajadoras pudieran tener con arreglo a lo dispuesto en la normativa vigente en el momento de la rescisión del contrato.



6. Mantenimiento y Reparación

6.1. Elementos Materiales: Mantenimiento y reparación de todos los elementos materiales utilizados en la explotación, tanto inmuebles como muebles, causados por el propio hecho de explotación. Anualmente se realizará un inventario en colaboración con Ciudad Deportiva Amaya, siendo repuestas por el Gestor de hostelería las posibles diferencias existentes.

6.2. Obras y Reformas: Solicitud de autorización a Ciudad Deportiva Amaya para realizar cualquier tipo de obra, reforma, instalación de maquinaria o elementos adicionales.

7. Higiene y Limpieza

7.1. Condiciones de Higiene: Mantenimiento de todos los espacios y elementos en condiciones óptimas de higiene y limpieza, cumpliendo con las normativas sanitarias vigentes.

8. Quejas y Reclamaciones

8.1. Comunicación de Quejas: Comunicación inmediata de cualquier queja recibida tanto por parte del personal como de las personas socias y usuarias de Ciudad Deportiva Amaya.

8.2. Libro de Reclamaciones: Disposición de un libro u hojas de reclamaciones accesibles a los clientes, conforme a la normativa vigente.

9. Seguro de Responsabilidad

9.1. Cobertura de Seguros: Suscripción de una póliza de seguro en cobertura de posibles robos o responsabilidades por daños personales o materiales a la propiedad y terceros en general, incluidos por intoxicaciones alimentarias, por un importe mínimo de 300.000 €.

10. Inspecciones

10.1. Derecho de Inspección: Ciudad Deportiva Amaya se reserva el derecho de realizar visitas e inspecciones a las instalaciones destinadas al servicio de hostelería en cualquier momento para verificar el cumplimiento de las condiciones acordadas.



11. Uso de Instalaciones

11.1. Compatibilidad de Uso: Ciudad Deportiva Amaya podrá hacer uso de las instalaciones siempre que sea compatible con el horario y funcionamiento del servicio de hostelería.

11.2. Invitados para Eventos Especiales: Las personas socias podrán invitar a personas no socias para eventos especiales (banquetes, reuniones, etc.), previa solicitud y aprobación por parte de Ciudad Deportiva Amaya.

12. Organización de Eventos

12.1. Comidas y Cenas Colectivas: Ciudad Deportiva Amaya podrá organizar comidas o cenas colectivas, acordando con el Gestor el menú y el precio. En caso de no llegar a un acuerdo, se podrá contratar a terceros para el servicio, utilizando los elementos propios de la instalación.

12.2. Eventos Externos: El Gestor deberá coordinar con Ciudad Deportiva Amaya para la organización de eventos externos y asegurarse de que no interfieran con las actividades regulares del club.

13. Servicio de Helados y Máquinas de Vending

13.1. Helados: El servicio de helados se realizará exclusivamente con la marca con la que mantenga contrato Ciudad Deportiva Amaya.

13.2. Máquinas de Vending: Las máquinas de vending de bebidas serán gestionadas por el servicio de hostelería, mientras que las máquinas de chucherías serán gestionadas por Ciudad Deportiva Amaya.

14. Cámaras de Videovigilancia

14.1. Instalación y Uso: Ciudad Deportiva Amaya se reserva el derecho de instalar cámaras de videovigilancia en las barras y áreas de servicio para garantizar la seguridad y el cumplimiento de las normativas internas.

15. Uso de Equipos de Sonido y Publicidad

15.1. Equipos de Sonido: El Gestor no podrá utilizar megáfonos, aparatos de música o similares sin autorización expresa de Ciudad Deportiva Amaya.

15.2. Publicidad: No se podrán instalar carteles, símbolos, escudos, anuncios u otros elementos publicitarios sin la autorización expresa de la Junta Directiva.



16. Arrendamiento y Subarrendamiento

16.1. Prohibición de Cesión: El servicio de hostelería no podrá ser arrendado, subarrendado, traspasado o cedido en parte o en todo a terceros.

17. Horarios de Apertura y Cierre

17.1. Cumplimiento de Horarios: El Gestor deberá respetar puntualmente los horarios de apertura y cierre establecidos por la Junta Directiva. Estos horarios serán revisados y, en su caso, actualizados anualmente.

17.2. Horario de Invierno

Bar-cafetería:

De lunes a jueves: 9:00 - 22:00.

Viernes: 9:00 - 00:00.

Sábados: 09:00 - 00:00.

Domingos: 09:00 - 22:00.

Festivos: 09:00 - 22:00.

Chiringuito:

Sábados y domingos: a coordinar con la sección de fútbol

17.3. Horario de Verano

Terraza de verano:

Domingo a jueves: 10:00 - 00:00.

Viernes y sábados: 10:00 - 01:00.

Días de verbena: 10:00 - 02:00.

- Horario de comidas: 13:30 a 15:45.

Hasta las 18:00 servicio de comida fría.

- Horario de cenas:

Domingo a jueves: 20:00 a 22:30.

Viernes, sábados y días de verbena: 20:00 a 23:00.

Zona de servicio rápido:

Lunes a viernes de 13:30 a 15:45.

Quiosco de helados y de chucherías:

Domingo a jueves: 12:00 a 21:00.

Viernes y sábados: 12:00 a 22:00.

Días de verbena: 12:00 a 00:00.

Self service:

Lunes a domingos: 13:30 a 16:00.



Chiringuito:

Lunes a domingo de 12:00 a 18:30.

Los períodos de invierno y verano serán acordados previamente en función de las previsiones meteorológicas comenzando el de verano en mayo/junio y finalizando en septiembre/octubre.

Estos horarios podrán verse afectados por las decisiones que la Junta Directiva adopte en las reformas de las instalaciones de hostelería tanto de invierno como de verano.

18. Gastos y Patrocinio

18.1. Gastos Operativos: El Gestor asumirá todos los gastos derivados del servicio o consumo, así como los costos externos (licencias, contribuciones municipales, tasas, IVA, sanciones, etc.) y demás conceptos inherentes o devengados a consecuencia de la explotación del negocio: personal, vajilla, reparaciones, teléfono, suministros (agua, gas, electricidad), etc.

18.2. Patrocinio: El Gestor se compromete a patrocinar el equivalente al 5% de las ventas o el 20% del beneficio anual (la cantidad menor de ambas) para colaborar con las secciones deportivas de Ciudad Deportiva Amaya.

19. Contratación de Espectáculos

19.1. Acuerdos Previos: Los gastos derivados de la contratación de espectáculos (grupos de música, etc.) se pactará previamente entre las dos partes.

20. Cuentas Anuales

20.1. Entrega de Cuentas: El Gestor deberá entregar anualmente las cuentas anuales, incluyendo el balance de situación y la cuenta de pérdidas y ganancias, para su revisión por parte de la Junta Directiva.

21. Normativa Antitabaco

21.1. Cumplimiento: El Gestor deberá asegurar el cumplimiento de la normativa antitabaco vigente en todas las instalaciones y áreas de servicio.

22. Aval Bancario

22.1. Garantía: El Gestor deberá entregar un aval bancario a primer requerimiento por un importe de 20.000 €, en el plazo máximo de 30 días desde la firma del contrato. Este aval deberá estar vigente durante todo el período contractual efectivo más un mes.

22.2. Afectación de la Garantía: El importe del aval podrá ser utilizado para cubrir responsabilidades pecuniarias o de otro orden derivadas del



incumplimiento del presente contrato. Si no hubiera causas de afectación, el aval se devolverá íntegro al término de su vigencia.

23. Resolución del Contrato

23.1. Incumplimiento: Cualquier incumplimiento grave por parte del Gestor podrá ser motivo de resolución unilateral del contrato por parte de Ciudad Deportiva Amaya, sin indemnizaciones a cargo de la entidad.

23.2. Temporada de Verano: No se podrá resolver el contrato en temporada de verano. El abandono del servicio durante este periodo facultará a la Junta Directiva a exigir una indemnización de 50.000 €.

23.3. Otros Periodos: En otros periodos, la finalización del contrato deberá ser preavisada con un mínimo de tres meses de antelación. En caso de incumplimiento de este plazo, el Gestor deberá indemnizar a Ciudad Deportiva Amaya con 150 € por día de incumplimiento.

23.4. Saldar Obligaciones: Para la resolución del contrato, el Gestor deberá tener saldadas todas las obligaciones, especialmente con relación al pago de finiquitos e indemnizaciones a sus trabajadores.



REQUISITOS DE LOS OFERTANTES A CANDIDATOS

1. Solvencia Profesional

Los interesados deberán presentar la siguiente documentación:

1. Curriculum(s) Vitae de la(s) persona(s) o empresa aspirante.
2. Referencias y justificantes de los trabajos realizados.
3. Alta de licencia fiscal.
4. Número de personas que trabajarán en la explotación del negocio.
5. Experiencia en la gestión de un establecimiento de hostelería de un club deportivo, social o cultural similar a Ciudad Deportiva Amaya y/o miembro de AEDONA.

2. Solvencia Técnica

Entrega de una memoria o informe que incluya el Plan de Gestión del servicio de hostelería de Ciudad Deportiva Amaya, detallando:

1. Proyectos e ideas para promocionar el servicio.
2. Plan económico-financiero.
3. Actividades que contribuyan al buen desarrollo del servicio.
4. Propuesta de servicios de barra y mesas de comedor (pinchos, bollería, etc.), con ejemplos y precios adjuntos.
5. Propuesta de servicios de aperitivos, meriendas, cumpleaños, con ejemplos y precios.
6. Propuestas de diferentes tipos de menú diario, platos combinados y posibilidades de menú a la carta, adjuntando precios orientativos.
7. Propuestas de comidas y cenas sociales, con diferentes menús y precios orientativos.
8. Listado de precios de barra y comedor.
9. Personal empleado en cada temporada, determinando horarios y categorías profesionales, y la experiencia profesional del personal.

3. Solvencia Económica y Financiera

Los interesados deberán presentar:

1. Declaraciones de solvencia económica y financiera formuladas por entidades financieras.
2. Declaración sobre el volumen global de negocios de los últimos tres años.



FORMATO Y CALENDARIO DE LA LICITACIÓN

1. Formato de Presentación

Las propuestas deberán ser presentadas en formato impreso y digital, siguiendo el siguiente esquema:

1. Portada con los datos de la empresa o persona solicitante.
2. Índice detallado del contenido.
3. Documentación de solvencia profesional, técnica y económica.
4. Memoria o informe del Plan de Gestión.
5. Anexos con información adicional, si aplica.

2. Calendario de la licitación

Resumen

Fase	Fecha	Acción	Detalles
Comunicación Pública de las Condiciones de Licitación	7 de octubre de 2024	Publicación del pliego de condiciones	Disponibilidad del pliego en la página web y en los medios de comunicación seleccionados
Plazo para Comunicaciones de Interés y Participación	Hasta 21 de octubre de 2024	Comunicación de interés en participar	Enviar correo electrónico confirmando interés antes de las 18:00
Período de Preguntas y Respuestas	Del 15 al 21 de octubre de 2024	Envío y respuesta de preguntas sobre el pliego	Respuestas enviadas por correo electrónico
Plazo de Entrega de las Solicitudes	Del 7 de octubre al 31 de octubre de 2024	Presentación de propuestas y documentación	Enviar propuestas antes de las 18:00 del 1 de noviembre de 2024
Análisis de las Solicitudes	Del 4 al 19 de noviembre de 2024	Evaluación de las solicitudes recibidas	
Aprobación de las 3 Candidaturas para ser Entrevistadas	20 de noviembre de 2024	Selección y notificación de las tres candidaturas más destacadas	Notificación por correo electrónico
Entrevistas a las Candidaturas Seleccionadas	Del 25 al 28 de noviembre de 2024	Realización de entrevistas	Entrevistas en las instalaciones de Ciudad Deportiva Amaya
Aprobación de los Nuevos Gestores del Servicio de Hostelería	11 de diciembre de 2024	Anuncio de la candidatura seleccionada	Notificación por correo electrónico.
Relevo del Servicio de Hostelería	31 de enero de 2025	Asunción de la explotación y gestión del servicio por el nuevo gestor	Coordinación del relevo con el gestor saliente y el nuevo gestor para asegurar una transición ordenada



Fases y Fechas Claves

1. Comunicación Pública de las Condiciones de Licitación

- Fecha: 7 de octubre de 2024.
- Acción: Publicación del pliego de condiciones para la cesión de la explotación y gestión del servicio de hostelería en Ciudad Deportiva Amaya.
- Detalles: El pliego estará disponible en la página web de Ciudad Deportiva Amaya y en los medios de comunicación públicos seleccionados.

2. Plazo para Comunicaciones de Interés y Participación

- Fecha límite: 21 de octubre de 2024.
- Acción: Las personas interesadas deben comunicar su interés en participar en la licitación.
- Correo electrónico: **gerente@cdamaya.com**
- Asunto: “Interés en Participar en el Pliego de Condiciones para la Cesión de la Explotación y Gestión del Servicio de Hostelería - [Nombre de la persona y/o sociedad mercantil]”
- Detalles: Las personas interesadas deben enviar un correo electrónico confirmando su interés antes de las 18:00.

3. Período de Preguntas y Respuestas

- Fechas: Del 15 al 21 de octubre de 2024.
- Acción: Las personas interesadas pueden enviar preguntas relacionadas con el pliego de condiciones. Ciudad Deportiva Amaya responderá a todas las preguntas recibidas.
- Correo electrónico: **gerente@cdamaya.com**
- Asunto: “Pregunta sobre el Pliego de Condiciones para la Cesión de la Explotación y Gestión del Servicio de Hostelería - [Nombre de la persona y/o sociedad mercantil]”
- Detalles: Las respuestas se enviarán por correo electrónico a todas las personas interesadas.

4. Plazo de Entrega de las Solicitudes

- Fechas: Del 7 de octubre al 31 de octubre de 2024.
- Acción: Presentación de propuestas y documentación requerida según el pliego de condiciones.
- Correo electrónico: **gerente@cdamaya.com**
- Asunto: “Respuesta al Pliego de Condiciones para la Cesión de la Explotación y Gestión del Servicio de Hostelería - [Nombre de la persona y/o sociedad mercantil]”
- Detalles: Las propuestas deben ser entregadas antes de las 18:00 del 1 de noviembre de 2024.



5. Análisis de las Solicitudes

- Fechas: Del 4 al 19 de noviembre de 2024.
- Acción: Ciudad Deportiva Amaya analizará las solicitudes recibidas y evaluará cada una según los criterios establecidos en el pliego de condiciones.

6. Aprobación de las 3 Candidaturas para Ser Entrevistadas

- Fecha: 20 de noviembre de 2024.
- Acción: Ciudad Deportiva Amaya seleccionará y aprobará las tres candidaturas más destacadas para ser entrevistadas.
- Detalles: Las candidaturas seleccionadas serán notificadas por correo electrónico.

7. Entrevistas a las Candidaturas Seleccionadas

- Fechas: Del 25 al 28 de noviembre de 2024.
- Acción: Realización de entrevistas con las tres candidaturas seleccionadas.
- Detalles: Las entrevistas se realizarán en las instalaciones de Ciudad Deportiva Amaya.

8. Aprobación de los Nuevos Gestores del Servicio de Hostelería

- Fecha: 11 de diciembre de 2024.
- Acción: Ciudad Deportiva Amaya anunciará la candidatura seleccionada como nueva gestora del servicio de hostelería.
- Detalles: La notificación se hará por correo electrónico en los días posteriores.

9. Relevo del Servicio de Hostelería

- Fecha: 31 de enero de 2025.
- Acción: El nuevo gestor asumirá la explotación y gestión del servicio de hostelería en Ciudad Deportiva Amaya.
- Detalles: Coordinación del relevo con el gestor saliente y el nuevo gestor para asegurar una transición ordenada.