

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BARES Y HOSTELERIA DEL PABELLÓN “PRÍNCIPE FELIPE” Y DEL PALACIO DE DEPORTES DE ZARAGOZA.

1ª.- Objeto

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación de la contratación del servicio de bares y hostelería del Pabellón “Príncipe Felipe” y del Palacio de Deportes de Zaragoza.

La contratación del mencionado servicio implica el equipamiento necesario de los citados espacios, el acondicionamiento integral que permita la función encomendada y la posterior gestión de los mismos ajustándose a los términos contemplados en el presente pliego.

El adjudicatario podrá instalar una terraza (con sus correspondientes mesas, sillas, sombrillas y demás mobiliario) en el espacio exterior del Pabellón “Príncipe Felipe”, solicitando las oportunas autorizaciones municipales así como abonar las correspondientes tasas que por este concepto se cuantifiquen.

2ª.- Tipo de establecimiento hostelero

El tipo de establecimiento, tanto del Pabellón “Príncipe Felipe” como del Palacio de Deportes, se califican como establecimientos hosteleros de: “Grupo I. Cafés, bares y otros establecimientos”, según el artículo 6 del Decreto 81/1999, de 8 de junio, del Gobierno de Aragón, y como tal puede servir en sus instalaciones comidas preparadas que se ajusten a la definición que para las mismas figura en el art. 3 del R.D.131/2006 (tapas, raciones, bocadillos, platos combinados u otros), siempre que lo haga cumpliendo todos los requisitos de este decreto y que el volumen y complejidad de la actividad que realice sea el adecuado a sus instalaciones y/o proporcionado.

Los locales destinados a la elaboración y manipulación de comidas preparadas o semi-preparadas (barras, cocinas, etc.) se ajustarán a las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente y otras normativas que afecten a sus cometidos específicos.

3ª.- Servicios extras / complementarios en la prestación del servicio

Además del canon mínimo establecido, deberán proponer su mejor oferta para los servicios extras/ complementarios en la prestación del servicio, establecidos en el anexo Nº 4 del presente Pliego de Condiciones Técnicas.

Este anexo 4 deberá incluirse dentro del sobre Nº 3 “OFERTA ECONÓMICA” de las proposiciones a presentar por los licitadores.

En los apartados en los que figure el número de espectadores o usuarios, el control se realizará mediante tornos de control de accesos en el caso del Pabellón “Príncipe Felipe” y por control manual en el caso del Palacio de Deportes.

En los apartados en los que figure el porcentaje sobre la recaudación, el control se realizará según lo estipulado en la cláusula 4.8 (Expedición de tiques) del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

4ª.- Condiciones generales

Además de las condiciones generales recogidas en el Pliego de Cláusulas Particulares, los adjudicatarios estarán obligados al cumplimiento de las siguientes:

4.1 Acreditación, del reconocimiento de los recintos objeto del procedimiento de adjudicación

El licitante deberá acreditar que ha realizado visita ocular de las dos instalaciones objeto del Concurso, previa presentación del **ANEXO Nº 1** del presente Pliego. Dicha visita se debe solicitar a Zaragoza Deporte Municipal S.A., donde se le facilitará día y hora para realizar las mismas.

4.2 Café de Comercio Justo

Será requisito obligatorio la utilización del café de comercio justo. El contratista deberá acreditar la condición de café de comercio justo, aportando los correspondientes certificados expedidos por entidades certificadoras reconocidas, o en su defecto, por alguna de las entidades integradas en la Coordinadora Estatal de Comercio Justo.

4.3 Lista de productos, precios y calidades

El licitante estará obligado a especificar los precios de salida y calidades para los productos relacionados en el **ANEXO Nº 3** del presente Pliego respetando en todo caso los precios máximos establecidos en el mismo y que podrán ser mejorados a la baja. El resto de productos no comprendidos en dicho anexo serán de libre expedición, previa autorización del Director de cada instalación.

El incremento de los precios deberá contar con el visto bueno del Director de cada instalación, debiendo presentarse obligatoriamente la lista de precios al comienzo de cada año y una vez aprobada, colocarse en lugar bien visible para el público en todas las zonas de venta.

4.4 Decoración, mobiliario y equipamiento complementario por cuenta del adjudicatario

Correrá a cargo del adjudicatario aquellos equipamientos, mobiliario, menaje, decoración, etc., necesarios para el correcto funcionamiento del servicio, los que obligue la normativa vigente y todos aquellos que el adjudicatario quiera introducir para la mejora del servicio a ofrecer a los usuarios.

Una vez finalizado el contrato de adjudicación, todos los equipamientos y elementos de mobiliario y máquinas con cargo al adjudicatario seguirán siendo propiedad del mismo, procediendo a su retirada y traslado de los bares en un plazo máximo de 15 días a la fecha de finalización de la adjudicación.

Cualquier reforma del local, instalación de nuevos equipamientos, etc., exigirá aprobación previa de los Directores de cada instalación, acordándose expresamente las condiciones de instalación.

4.5 Limpieza de los recintos de explotación y zonas anexas

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de aquellas zonas reservadas al consumo de productos expedidos por el mismo: zonas de barra, mesas, sillas y de las instalaciones inherentes a los recintos objeto del contrato.

4.6 Máquinas eléctricas recreativas

No se permitirá la instalación de máquinas recreativas accionadas por sistemas eléctricos, de juegos de azar y similares.

4.7 Servicios de máquinas automáticas

El adjudicatario vendrá obligado a colocar y mantener, como mínimo, en el Pabellón “Príncipe Felipe” y en el Palacio de Deportes una máquina expendedora de bebidas frías y una máquina de bebidas calientes en las zonas de tránsito de entrada y salida de los usuarios. Así mismo podrá instalar, si así lo desea, máquinas similares en lugares accesibles al público de ambas instalaciones, siendo responsable de la reposición, conservación, mantenimiento y la reparación de averías en las mismas.

Dichas máquinas deberán ser instaladas cumpliendo con los requisitos estéticos y de limpieza adecuadas. El lugar de ubicación de las máquinas expendedoras en cada instalación deberá recibir el visto bueno del Director de las mismas. El adjudicatario deberá realizar, a su cargo, las instalaciones iniciales necesarias para la colocación y puesta en marcha de las máquinas. En las máquinas deberá existir un número de teléfono de contacto para atender las quejas e incidencias.

En las máquinas de bebidas frías deberán servirse, como mínimo, los siguientes productos:

- Refresco cola de 1ª marca
- Refresco cola light de 1ª marca
- Refresco de naranja
- Refresco de limón
- Refresco bebida isotónica o similar
- Agua mineral

En las máquinas de bebidas calientes deberán servirse, como mínimo, los siguientes productos:

- Café solo
- Café cortado
- Café con leche
- Café solo descafeinado
- Café cortado descafeinado
- Café con leche descafeinado
- Chocolate
- Infusiones
- Caldos (opcional)

4.8 Expedición de tiques

Quando se organicen conciertos o festivales musicales, el adjudicatario deberá instalar obligatoriamente cajas registradoras en cada barra, donde constará cada servicio realizado, debiendo expender tiques de las consumiciones, en los cuales deberá constar entre otros: número de identificación fiscal, así como el nombre y apellidos, razón o denominación social completa del obligado a su expedición, tipo impositivo aplicado o la expresión IVA incluido, contraprestación total (*de acuerdo con el Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación y se modifica el Reglamento del Impuesto sobre el Valor Añadido*).

Excepcionalmente la Dirección de la instalación podrá acordar otra fórmula de cobro, siempre y cuando se pueda seguir controlando la recaudación.

4.9 Venta y suministro de tabaco

Por las características de las instalaciones deportivas, será de obligado cumplimiento la Ley 3/2001, de 4 de abril, de prevención, asistencia y reinserción social en materia de drogodependencias y la Ley 42/2010, de 30 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

4.10 Personal del adjudicatario

Corresponde al adjudicatario la contratación de su personal, con sujeción a la normativa laboral, sin que en ningún caso se pueda invocar relación contractual laboral con Zaragoza Deporte Municipal, S.A. El personal tendrá la formación adecuada al puesto de trabajo y poseerá los documentos administrativos correspondientes. El personal deberá estar debidamente uniformado, corriendo a cargo del adjudicatario el suministro del vestuario.

Al inicio de la explotación y al comienzo de cada anualidad, el adjudicatario deberá remitir a Zaragoza Deporte Municipal S.A.: **la relación del personal, la formación en higiene de alimentos acreditada y la vinculación contractual o laboral del personal con el adjudicatario**. Dicha documentación deberá presentarse en el plazo máximo de 10 días desde la recepción del Acta de Inicio y desde el inicio de cada anualidad (enero). Todos los cambios que se produzcan en la relación del personal a lo largo de la adjudicación deberán comunicarse previamente en un plazo máximo de tres días naturales.

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

4.11 Suministros

El adjudicatario deberá de instalar cuatro vatímetros trifásicos para la medida del consumo eléctrico, en las 4 líneas de reparto de las instalaciones objeto de este contrato (quedan excluidos los montajes temporales para eventos musicales). Los kw/h consumidos serán facturados con periodicidad trimestral al precio medio del kw/h pagado por la instalación, incluidos todos los términos del contrato.

5ª.- Horarios y períodos de prestación del servicio

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 la Instalación o por el Coordinador de Seguridad Pública asignado al evento concreto.

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 cada instalación.

6ª.- Defecto de servicio

La adjudicación del servicio podrá verse interrumpida 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**.

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

7ª.- Legislación sanitaria y condiciones higiénico sanitarias

Deberá cumplir lo establecido en el Código Alimentario Español, la Reglamentación Técnico Sanitaria del Comercio Minorista de la Alimentación (Real Decreto 381/84); la Ordenanza de Higiene Alimentaria del Excelentísimo Ayuntamiento de Zaragoza (B.O.P. 3-10-88), modificación aprobada por el Ayuntamiento Pleno (B.O.P. de 19-12-1996); el Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, el Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas, la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo por la que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto 131/2006 y demás disposiciones aplicables a la actividad que realice.

En cuanto a los manipuladores de alimentos se estará 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. Concretamente el Capítulo VIII del Anexo II (Higiene del Personal) y el Capítulo XII (Formación).

Para la elaboración y venta de comidas preparadas, independientemente de las licencias o autorizaciones administrativas que deba poseer, deberá solicitar autorización sanitaria de forma individualizada en instancia dirigida al Instituto Municipal de Salud Pública de este Excmo. Ayuntamiento en cumplimiento del artículo 87 del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

7.1.- Dicha instancia irá acompañada de los siguientes **documentos sanitarios**, independientemente de los que se exijan para la autorización administrativa:

- Memoria descriptiva de actividad a realizar, con especial referencia al tipo de establecimiento y actividad especificado en el citado Decreto y a los distintos procesos de elaboración de alimentos que se desarrollen.
- Plano a escala con las dimensiones y uso de las diferentes dependencias, firmado por técnico competente. Incluirá las instalaciones (zonas de cocinado, puntos de agua, etc.) y el mobiliario necesario para el desarrollo de la actividad (mesas manipulación, etc.)
- Documentación acreditativa de la procedencia de los alimentos que se expendan, que deberán proceder de industria autorizada.
- Declaración de que la empresa posee un Programa de Autocontrol del establecimiento, a disposición de la inspección.

La citada documentación será valorada previamente a la visita de inspección sanitaria, en la que se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios reflejados en el citado Decreto 131/2006.

7.2.- En cuanto a las **CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS**, éstas deberán cumplir como mínimo los requisitos siguientes:

- Se ubicarán en lugares alejados de focos de contaminación y suciedad.
- Las paredes, suelos y techos, serán de materiales lisos, fácilmente lavables, y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- Estarán diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- Las zonas de manipulación de alimentos estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
- Dispondrán de suministro de agua potable de la red general de abastecimiento, con agua fría general y caliente en cocina, palco y antepalco de autoridades y en la zona denominada “espacios”, con fregaderos-lavamanos de accionamiento no manual en cocina y eliminación de aguas residuales conectada a la red de alcantarillado público.
- Dispondrán de servicios higiénicos para el personal manipulador de alimentos que podrán ser los de uso público.
- Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada, con termómetros, para los productos que lo requieran (suficientes cámaras frigoríficas y/o congeladores).
- Los alimentos y comidas preparadas estarán debidamente clasificados y separados entre sí, de forma que no se produzcan transmisiones de olores, sabores extraños o contaminación.
- No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo y estarán debidamente protegidos de condiciones ambientales adversas (exposición al sol, etc.) y en condiciones higiénicas.
- La exposición de comidas preparadas y alimentos al público sólo podrá hacerse de forma que queden protegidos por una vitrina (que será frigorífica en el caso de que el alimento lo requiera).
- Todos los productos estarán en perfectas condiciones de consumo y exentos de materias extrañas, de gérmenes patógenos y toxinas o de aquellos otros microorganismos que por su número o especificidad puedan provocar alteraciones al consumidor.
- Todos los productos se transportarán siempre en embalajes o envases adecuados, debidamente rotulados y etiquetados y en las debidas condiciones higiénico-sanitarias.
- Las basuras se colocarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. El edificio cuenta con un sistema de recogida selectiva, razón por la cual el adjudicatario estará obligado a depositar las citadas basuras en los recipientes específicos ubicados en la zona exterior del Pabellón “Príncipe Felipe” en las proximidades de la puerta “A”.

- El personal manipulador se encontrará debidamente aseado, con ropa adecuada y limpia y dispondrá de un documento acreditativo de haber recibido la formación específica para el desarrollo de su trabajo como manipulador de alimentos.
- Todos los locales, incluidas las zonas de barras, deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente, a cargo del adjudicatario, debiendo ser contratado este servicio, preferentemente con la misma empresa que lo realice en el resto de cada instalación, con el fin de evitar incompatibilidades.
- Si existen fuentes de calor (cocina, plancha, freidora, etc.) dispondrán sobre ellas de una campana extractora de gases y humos que consiga una extracción adecuada, y debiendo estar equipada con sistema de extinción automática para potencias superiores a los 20kw, según el Código Técnico de la Edificación. (Documento Básico SI - Seguridad en caso de Incendio).
- En la elaboración de alimentos sólo se podrán utilizar materias primas autorizadas, que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.
- La apertura del establecimiento quedará condicionada al informe sanitario favorable del Instituto Municipal de la Salud Pública y de las autoridades sanitarias competentes.

8ª.- Coordinación de actividades empresariales y prevención de riesgos laborales

Tal como establece el Real Decreto 171/2004, de 30 de Enero, por el que se desarrolla el Art. 24 de la Ley 31/1995, de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales, la Empresa adjudicataria deberá cooperar con el resto de empresas que presten sus servicios en el centro de trabajo objeto del presente Pliego y con ZARAGOZA DEPORTE MUNICIPAL S.A., como Empresa titular, en la aplicación de la normativa de prevención de riesgos laborales; para ello, la Empresa adjudicataria deberá informar a la Sociedad, por escrito y antes del comienzo de la explotación de los bares, sobre:

- Listado de Trabajadores, puesto de trabajo y TC2.
- Modelo de organización preventiva adoptado por la empresa.
- Evaluación de Riesgos Laborales y Planificación de la Actividad Preventiva de los puestos de trabajo.
- Fotocopia del listado de aptitudes incluido en el informe de vigilancia de la salud de los trabajadores efectuado por un especialista acreditado en medicina del Trabajo.
- Documento acreditativo de la formación e información preventiva recibida por cada trabajador para el desempeño de su puesto de trabajo.
- Justificante de entrega a los trabajadores de los equipos de protección individual, en su caso.
- Presencia de un recurso preventivo (con formación en nivel básico), en el caso de que la empresa realice trabajos con riesgo de caída en altura según RD 604/2006.

Igualmente antes del inicio de las actividades, a los efectos de tener en cuenta esta información en la evaluación de los riesgos y en la planificación de la actividad preventiva, a través de Zaragoza Deporte Municipal S.A. se facilitará por escrito a la Empresa adjudicataria:

- Gestión de la Prevención en el Evento Público. Evaluación general de riesgos y medidas preventivas a tener en cuenta (Información preventiva).
- Copia del Plan de Autoprotección del Pabellón “Príncipe Felipe” en el que se integra el personal, que a cargo del adjudicatario, preste sus servicios en el Pabellón “Príncipe Felipe”, comprometiéndose Zaragoza Deporte Municipal S.A. a facilitarles la formación necesaria para el desarrollo del citado Plan.

La Empresa adjudicataria deberá trasladar a sus trabajadores la información y las instrucciones recibidas.

Durante la prestación del servicio, la Empresa adjudicataria deberá enviar a ZARAGOZADEPORTE MUNICIPAL S.A.:

- Comunicación inmediata cuando se produzca la sustitución de un trabajador por otro con un nuevo contrato. Se deberá aportar la documentación antes reseñada.
- En el caso de que varíe el contenido del puesto en relación a las condiciones de seguridad y salud laboral, se deberá aportar nuevo certificado de la formación e información sobre los riesgos inherentes a su nuevo puesto o circunstancia.
- Los accidentes de trabajo que se produzcan como consecuencia de los riesgos derivados de las actividades que se lleven a cabo.
- Toda situación de emergencia susceptible de afectar a la salud o seguridad de los trabajadores.
- Copia de las liquidaciones a la Seguridad Social (modelos TC 1 y TC 2) correspondiente al personal que interviene en el servicio, subrayando los mismos.

Asimismo, se deberán incluir por cuenta del adjudicatario aquellos elementos de protección personal que exija la naturaleza de las tareas y elementos a manipular. La Empresa adjudicataria deberá enviar a ZARAGOZA DEPORTE MUNICIPAL S.A. un listado con los equipos de protección individual que se van a entregar a cada uno de sus trabajadores, con información específica que acredite su adecuación al riesgo que pretenden cubrir, la periodicidad de las entregas y los criterios para la reposición de los elementos y equipos deteriorados.

9ª.- Otras obligaciones del concesionario

El adjudicatario estará obligado a atender los bares de los recintos con personal suficiente para garantizar en todo momento el servicio fluido. El citado personal deberá ir convenientemente identificado y uniformado.

En los actos de gran afluencia de público en el Pabellón “Príncipe Felipe” (deportivos y no deportivos - excluidos los conciertos), quedará concretado el personal en un mínimo de:

Barra fondo	4 personas
Barras laterales	12 personas (3 en cada una)
Palco de Autoridades	2 personas
Encargados de coordinación	1 persona
Mecánicos de mantenimiento	los que se consideren oportunos

En los conciertos y festivales musicales que se celebren en el Pabellón “Príncipe Felipe” se podrán suplementar otras zonas especiales en el supuesto de que sea necesario y se requerirá la autorización previa de la Dirección de la instalación.

Queda abierta la posibilidad de suministrar bebidas y otros productos directamente en las gradas de público de las instalaciones, con la autorización expresa de la Dirección de cada instalación.

Queda prohibida la venta de productos como chicles, pipas, etc., por su repercusión en la limpieza posterior a los eventos.

En los días de celebración de eventos que se organicen en cualquiera de las dos instalaciones, únicamente se podrán dispensar bebidas en vaso de plástico, estando prohibido servir bebidas en cualquier tipo de botella de vidrio, lata u otro envase que no sea el del citado material.

Los botellines de plástico se podrán dispensar quitando el tapón correspondiente.

En ningún caso el adjudicatario podrá colocar anuncios publicitarios ni pegatinas adosadas a la instalación o mobiliario relativas a la publicidad de los productos en venta sin el consentimiento de la Dirección de la instalación.

10ª.- Inventario

El adjudicatario se hará cargo de las instalaciones acondicionadas para su uso en los espacios que se disponen al efecto en ambas instalaciones. Dicha recepción irá acompañada de un Acta firmada por las dos partes, en la que figurarán los enseres y mobiliario que la sociedad Zaragoza Deporte Municipal S.A. aporta al servicio.

Antes del inicio de la explotación del servicio se realizará un inventario que será suscrito por ambas partes y que constituirá anexo al Contrato.

El adjudicatario deberá tener autorización previa de la Dirección de cada instalación para cualquier variación del material que conste en el Inventario. Las obras o adquisiciones de mejora que se practiquen deberán contar igualmente con la autorización previa de la Dirección de cada instalación y quedarán en propiedad de Zaragoza Deporte Municipal S.A. al expirar el contrato, no otorgando en ningún caso derecho a indemnización alguna.

Se exceptúa de la regla anterior, la aportación por parte del adjudicatario de mobiliario y menaje que fuere preciso para la realización de celebraciones de carácter extraordinario como catering, banquetes, etc.

En el caso de la reposición de material por deterioro derivado del uso, no será necesaria la autorización previa de la Dirección de cada instalación, si bien la reposición que se efectúe deberá ser de similar calidad, a ser posible, de la misma marca, modelo, color, etc., que el material repuesto.

ANEXO Nº 1

JUSTIFICANTE DE LA VISITA REALIZADA A LOS RECINTOS

De acuerdo con lo establecido en la Cláusula 3 - Condiciones Generales, Apartado 1 del Pliego de Prescripciones Técnicas para la contratación del los servicios de bares y hostelería del Pabellón “Príncipe Felipe” y del Palacio de los Deportes de Zaragoza, la Sociedad ZARAGOZA DEPORTE MUNICIPAL S.A. acredita que con fecha _____ de _____ de _____:

D. _____ realizó visita ocular de las dos instalaciones objeto del concurso, siendo informado del equipamiento del mismo y de cualquier otro requerimiento efectuado por su parte.

A los efectos oportunos,

Pabellón “Príncipe Felipe”

Palacio de Deportes

Fdo. _____

Fdo. _____

ANEXO Nº 2

RELACIÓN DE ESPACIOS SUSCEPTIBLES DE EXPLOTACIÓN DISPONIBLES Y AUTORIZADOS

2.1.- PABELLÓN “PRÍNCIPE FELIPE”

a) Barras anillo de público: cinco barras situadas en el hall de acceso a gradas (cuatro de 8,5 mts. Lineales con un almacén de 15 m² y una de 17,50 mts. lineales con un almacén de 30 m²).

b) Posibilidad de suplementar otras barras o puntos de venta especiales en la zona de pista, en conciertos y espectáculos en los que el público se ubique en la citada zona. El número y las dimensiones serán fijadas de común acuerdo con la Dirección de cada instalación.

c) Tanto en las barras fijas, como las desmontables de la zona de pista se deberán utilizar máquinas expendedoras de bebidas, por sistema de serpentín, con objeto de evitar el uso de botes y botellas de vidrio durante la celebración de actos.

d) Máquinas de refrescos y bebidas calientes, por sistema de monedas, para uso del personal que trabaja en la instalación, así como para todos los usuarios que puedan acceder a ellas, debiendo estar apagadas las de refrescos, cuando en la instalación se celebre cualquier evento, debido a la prohibición expresa de la venta de botes en ese momento.

e) Antepalco de autoridades, con una superficie total de 116 m², dotado de una barra de 5,20 mts. lineales. Esta sala se complementa con otra zona anexa de 61 m², con una barra de 6,80 mts. lineales para preparación de los catering que se sirvan en el antepalco anteriormente citado.

f) “Zona Espacios” con una superficie de 135 m², que dispone de una barra de 17,50 mts. lineales, ubicada entre las puertas A y B, que se utiliza normalmente como Sala VIP en determinados eventos deportivos o como comedor y zona de catering en todo tipo de espectáculos.

g) Cocina situada junto a la denominada “zona espacios”, con una superficie de 19 m², junto con una zona anexa para las máquinas de frío de 8 m².

h) Espacio de venta de bocadillos, situado entre las puertas C y D, con una superficie de 19 m² con su cerramiento correspondiente

i) Posibilidad de instalación de una zona exterior en los anexos del Pabellón.

2.2.- PALACIO DE DEPORTES

Zona interior:

a) Barras en zona de público: dos barras situadas en el hall de acceso a gradas (ambas de 5 mts. lineales con un almacén en cada una de ellas de 9 m²).

Piscina de verano:

a) Caseta rectangular exterior de 26 m² (16 m² para el recinto de bar y 10m² de cocina-almacén), con una barra de 11,40 mts. lineales (dividida en tres partes).

b) Terraza con césped artificial de 195 m² para colocación de mesas y sillas.

ANEXO Nº 3

LISTA DE PRECIOS y CALIDADES - Productos Mayor Consumo

- Lista de precios y calidades para eventos deportivos y eventos no deportivos (excluidos conciertos y festivales musicales):

BOCADILLOS	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Beicon y queso		4,50 €	
Tortilla de patata		4,50 €	
Hamburguesa con queso		5,00 €	
Perrito caliente		4,00 €	
Jamón		-	
Chorizo, salchichón o similar		-	
Mini-bocadillos (jamón, tortilla, atún, etc.)		2,00 €	

VARIOS	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Pizza		-	
Patatas freidora		-	
Pincho de tortilla		-	

SNACKS	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Bolsa patatas fritas (40-50 grs.)		2,00 €	
Palomitas (90 grs.)		3,00 €	

CAFES E INFUSIONES	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Café con hielo		1,50 €	
Café solo		1,50 €	
Café cortado		1,50 €	
Café con leche		1,50 €	
Café cortado descafeinado		1,50 €	
Café descafeinado con leche		1,50 €	
Té / Infusiones		1,50 €	

BEBIDAS	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Cerveza sin alcohol 33 cl.		3,00 €	
Cerveza con alcohol 33 cl.		3,00 €	
Refrescos (cola, naranja, limón, tónica, etc.)		3,00 €	
Agua mineral 33 cl.		1,75 €	
Bebida isotónica (primeras marcas)		3,00 €	

NOTA.- Los precios máximos están calculados con primeras marcas de cada producto

- Lista de precios y calidades para conciertos y festivales musicales:

BOCADILLOS	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Beicon y queso		4,50 €	
Tortilla de patata		4,50 €	
Hamburguesa con queso		5,00 €	
Perrito caliente		4,00 €	
Jamón		-	
Chorizo, salchichón o similar		-	
Mini-bocadillos (jamón, tortilla atún, etc.)		2,00 €	

VARIOS	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Pizza		-	
Patatas freidora		-	
Pincho de tortilla		-	

SNACKS	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Bolsa patatas fritas (40-50 grs.)		2,00 €	
Palomitas (90 grs.)		3,00 €	

CAFES E INFUSIONES	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Café con hielo		1,50 €	
Café solo		1,50 €	
Café cortado		1,50 €	
Café con leche		1,50 €	
Café cortado descafeinado		1,50 €	
Café descafeinado con leche		1,50 €	
Té / Infusiones		1,50 €	

BEBIDAS	MARCAS (si procede)	Precio máximo	Precio licitación
Cerveza sin alcohol 33 cl.		-	
Cerveza con alcohol 33 cl.		3,50 €	
Refrescos (cola, naranja, limón, tónica, etc.)		3,50 €	
Agua mineral 33 cl.		1,75 €	
Bebida isotónica (primeras marcas)		3,00 €	
Litro de cerveza		9,00 €	
Combinados (primeras marcas)		7,50 €	
Litro de combinado (primeras marcas)		18,00 €	

NOTA.- Los precios máximos están calculados con primeras marcas de cada producto

ANEXO Nº 4

SERVICIOS EXTRAS / COMPLEMENTARIOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

DESCRIPCIÓN		Importe mínimo de licitación (IVA excluido)
A.- EVENTOS DEPORTIVOS EN AMBAS INSTALACIONES: partidos de presentación, play offs, copa del rey y competiciones internacionales de los equipos habituales de la instalación, competiciones y exhibiciones deportivas de diferentes deportes, tanto de carácter local, nacional como internacional		0,15 € (por espectador)
Precio ofertado (IVA excluido)	
B.- EVENTOS NO DEPORTIVOS EN AMBAS INSTALACIONES: eventos culturales, religiosos, family shows, convenciones comerciales, etc.		0,15 € (por espectador)
Precio ofertado (IVA excluido)	
C.- USUARIOS PISCINA DE VERANO PALACIO DE DEPORTES		0,10 € (por usuario)
Precio ofertado (IVA excluido)	

(Expresar claramente **en letra y en cifra** la cantidad que se propone)

DESCRIPCIÓN		Porcentaje mínimo de licitación
D.- SERVICIOS A TERCEROS EN AMBAS INSTALACIONES: palco de autoridades, catering y restauración en partidos o eventos		5% sobre la facturación neta (excluido IVA)
Porcentaje ofertado	
E.- CONCIERTOS Y FESTIVALES MUSICALES EN EL PABELLÓN "PRÍNCIPE FELIPE"		30% sobre la facturación neta (excluido IVA)
Porcentaje ofertado	

(Expresar claramente **en letra y en cifra** la cantidad que se propone)

..... de de 2013

(Fecha y firma del proponente)