

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN DEL BAR EN LA SALA DE CONCIERTOS DEL CENTRO DE ARTES PARA JÓVENES EL TÚNEL

1. Objeto

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación del contrato administrativo del servicio de bar en la sala de conciertos del Centro de Artes para Jóvenes EL TÚNEL.

El adjudicatario explotará comercialmente el servicio del bar durante los conciertos y actividades programadas en la sala de conciertos del Centro de Artes para Jóvenes EL TÚNEL, lo que conlleva un mínimo de 40 jornadas sin determinar.

2. Tipo de establecimiento hostelero

El tipo de establecimiento del Centro de Artes para Jóvenes EL TÚNEL se califica como establecimiento hostelero de bar, siendo las tipologías de los servicios a prestar en estos establecimientos las siguientes: Puede expender bebidas acompañadas o no de alimentos de bajo riesgo que no requieran cocinado como por ejemplo: embutidos curados, quesos curados, tortilla envasada y elaborada por empresa autorizada, etc. Queda expresamente prohibida la realización de servicio de menú, carta de platos, banquetes, platos combinados o cualquier servicio de comidas.

Todas las bebidas irán servidas en vasos y vajilla de plástico de un solo uso, no pudiendo servir en ningún caso las bebidas en lata o botella de cristal.

3. Condiciones generales:

Además de las recogidas en las cláusulas de condiciones generales y de condiciones higienico - sanitarias del pliego de condiciones administrativas particulares, los adjudicatarios estarán obligados al cumplimiento de las siguientes condiciones generales:

3.1. Catálogo de productos:

La lista de precios deberá estar expuesta al público en lugares bien visibles. Los precios para los productos serán los incluidos en la oferta adjudicataria.

3.2. Equipamiento inventariable

El equipamiento necesario para el funcionamiento de la instalación, cámara frigorífica, armarios, etc. será de cuenta del adjudicatario, quien deberá dotar a su vez al centro de vajilla adecuada y suficiente.

3.3. Limpieza del recinto de explotación y zonas servidas

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza diaria de aquellas zonas reservadas al consumo de productos expedidos por el mismo (zonas de barra).

3.4. Máquinas eléctricas recreativas

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

3.5. Suministros

El gasto de agua y energía eléctrica necesarias para estos trabajos será facilitado gratuitamente al contratista por el Ayuntamiento, no permitiéndose el uso inadecuado de estos elementos.

3.6. Expedición de tiques

El adjudicatario instalará una caja registradora, 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).

3.7. Venta y suministro de alcohol y tabaco

Al tratarse de un espacio juvenil no podrán consumirse ni venderse bebidas alcohólicas ni tabaco, conforme al artículo 18.7 de la Ordenanza Municipal de los Espacios Juveniles de 4 de octubre de 2010.

3.8. 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 el Ayuntamiento de Zaragoza.

El personal tendrá la formación adecuada al puesto de trabajo, y poseerá los documentos administrativos correspondientes.

El Ayuntamiento de Zaragoza podrá exigir al adjudicatario que su personal preste el servicio con un comportamiento adecuado a la naturaleza del mismo.

Cada anualidad, y con antelación suficiente, deberá remitir al Ayuntamiento de Zaragoza una relación del personal que va a prestar servicio en el bar de la instalación. Todos los cambios que se produzcan en la relación del personal a lo largo de la temporada deberá comunicarse previamente, en un plazo máximo de tres días naturales.

4. Horarios y periodos de prestación del servicio:

Las obligaciones de apertura del recinto serán: durante la celebración de actos en el Salón de Actos del Centro de Artes para Jóvenes EL TÚNEL.

Así mismo, el adjudicatario estará obligado a prestar el servicio de bar, fuera de los periodos obligatorios indicados, cuando se realicen actividades que así lo recomienden, a indicación expresa del Servicio de Voluntariado y Juventud, con un plazo de preaviso de, al menos, quince días hábiles. Tanto el adjudicatario como el personal a su servicio, no podrán permanecer en la instalación fuera del horario de apertura de la misma.

5. 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. En este caso, las jornadas en las que la adjudicación del servicio sea suspendida generarán derecho a minoración del canon.

Asimismo, cuando en la promoción de un acto intervengan firmas comerciales con productos susceptibles de ser vendidos en bares, el Servicio de Voluntariado y Juventud podrá exigir la venta al público de dichos productos.

6. Legislación sanitaria y condiciones higienico - sanitarias

Además de lo establecido en el Código Alimentario Español; el Real Decreto 381/84 de 25 de enero sobre reglamentación Técnico – sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación; Ordenanza Municipal de Higiene Alimentaria de 27 de julio de 1988 (BOPZ de 3 de octubre de 1988); Decreto 81/2005 de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón; 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 y demás disposiciones aplicables, el adjudicatario deberá cumplir las siguientes condiciones:

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 mediante instancia dirigida al Instituto Municipal de Salud Pública de este Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, mediante instancia normalizada que se adjunta como **Anexo 3**.

En cuanto a las condiciones higienico – sanitarias deberán cumplir como mínimo los requisitos reflejados en el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de Comidas Preparadas y 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, y cuantas normas generales deban cumplir en función de los productos de que se trate. No obstante, en este tipo de establecimientos o instalaciones como mínimo se deberá tener en cuenta:

1. Se ubicarán en lugares alejados de focos de contaminación y suciedad.
2. Las paredes, suelos y techos, serán de materiales lisos, fácilmente lavables, y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza
3. Estarán diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
4. Las zonas de manipulación de alimentos estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.

- 
5. Dispondrán de suministro de agua potable de la red general de abastecimiento, con agua fría y caliente, con fregaderos – lavamanos de accionamiento no manual y eliminación de aguas residuales conectada a la red de alcantarillado público.
 6. Dispondrán de servicios higiénicos para el personal manipulador de alimentos que podrán ser los de uso público.
 7. Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada, con termómetros para los productos que lo requieran (suficiente cámaras frigoríficas o congeladores)
 8. 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.
 9. No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo y estarán debidamente protegidos de condiciones ambientales adversas (exposición al sol...) y en condiciones higiénicas.
 10. 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)
 11. 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.
 12. Todos los productos se transportarán siempre en embalajes o envases adecuados, debidamente rotulados y etiquetados y en las debidas condiciones higienico – sanitarias.
 13. Las basuras se colocarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
 14. El personal manipulador se encontrará debidamente aseado y 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.
 15. Se aplicarán sistemas destinados a evitar la presencia de insectos y roedores, que se situarán y utilizarán de la manera más eficaz.

16. En la elaboración de alimentos sólo se podrán utilizar materias primas autorizadas, que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.

17. La apertura del establecimiento quedará condicionada al informe sanitario favorable del Instituto Municipal de la Salud Pública y de las autoridades sanitarias competentes.

7. Coordinación de actividades empresariales

Dado que no existe concurrencia de trabajadores del adjudicatario con trabajadores municipales o de otras empresas en el desempeño ordinario del contrato, la coordinación empresarial se efectuará únicamente a los efectos del Plan de Autoprotección y Emergencia del edificio y en aquellos aspectos puntuales en los que se exija.

I. C. de Zaragoza, 29 de octubre de 2013

EL JEFE DEL SERVICIO



Fdo.: Ángel Iglesia Ara

ANEXO 1: JUSTIFICANTE DE LA VISITA REALIZADA AL RECINTO

De acuerdo con lo establecido en la Cláusula 7ª.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas para la adjudicación del contrato administrativo especial del servicio de bar en el Centro de Artes para Jóvenes El Túnel este Servicio acredita que con fecha ____ de _____ de _____:

D. _____ realizó visita ocular del recinto objeto del concurso, siendo informado del equipamiento del mismo, de la existencia o no de contador eléctrico independiente para el recinto de bar, lo que conlleva que al adjudicatario resultante del concurso, le corresponderá darse de alta en el suministro de energía eléctrica contratando la correspondiente póliza sobre la base de las condiciones de la instalación eléctrica existente en el recinto.

A los efectos oportunos

Fdo.: _____

Técnico del Servicio de Voluntariado y Juventud

ANEXO 3: INSTANCIA NORMALIZADA PARA EL INSTITUTO MUNICIPAL DE SALUD PÚBLICA

MEMORIA DESCRIPTIVA DE LA ACTIVIDAD (BARES)

Decreto 131/2006 (Establecimientos y actividades de comidas preparadas)

NOMBRE ESTABLECIMIENTO:
TITULAR:
DIRECCION:

Indicar con una X el tipo que proceda

	SI	NO -
Tiene cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene cuarto de manipulación sin puntos de calor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene zona de manipulación en la barra con puntos de calor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Plancha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Freidora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Parrilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene horno microondas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elaboran alimentos:		
- Bocadillos fríos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Bocadillos calientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alimentos a la plancha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alimentos a la parrilla o brasa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alimentos fritos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Pizzas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Ensaladas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Salsas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Otros (especificar).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manipulación de materias primas (en cocina o en un cuarto sin puntos de calor)		
- Lavado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Troceado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Fileteado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Rebozado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Condimentado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Otros manipulaciones (especificar).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Método de conservación de los alimentos una vez elaborados:

	SI	NO
Venta de comidas para llevar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servicio a domicilio (reparto)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Descripción del contenedor de transporte		
- Materiales.....		
- Sistema de cierre.....		
- Sistema de mantenimiento de la temperatura.....		

Solo sirven (no elaboran) los siguientes alimentos:

	SI	NO
Bocadillos (tipos.....)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conservas (tipos.....)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aperitivos en bolsa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pizzas industriales previo un mero calentamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salsas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros (especificar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Carta actual del establecimiento (puede adjuntarse o transcribirse)

Señale con una "X" el canal elegido para la **notificación**: Postal Telemático

I.C. de Zaragoza a.....de.....de 20

Firma del titular o representante

ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES DE COMIDAS PREPARADAS

Decreto 131/2006, de 23 de mayo del Gobierno de Aragón (B.O.A. 7 junio)

SOLICITUD DE:
 AUTORIZACIÓN INICIAL

 CAMBIO DE TITULARIDAD

ACTIVIDAD A DESARROLLAR:
 ASADOR DE POLLOS

 BARES SIN COCINA

 ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA (establecimientos fijos que desarrollen la actividad durante menos de 6 meses)

 NO PERMANENTES (campamentos, casetas de ferias...)

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO O EMPRESA:

DENOMINACIÓN:		
DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO:		
TELEFONOS:	FAX:	
LOCALIDAD:	PROVINCIA:	C.P.
ACTIVIDAD:		

DATOS DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO:

APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:		DNI o CIF:	
LOCALIDAD:	PROVINCIA:	TEL.:	
DOMICILIO A EFECTO DE DOMICILIACIONES		CP:	FAX:
APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE:		DNI:	
TÍTULO DE REPRESENTACIÓN:		CORREO ELECTRÓNICO:	

CAMBIO DE TITULARIDAD:

APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIA DEL ANTERIOR TITULAR:

 Señale con una "X" el canal elegido para la notificación: Postal Telemático

I.C. de Zaragoza a.....de.....de 20

(firma del interesado)

DECLARACIÓN DE PROGRAMA DE AUTOCONTROL DEL ESTABLECIMIENTO

D.
mayor de edad, con D.N.I nº en representación de la Sociedad,
.....
con C.I.F. nº titular del establecimiento denominado Bar
.....
sitio en nº
de

MANIFIESTA

Que la empresa se compromete a llevar a cabo un Programa de Autocontrol del establecimiento.

Y para que así pueda hacer constar, lo firma en

I.C. de Zaragoza a de de 20.....

(firma del interesado)