



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR-CAFETERÍA EN CDM TORRERO POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1ª.- Objeto.-

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación de la contratación de servicios del bar en el C.D.M. Torrero.

El adjudicatario explotará comercialmente los siguientes servicios: bar de temporada de piscina de verano y máquinas automáticas de refrescos del CDM Torrero.

2ª.- Tipos de establecimiento hostelero.-

El tipo de establecimiento del C. D. M. Torrero se califica como establecimiento hostelero de: "Grupo I. Cafés, bares y otros establecimientos", según el art. 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. 2 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, (tapas, raciones, bocadillos 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 (local barra, local comedor, local cocina) se ajustarán a las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente y otras normativas que afecten a sus cometidos específicos.

3ª.- Condiciones generales.-

Además de las condiciones generales recogidas en el pliego de cláusulas administrativas particulares, los adjudicatarios estarán obligados al cumplimiento de las siguientes:

3.1 Café de Comercio Justo

Será requisito obligatorio la utilización del café de comercio justo. El adjudicatario 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.

3.2. Catálogo de productos y precios máximos

El adjudicatario estará obligado a suministrar, como mínimo, todos y cada uno de los productos sujetos a precio máximo en el **ANEXO 1**. El resto de productos no comprendidos en dicho anexo serán de libre expedición.

En ambos casos, la lista de precios, tanto para los productos sujetos a precio máximo, como para los de libre expedición, deberán estar expuestas al público en lugares bien visibles.

Los precios para los productos sujetos a precio máximo serán los aprobados por el órgano municipal competente, a propuesta del Servicio de Instalaciones Deportivas. Estos precios, para los productos señalados, serán vigentes tanto en el periodo de apertura ordinaria como extraordinaria. Los precios se revisarán anualmente con el IPC interanual Nacional del mes de septiembre del año anterior.

Los precios vigentes se detallan en ANEXO 1.



3.2.1 Alimentos Saludables para deportistas.

El adjudicatario dispondrá de alimentos para deportistas que participen en competiciones y eventos deportivos, y que previamente hayan sido solicitados por los organizadores.

Además dispondrá de alimentos saludables para todos los usuarios, que dispensará de forma clara y diferenciada, potenciando hábitos de salud en relación con el ejercicio físico y la mejora de la calidad de la vida (zumos, fruta, alimentos bajos en grasas y azúcares, pan integral, etc). Los precios de dichos productos saludables no supondrán un obstáculo para que el usuario pueda acceder a ellos, proponiendo combinaciones de alimentos saludables a precios razonables. La oferta alimentaria destinada a público infantil, incluyendo máquinas expendedoras y cantinas, será saludable, de calidad nutricional y sostenible.

3.3. Equipamiento inventariable.

Equipamiento inventariable del Bar del CDM Torrero de propiedad municipal:

- Cocina: Un fregadero con una cuba y escurridor con grifo monomando de accionamiento no manual, bancada acero inox. en pared debajo de campana, mueble sin puertas con encimera melamina y campana extractora acero inox.
- Barra: Un fregadero con una cuba con grifo monomando.
- Almacén: Termo eléctrico.

En el recinto hay además, un aparato de aire acondicionado. De este elemento se desconoce su buen funcionamiento. El adjudicatario podrá hacer uso de él si se hace cargo de su reparación y/o puesta en marcha. El Ayuntamiento no lo repondrá ni lo reparará.

El adjudicatario recibirá el mismo con reflejo escrito de su depósito, debiendo ser reintegrado en las mismas condiciones de uso a la finalización de la concesión.

Se relaciona el equipamiento en el ANEXO 2.

3.4 Decoración y equipamiento de mobiliario 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 que no constan en el equipamiento inicial.

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 reiterada y traslado del bar en un plazo máximo de 15 días a la fecha de finalización de la adjudicación.

Cualquier reforma del local, instalación de nuevos equipamientos, exigirá aprobación municipal previa, acordándose expresamente las condiciones de instalación.

3.5. 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, mesas, sillas y de las instalaciones inherentes al recinto objeto del contrato. Según el **ANEXO 3**. Planos de los recintos

3.6. Máquinas eléctricas recreativas

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



3.7. Servicios de máquinas automáticas

El adjudicatario podrá colocar y mantener una máquina expendedora de bebidas frías en el CDM Torrero, en un lugar accesible al público, siendo responsable de la reposición, conservación, mantenimiento y la reparación de averías. Dichas máquinas deberán ser instaladas sobre una base aislante de tierra que cumpla dicha función y presente requisitos estéticos y de limpieza adecuados. El lugar de ubicación de las máquinas expendedoras en cada instalación deberá recibir el visto bueno del Servicio Municipal de Instalaciones Deportivas, y, en ningún caso, podrá ocupar ni invadir los espacios deportivos. El adjudicatario deberá realizar a su cargo las instalaciones iniciales necesarias para la colocación y puesta en marcha de las máquinas.

En la máquina de bebidas frías deberán servirse, como mínimo, los siguientes productos:

- 1 refresco cola de 1ª marca
- 1 refresco cola light de 1ª marca.
- 1 refresco naranja o limón.
- 1 refresco bebida isotónica o similar
- 1 agua mineral

No podrán servirse cervezas o bebidas con alcohol

El concesionario deberá suministrar un depósito de 30 € en el centro deportivo, para que el personal de los mismos pueda cubrir de inmediato, las incidencias que puedan producirse por el mal funcionamiento de las máquinas. La gestión de este depósito por el personal de las instalaciones, quedará reflejada en una ficha (Anexo 5), en la que constarán los datos pertinentes. Dicho depósito se renovará siempre que sea necesario.

3.8. Expedición de factura simplificada (tiqués)

El adjudicatario instalará una caja registradora donde constará cada servicio realizado, debiendo expender factura simplificada (tiqués) 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 1619/2012, de 30 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.)

3.9. Sistemas de salidas de los usuarios en las piscinas de verano.

Los licitadores asumirán en su oferta y previsiones de explotación la existencia de un sistema de salidas diarias de los usuarios, de lunes a viernes no festivos, durante la temporada de piscinas de verano. El Ayuntamiento de Zaragoza se reserva la posibilidad de ampliar o reducir el sistema de salidas durante la temporada de verano, sin que este motivo pueda suponer causa de minoración por ruptura de la economía de la adjudicación del servicio.

3.10. Venta y suministro de alcohol y tabaco

Por las características inherentes a una instalación deportiva, 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.



3.11. 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 personal deberá estar debidamente uniformado, corriendo a cargo del adjudicatario el suministro del vestuario. El Ayuntamiento de Zaragoza podrá exigir al adjudicatario que su personal preste el servicio con un comportamiento adecuado a la naturaleza del mismo.

Al inicio de la explotación, anualmente y al comienzo de la temporada de piscinas de verano el adjudicatario deberá remitir al Ayuntamiento de Zaragoza: **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 temporada de piscinas de verano. Todos los cambios que se produzcan en la relación del personal a lo largo de la adjudicación deberá comunicarse previamente en un plazo máximo de tres días naturales.

3.12. Suministros

El titular de las instalaciones de electricidad y agua será el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, no pudiendo el adjudicatario realizar ninguna actuación de modificación o ampliación de las mismas.

El adjudicatario deberá abonar el suministro de energía eléctrica y agua del bar del CDM Torrero, para lo cual deberá contratar a su nombre dichos suministros, durante la vigencia de la adjudicación.

A efectos de garantizar la continuidad del suministro, y en su caso, el cambio de titular en caso de una nueva adjudicación, el adjudicatario deberá presentar periódicamente al Servicio Municipal de Instalaciones Deportivas, justificante de haber realizado el abono de los consumos realizados de dichos suministros.

El adjudicatario autorizará al Ayuntamiento de Zaragoza a consultar en las empresas comercializadoras de estos suministros si está al corriente en el pago de sus facturas. ANEXO 6

3.13. Suministro de proveedores

El suministro de productos del bar deberá efectuarse antes de la apertura al público del servicio de piscinas.

4ª.- Horarios y períodos de prestación del servicio.-

Los horarios y períodos de apertura y cierre del servicio de bar, serán los fijados con arreglo a los horarios tipo que se establecen en la **Tabla Nº 1**. El horario normalizado será obligatorio y deberá prestarse servicio con personal del adjudicatario. El adjudicatario podrá ampliar el horario de prestación del servicio, adecuándolo al horario de apertura y cierre del Centro Deportivo al público, solicitándolo al Servicio de Instalaciones Deportivas.

Tanto el adjudicatario como el personal a su servicio, no podrá permanecer en la instalación fuera del horario de apertura de la misma.

**TABLA Nº 1. PERIODOS ORDINARIOS DE APERTURA DEL SERVICIO
BAR CDM Torrero**

OBLIGACIONES MÍNIMAS APERTURA RECINTO	HORARIO MÍNIMO NORMALIZADO
Todos los días de temporada de piscina verano.	El mismo que el horario de servicio de piscinas verano.

5ª.- 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, se generará derecho a minoración de canon.

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

6ª.- Legislación sanitaria y condiciones higiénico sanitarias.-

Deberá cumplir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en:

- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios;
- Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
- Decreto 8/2024, de 10 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón y se establece el procedimiento de inscripción y autorización de los establecimientos alimentarios
- Ordenanza de Higiene Alimentaria del Excelentísimo Ayuntamiento de Zaragoza en aquello que no contradiga la normativa anterior,(B.O.P. 3-10-88), con la modificación aprobada por el Ayuntamiento pleno (B.O.P. de 19-12-1996)
- 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).

Al inicio de cada temporada de la actividad, se remitirá al Instituto Municipal de Salud Pública la Comunicación Sanitaria debidamente cumplimentada, de Establecimientos y/o Actividades no permanentes o ambulantes de Alimentación o de Establecimientos de Temporada, y el Anexo II (Bares de temporada):

<https://www.zaragoza.es/sede/servicio/tramite/28600>

Los datos que figuren en la Comunicación Sanitaria antes mencionada, serán incorporados al Registro Sanitario Municipal de acuerdo con el Decreto 8/2024, de 10 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón y se establece el procedimiento de inscripción y autorización de los establecimientos alimentarios. La firma del impreso nos autoriza a tratar sus datos para la finalidad o función legal antes indicada. Los DATOS PERSONALES aportados por usted



serán objeto de protección al amparo de lo establecido en el Reglamento General Europeo de Protección de Datos (RGPD) de abril de 2016, y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los derechos digitales (LOPD-GDD), pudiendo ejercer los derechos personales que le otorga la citada normativa ante el Servicio de Salud Pública, o a través de esta dirección electrónica: saludpublica@zaragoza.es.

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

6.1-Documentación, a disposición de los Técnicos del Servicio de Salud Publica :

- Copia de la comunicación sanitaria, debidamente cumplimentada, de establecimientos y/o actividades no permanentes o ambulantes de Alimentación o de Establecimientos de temporada :
<https://www.zaragoza.es/sede/servicio/tramite/28600>
- Documentos que acrediten formación en higiene de alimentos de los manipuladores , así como en alergias e intolerancias alimentarias.
- Acreditación del origen de los alimentos (Documentos comerciales, etiquetado..).
- Información sobre alérgenos presentes en todos los productos que tienen a la venta y cartel informativo que indique que esa información esta disponible para el consumidor.

6.2-Requisitos estructurales :

- Disponer de lavamanos de accionamiento no manual con suministro suficiente de agua potable fría y caliente , así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizara su aptitud para el consumo humano por el responsable del establecimiento.
- Establecer una correcta conexión del desagüe al alcantarillado o depósito hermético.
- Las superficies de los suelos, paredes y techos serán impermeables, lisas y de fácil limpieza y desinfección.
- Los fuegos (parrillas, planchas, freidoras...) deben estar cubiertos por campana extractora.

6.3-Requisitos higiénicos :

- Se ubicarán en lugares alejados de focos de contaminación y suciedad.
- Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
- Dispondrán de servicios higiénicos para el personal manipulador de alimentos que podrán ser los de uso público.
- Se aplicarán sistemas destinados a evitar la presencia de insectos y roedores, que se situarán y utilizarán de la manera más eficaz.
- Disponer de cámaras suficientes dotadas con termómetro para mantener el control de temperaturas de todos los productos que lo necesiten.
- Los productos alimenticios deben almacenarse elevados del suelo, ademas de estar protegidos de toda fuente de contaminación.
- Los alimentos expuestos al público, que no se encuentren envasados, deberán protegerse con vitrinas protectoras o similar.
- Los materiales constituyentes de útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar. Las tablas de corte serán de material adecuado (no se permiten de madera..).

- Guardar en armario aislado o similar útiles y productos de limpieza.
- Guardar en taquilla o similar ropa y objetos personales.
- Disponer de cubo de basura de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual y bolsa.
- Si exponen productos que no están a la venta : habrá cartel informando de tal circunstancia.

7ª.- Cumplimiento legal en materia de 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, así como, con los diferentes servicios municipales.

La Empresa adjudicataria, de forma general, está obligada a conocer y cumplir cuantas normas legales o convencionales estuviesen vigentes en materia de prevención de riesgos laborales.

La Empresa adjudicataria, de forma particular, está obligada a conocer y cumplir lo indicado en el Procedimiento de Prevención de Riesgos Laborales: PPR-403 PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES (CAE) (*facilitado por el Ayuntamiento de Zaragoza*), así como, las disposiciones en materia de prevención de riesgos laborales contenidas en los Pliegos de Clausulas Administrativas y en los Pliegos de Prescripciones Técnicas asociados a los contratos o, en su defecto, documento regulador equivalente.

DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS EXIGIDOS A LOS CONTRATISTAS / ADJUDICATARIOS.

El Ayuntamiento de Zaragoza, en su figura de Empresario Titular del centro de trabajo requerirá a las entidades concurrentes externas las siguientes obligaciones documentales:

- (1) Cumplimentación del formulario NOTIFICACIÓN DE CONTRATACIONES (*facilitado por el Ayuntamiento de Zaragoza*).
- (2) Firma de la declaración responsable, MODELO DE ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (*Impreso: R-6, facilitado por el Ayuntamiento de Zaragoza*).
- (3) Firma recibí del documento, INFORMACIÓN BÁSICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DIRIGIDA A ENTIDADES CONCURRENTES EN CENTROS DE TRABAJO DE TITULARIDAD MUNICIPAL (*facilitado por el Ayuntamiento de Zaragoza*).
- (4) Registro mensual Accidentes de Trabajo / Incidentes / Agresiones (*formato registro facilitado por el Ayuntamiento de Zaragoza*).
- (5) En caso de que así proceda y, en relación con ciertos accidentes de trabajo, el Ayuntamiento de Zaragoza podrá solicitar; parte investigación de Accidente de trabajo, parte Delt@ (*Declaración Electrónica de Accidentes de Trabajo*), parte de baja y parte de alta.

Nota01.- Los Servicios Gestores Municipales, podrán incorporar otras obligaciones documentales en materia de PRL caso de que así lo estimen oportuno.

Nota02.- Las obligaciones previstas en los párrafos anteriores, deberán ser exigidas por la empresa contratista a sus subcontratas / trabajadores autónomos, para su entrega al Ayuntamiento de Zaragoza.





Nota03.- En caso de subcontratación, el contratista informará a sus subcontratistas / trabajadores autónomos de los requisitos de seguridad y las normas de emergencia del centro de trabajo, exigiendo su cumplimiento por parte de éstos.

Accesoriamente, el Ayuntamiento de Zaragoza, en su figura de Empresario Titular del centro de trabajo podrá requerir a las entidades concurrentes externas las siguientes obligaciones documentales:

- (1) Evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva de las actividades "específicas" a desarrollar por la empresa concurrente en el/los centro/s de trabajo de gestión municipal.
- (2) Certificado acreditativo de la modalidad preventiva elegida por la entidad concurrente.
- (3) Listado de personal, permanentemente actualizado, asociado al contrato.
- (4) Certificados de información y formación en materia de PRL, individualizados por trabajador.
- (5) Certificados de entrega de equipos de protección individual (EPIS), individualizados por trabajador.
- (6) Certificados de vigilancia de la salud (*aptitud médica en relación al puesto de trabajo desempeñado*), individualizados por trabajador.
- (7) Otros certificados en relación a; instalaciones, vehículos, equipos de trabajo, procesos, productos o agentes, en aras de cumplir el deber *In Vigilando* que tiene atribuido el Ayuntamiento de Zaragoza como *empresario principal*.

I.C. de Zaragoza, a la fecha de la firma electrónica.

Se adjunta:

- ANEXO 1. CATÁLOGO DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS.
- ANEXO 2. EQUIPAMIENTO INVENTARIADO
- ANEXO 3. PLANO DE LOS RECINTOS
- ANEXO 4. USOS REGISTRADOS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES EN 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 y 2025.
- ANEXO 5. REGISTRO INCIDENCIAS.
- ANEXO 6. AUTORIZACIÓN AL AYUNTAMIENTO.

CENTROS DEPORTIVOS MUNICIPALES

SERVICIO DE BAR – CAFETERÍA

TEMPORADA VERANO Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

LISTA DE PRECIOS AÑO 2026

PRECIOS MÁXIMOS A APLICAR EN PRODUCTOS SERVIDOS EN BARES-CAFETERÍAS, UBICADOS EN CENTROS DEPORTIVOS MUNICIPALES TEMPORADA DE VERANO Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EN INVIERNO

CAFÉS - INFUSIONES

CAFÉ CON HIELO	1,55
CAFÉ SOLO	1,45
CORTADO	1,45
CAFÉ CON LECHE	1,55
DESCAFEINADO CON LECHE	1,55
CORTADO DESCAFEINADO	1,45
TÉ/INFUSIONES	1,35

CERVEZAS

CERVEZA "CAÑA" 20 cl.	1,55
CERVEZA "TUBO" 33 cl.	2,05
CERVEZA BOTE 33 cl.	2,15

OTROS

AGUA MINERAL Litro y 1/2	1,85
AGUA MINERAL 1/2 l.	1,25

REFRESCOS BOTE (Primeras marcas)

NARANJA, LIMÓN, COLA, ... 33 cl.	2,15
TÓNICA 33 cl.	2,15
BEBIDA ISOTÓNICA 33cl.	2,25

BOCADILLOS

TORTILLA DE PATATA (mín. 150 gr. tortilla)	3,75
JAMÓN SERRANO (mín. 45 gr. jamón)	3,75

BOLSA DE PATATAS FRITAS 40-50 gr	1,45
----------------------------------	------

SERVICIO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

BOTE COLA (Primeras marcas)	Lata 0,33 L	1,85
	PET 0,5 L	2,75
BOTE COLA LIGHT (Primeras marcas)	Lata 0,33 L	1,85
	PET 0,5 L	2,75
BOTE NARANJA /LIMÓN (Primeras marcas)	Lata 0,33 L	1,85
	PET 0,5 L	2,75
BEBIDA ISOTÓNICA (Primeras marcas)	Lata 0,33 L	2,05
	PET 0,5 L	2,85
BOTELLA AGUA MINERAL 1 y ½ l.		1,55
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2 l.		1,15
BEBIDAS CALIENTES (café, cortado...)		1,15

PRECIOS IVA INCLUIDO

ESTOS PRECIOS SE PODRÁN INCREMENTAR UN 30% EN SERVICIO DE TERRAZA CON CAMARERO





ANEXO 2.- RELACIÓN DEL EQUIPAMIENTO INVENTARIABLE DE PROPIEDAD MUNICIPAL DEL CDM TORRERO

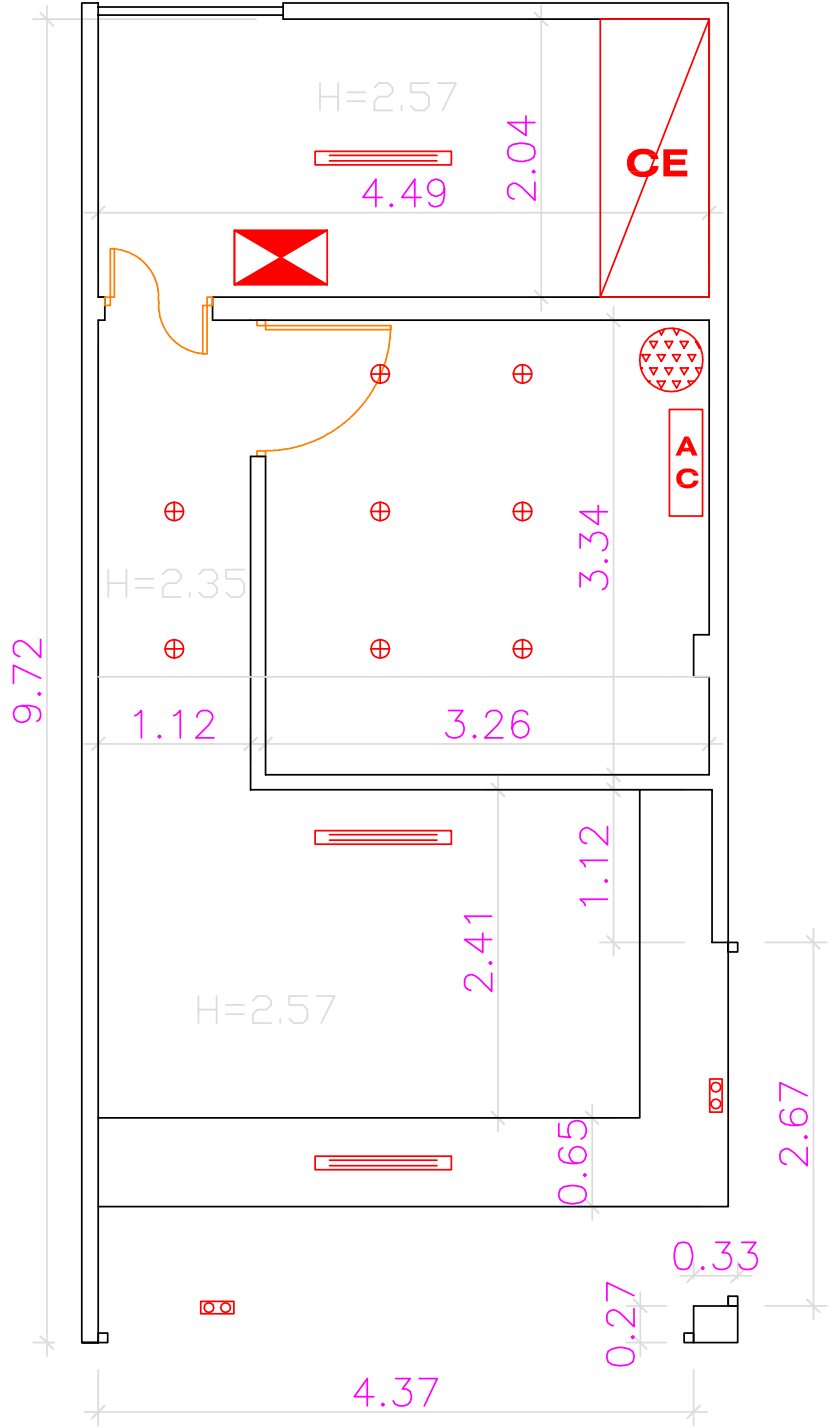
- Cocina:
 - Un fregadero con una cuba y escurridor con grifo monomando de accionamiento no manual
 - Bancada acero inox. en pared debajo de campana
 - Mueble sin puertas con encimera melamina
 - Campana extractora acero inox.
- Barra:
 - Un fregadero con una cuba con grifo monomando.
- Almacén:
 - Termo eléctrico.

ANEXO 3



Ayuntamiento de Zaragoza- Documento firmado electrónicamente. Verifique su validez: <https://www.zaragoza.es/verifica>
 Código Seguro de Verificación: 50297MTc3MjE00TQyODM2NTIwMTU3NTcy

LEYENDA DE INSTALACIONES	
	TERMOACUMULADOR 30 L
	CUADRO ELECTRICO
	AIRE ACONDICIONADO
	CAMPANA EXTRACTORA
	LUMINARIA DE EMERGENCIA
	PANTALLA FLUORESCENTE 2 TUBOS
	DOWNLIGHT



	EDIFICIO: C.D.M. TORRERO C/ OVIEDO S/N	Fecha: ENERO 2010
	SERVICIO DE MANTENIMIENTO EQUIPAMIENTOS DEPORTIVOS	
Plano de: BAR. PLANTA BAJA		Escala: 1:50

Este documento contiene datos no especialmente protegidos

**ANEXO 4.- USOS REGISTRADOS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES EN LOS AÑOS
2020, 2021, 2022, 2023, 2024 y 2025.**



Ayuntamiento de Zaragoza- Documento firmado electrónicamente. Verifique su validez: <https://www.zaragoza.es/verifica>
Código Seguro de Verificación: 50297MTc3MjE0OTQyODM2NTIwMTU3NTcy

	CENTRO DEPORTIVO	2020*	2021**	2022	2023	2024	2025
1.	ACTUR	37.115	63.058	82.840	72.959	76.049	83.000
2.	ALBERTO MAESTRO	33.675	63.365	79.286	71.119	69.994	71.852
3.	CASETAS ***	16.082	23.495	9.338	18.725	24.229	25.905
4.	CIUDAD JARDÍN	23.662	47.911	63.811	59.656	68.076	64.270
5.	DELICIAS	34.270	54.639	75.076	58.122	68.709	74.934
6.	GARRAPINILLOS	9.441	13.561	16.068	13.753	9.322	12.429
7.	GRAN VÍA	0	38.026	64.039	49.238	50.963	56.463
8.	LA CARTUJA	15.647	26.732	32.611	31.827	31.420	34.816
9.	LA GRANJA	46.911	81.862	102.381	104.139	104.298	123.327
10.	LA JOTA	18.391	33.736	41.248	37.222	40.207	43.385
11.	MIRALBUENO	16.559	27.267	34.400	30.571	29.827	29.024
12.	MONZALBARBA	13.960	22.644	22.510	21.316	22.022	21.472
13.	MOVERA	8.402	13.736	16.735	15.615	12.566	12.793
14.	OLIVER	13.942	21.960	28.378	25.994	28.170	29.407
15.	PEÑAFLORES	8.059	13.171	14.987	12.847	14.151	16.354
16.	PERICO FERNÁNDEZ	29.024	46.844	64.780	57.190	58.432	62.689
17.	SAN GREGORIO	5.341	12.089	13.234	9.227	13.151	14.954
18.	SAN JUAN DE MOZARRIFAR	14.543	19.176	24.944	20.548	19.582	23.588
19.	SANTA ISABEL	19.835	31.854	37.819	32.625	32.398	33.489
20.	TORRERO	23.037	34.919	47.319	40.557	43.675	47.653
21.	VALDEFIERRO	22.589	40.570	54.137	46.284	47.310	53.085

* La temporada 2020 fue del 04/07 al 06/09 con reducción de aforo al 50 %, y del 30 % desde el 25/07 al 06/09,

**La temporada 2021, fue del 05/06 al 13/06 con reducción de aforo al 50 %; y del 25 % desde el 14/06 al 05/09, excepto en CDM Alberto Maestro, CDM Ciudad Jardín, CDM Perico Fernández, CDM Torrero, CDM Delicias, CDM La Jota, CDM Miralbueno y CDM Santa Isabel que la reducción del aforo fue del 40 %.

*** CDM Casetas en 2022 inició la temporada de piscina el 23 de julio.

Este documento contiene datos no especialmente protegidos



ANEXO 6

D./D^a..... con
D.N.I. nº adjudicatario/a de la concesión del bar del
CDM..... con nº de expediente.....

AUTORIZA

al Ayuntamiento de Zaragoza a consultar con las empresas comercializadoras de los suministros de energía eléctrica y agua de su concesión para comprobar si está al corriente de pago de las facturas

Fdo.
En Zaragoza, a de de 20

Este documento contiene datos no especialmente protegidos