



C-004540154.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS, RESERVADO A CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO DE INICIATIVA SOCIAL Y EMPRESAS DE INSERCIÓN, PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA-RESTAURANTE DEL CENTRO CÍVICO HISPANIDAD.

1.- Objeto.-

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán la adjudicación de la contratación de la concesión de servicios reservado a Centros especiales de empleo de iniciativa social y empresas de inserción para la explotación del bar-cafetería-restaurant del Centro Cívico Hispanidad.

El espacio destinado a bar-cafetería-restaurant forma parte del Centro Cívico de nueva apertura en la ciudad y que se encuentra situado en C/ Monasterio de Nuestra Señora de los Ángeles. Se trata, por lo tanto, de un edificio municipal dotado de determinados equipamientos e instalaciones de titularidad municipal que se ponen a disposición del concesionario, pudiéndose prestar servicio tanto a los usuarios del centro cívico como al público en general.

En ningún caso el concesionario podrá iniciar la actividad con anterioridad a la apertura del Centro Cívico y que el mismo se encuentre en pleno funcionamiento y apto para el uso público.

Siendo un equipamiento de nueva creación, el adjudicatario deberá obtener todas las autorizaciones, licencias o permisos, tanto municipales como autonómicos, necesarios para el ejercicio de la actividad, manteniendo su validez y vigencia a lo largo de todo el periodo concesional.

Corresponderá al concesionario la aportación de cuantos elementos adicionales resulten necesarios para la correcta explotación del servicio, sin que ello genere derecho a compensación alguna por parte del Ayuntamiento.

El adjudicatario podrá gestionar la terraza en el espacio exterior junto al bar-cafetería-restaurant y para ello deberá solicitar las oportunas autorizaciones municipales así como abonar las correspondientes tasas que por este concepto se cuantifiquen.

El Ayuntamiento de Zaragoza, instalará 18 mesas de 80 cm y 70 sillas a ubicar en las zonas destinadas a bar y terraza. En el supuesto de que el concesionario tenga interés en aumentar el número de unidades de este mobiliario de titularidad municipal, previamente lo comunicará al Servicio de Centros Cívicos y, en todo caso, deberá respetar y ser acorde con las características, aspecto físico y visual, marcas y modelos del mobiliario municipal inicial.

2 Tipo de establecimiento hostelero.-

El tipo de establecimiento del C.C. Hispanidad se califica como establecimiento hostelero de: "Grupo II. Restaurantes y Cafeterías", según el art. 7 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 Decreto 8/2024, de 10 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el Registro Sanitario de Establecimientos

DOCUMENTO	Pliego Prescripciones Técnicas Específicas	ID FIRMA	16339519	PÁGINA	1 / 13
FIRMADO POR 2 FIRMANTES		FECHA FIRMA			
1. VICTOR ANDRES BEL ANZUE - TÉCNICO MEDIO DE GESTIÓN		28 de julio de 2026			
2. BEATRIZ FERNANDO FONCILLAS - TÉCNICA ADMINISTRACIÓN GENERAL		28 de julio de 2026			



Alimentarios de Aragón y se establece el procedimiento de inscripción y autorización de los establecimientos alimentarios, siempre que lo haga cumpliendo todos los requisitos de este Reglamento 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.

Dadas las características específicas del servicio, el Excmo. Ayuntamiento, a través del Servicio de Centro Cívicos podrá dictar las instrucciones y órdenes que estime pertinentes, para asegurar la correcta prestación del servicio.

3. Condiciones generales.-

3.1. 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.

3.2. Catálogo de productos y precios.

El adjudicatario estará obligado a suministrar los siguientes productos:

A) Servicio del Mayor. El adjudicatario tiene la obligación de suministrar todos los productos y de acuerdo a los precios indicados en el Anexo I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, a los socios de la Red de los Centros Municipales de Convivencia, debidamente identificados. Dichos precios son aprobados por el Servicio del Mayor del Ayuntamiento de Zaragoza y podrán ser actualizados a lo largo del periodo concesional, de acuerdo al punto siguiente.

B) Productos ofertados. El adjudicatario tiene la obligación de suministrar al público en general y durante todo el periodo concesional, como mínimo todos los productos y al precio ofertado en el Anexo II Modelo de proposición económica del Pliego de Clausulas Administrativas Particulares.

C) Otros. El adjudicatario podrá suministrar otros productos y a precio libre, siempre que sean acordes con la actividad de hostelería y al decoro de un establecimiento público municipal.

Existirán a disposición de los usuarios y en todo momento a la vista, dos listados de precios. Uno para los socios de la Red de Centros Municipales de Convivencia (de acuerdo al Anexo I del presente Pliego y a las posibles actualizaciones) y otro para el público en general.

3.2.1.- Precio máximo mayores.

El adjudicatario tendrá derecho a percibir las cantidades que resulten de la explotación comercial cerrada a precio fijo, marcado por el ayuntamiento para los socios de la Red de los



Centros Municipales de Convivencia; tarifas y precios que previamente son aprobadas por el Ayuntamiento de Zaragoza (Servicio del Mayor). Los precios de los productos y bebidas de venta en la cafetería para los socios de cualquiera de los Centros de Convivencia del Ayuntamiento de Zaragoza, así como su revisión y actualización, serán los establecidos y reflejados con carácter general en el contrato del Servicio de Limpieza y Mantenimiento de la de la Red Municipal de Centros de Convivencia del Ayuntamiento de Zaragoza, dentro del apartado de Condiciones Técnicas del Servicio de Bar y Cafetería. La estimación de estos precios no será objeto de negociación con el adjudicatario puesto que solo rigen para los mayores, pudiendo tener el adjudicatario otra lista de precios para público en general y siempre respetando aquellos precios propuestos para la valoración de las ofertas. El adjudicatario podrá solicitar la identificación de los usuarios como socios de algún centro de convivencia de mayores del Ayuntamiento. (Anexo 1).

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 él mismo: zonas de barra, zona de terraza, mesas, sillas y, en general, de las instalaciones inherentes al recinto objeto del contrato.

3.4. Máquinas eléctricas recreativas

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

3.5. 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, 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, así como lo establecido en Real Decreto 1007/2023, de 5 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento que establece los requisitos que deben adoptar los sistemas y programas informáticos o electrónicos que soporten los procesos de facturación de empresarios y profesionales, y la estandarización de formatos de los registros de facturación y el resto de normativa que resulte de aplicación.

3.6. Venta y suministro de alcohol y tabaco.

Por las características inherentes a una instalación social y cultural, 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 28/2005, de 26 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.



3.7. Personal del adjudicatario

Corresponde al adjudicatario la contratación de su personal, con sujeción a la normativa laboral respetando el carácter reservado a Centros especiales de empleo de iniciativa social y empresas de inserción, sin que en ningún caso se pueda invocar relación contractual laboral con el Ayuntamiento de Zaragoza. El Personal deberá ser el necesario para el correcto desarrollo de la actividad. 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 arrendatario 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 y anualmente al comienzo de la temporada de cursos y talleres (septiembre) el adjudicatario deberá remitir al Ayuntamiento de Zaragoza: la relación del personal, la formación en higiene de alimentos acreditada, estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, 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 (1 de septiembre de cada año) de cursos y talleres. 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.

3.8. Suministros

El titular de las instalaciones de electricidad será el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, no pudiendo el adjudicatario realizar ninguna actuación de modificación o ampliación de las mismas. A tal fin, correrá a cargo del Ayuntamiento el suministro de electricidad así como el de agua, el saneamiento y la recogida de basuras.

No obstante lo anterior, el consumo de telefonía y telecomunicaciones afecto al Bar-cafetería-restaurant correrá por cuenta exclusiva del adjudicatario; este deberá realizar las obras de acometida a las generales del edificio que sean precisas, ello bajo supervisión municipal instalando contadores individuales y contratando directamente los respectivos suministros con las compañías suministradoras y Ayuntamiento de Zaragoza.

4- Horarios y períodos de prestación del servicio.-

Las obligaciones de apertura de los espacios objeto del contrato serán como mínimo todos los días que el Centro Cívico permanezca abierto.

El horario normalizado (apertura ordinaria) de prestación del servicio será de 8.30 a 21.30 horas de lunes a viernes y de 9 a 21 horas los fines de semana. El límite horario para servir productos al público será hasta las 21 horas entre semana y hasta las 20.30 horas los fines de semana. El horario normalizado será obligatorio y deberá prestarse servicio con personal del adjudicatario.

Asimismo, el adjudicatario estará obligado a prestar el servicio de bar, fuera de los períodos obligatorios indicados, cuando se realicen actividades que así lo recomienden, a indicación expresa del Servicio de Centros Cívicos con un plazo de preaviso por parte de la Unidad del

DOCUMENTO	Pliego Prescripciones Técnicas Específicas	ID FIRMA	16339519	PÁGINA	4 / 13
FIRMADO POR 2 FIRMANTES			FECHA FIRMA		
1. VICTOR ANDRES BEL ANZUE - TÉCNICO MEDIO DE GESTIÓN			28 de julio de 2026		
2. BEATRIZ FERNANDO FONCILLAS - TÉCNICA ADMINISTRACIÓN GENERAL			28 de julio de 2026		



Centro, de al menos, 7 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.

El adjudicatario podrá optar a 4 semanas de cierre desde el 1 de Julio al 31 de Agosto.

Los meses de julio y agosto permanecerá cerrado los fines de semana, igual que el Centro Cívico.

5.- Interrupción del servicio.-

La prestación 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.

6.- Legislación sanitaria y condiciones higiénico sanitarias.-

6.1 Normativa reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias:

- 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.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- 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.

El nuevo concesionario deberá realizar la inscripción en el **Registro de Establecimientos y Actividades de Comidas Preparadas y clasificación sanitaria**, comunicando el nuevo cambio de titular, o la inscripción inicial en su caso. En caso de variar la estructura, el tipo de actividad o la temporalidad de la misma (menos de 6 meses al año) se someterá a nueva clasificación mediante inspección sanitaria.

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), y a lo dispuesto en el 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.

6.2 Normativa reguladora en materia de información al consumidor:

- Reglamento (UE) núm. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

DOCUMENTO	Pliego Prescripciones Técnicas Específicas	ID FIRMA	16339519	PÁGINA	5 / 13
FIRMADO POR 2 FIRMANTES					
1. VICTOR ANDRES BEL ANZUE - TÉCNICO MEDIO DE GESTIÓN				FECHA FIRMA	
2. BEATRIZ FERNANDO FONCILLAS - TÉCNICA ADMINISTRACIÓN GENERAL				28 de julio de 2026	
				28 de julio de 2026	



- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

6.3 En cuanto a las condiciones higiénico-sanitarias deberán cumplir como mínimo los requisitos siguientes:

6.3.1 Documentación, a disposición de los Técnicos del Servicio de Salud Pública:

- 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.

6.3.2 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.
- 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.

6.3.3 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, además 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



7- 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 los servicios municipales (Servicio de Centros cívicos y Servicio de Prevención y Salud), como representantes del Ayuntamiento de Zaragoza, en la aplicación de la normativa de prevención de riesgos laborales; para ello, la Empresa adjudicataria deberá informar al Servicio de Centros Cívicos, por escrito y antes del comienzo de la explotación del bar, sobre:

- Certificado que acredite la modalidad elegida para la organización de las actividades preventivas.
- Listado del personal que va a prestar los servicios, indicando nº DNI, nº afiliación a la Seguridad Social y puesto a desempeñar.
- Evaluación de riesgos de las tareas a desarrollar en el centro de trabajo, así como la planificación preventiva a desarrollar por la empresa.
- Acreditación de la información relativa a los riesgos en el puesto de trabajo, entregada a cada uno de los trabajadores.
- Acreditación de la formación impartida a los trabajadores.
- Entidad que lleva a cabo la vigilancia de la salud.
- Certificado de reconocimiento médico de cada uno de los trabajadores.
- Certificado de estar al corriente con la Seguridad Social.
- Fotocopia del TC2 del personal que va a intervenir o fotocopia del alta en la Seguridad Social.

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 del Servicio de Centros Cívicos se facilitará por escrito a la Empresa adjudicataria:

- Información sobre los riesgos propios de los centros de trabajo, las medidas referidas a la prevención de tales riesgos y las medidas de emergencia que se deben aplicar.
- Instrucciones suficientes y adecuadas para la prevención de los riesgos existentes en los centros de trabajo que puedan afectar a los trabajadores de la empresa adjudicataria y sobre las medidas que deben aplicarse cuando se produzca una situación de emergencia.

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

Durante la prestación del servicio, la empresa adjudicataria deberá enviar al Servicio de Centros Cívicos y/o recibirá de éste:

- 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, según se desprenda de la evaluación de riesgos, con el mínimo que refleja en el anexo correspondiente y/o determine el Servicio de Centros Cívicos. La empresa adjudicataria deberá enviar al Servicio de Centros Cívicos 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.

8.- Obligatoriedad del adjudicatario de atender el Comedor del Mayor con posibilidad, si el adjudicatario lo considera oportuno, de ofertarlo abierto en horario compatible:

8. 1.- Características del servicio, horarios, personal y equipamientos.

- El Servicio de Comedor del Mayor se prestará en horario de 13.00 a 14.00 h

Los días de prestación del servicio serán de lunes a domingo, excepto festivos y el periodo de cierre vacacional de la empresa adjudicataria. El mes de agosto no se prestará servicio de comedor de mayores.

El servicio de comedor permanecerá cerrado, además, los días en que lo haga el Centro Cívico total o parcialmente.

Será por cuenta del adjudicatario:

El equipamiento extra, producido por la atención a mayores, de los espacios de Office necesarios exclusivamente para la prestación del servicio, así como la vajilla, mobiliario y mantelerías necesarias para la prestación del servicio de comedor de mayores.

La obtención de los permisos sanitarios y de cualquier otra índole, necesarios para la prestación del servicio a mayores siendo por su cuenta las mejoras que pudieran ser necesarias para la obtención de los citados permisos.

El número de plazas diarias del comedor se establecerá en 30, pudiendo ampliarse si existiera demanda y siempre que se dispongan de las autorizaciones sanitarias adecuadas.

8.2.- Obligaciones específicas de la empresa adjudicataria para este servicio.

La empresa adjudicataria dispondrá en el Centro de personal suficiente y adecuado para atender el servicio de comedor.



Su personal será el encargado de:

- Organizar y preparar adecuadamente las mesas del comedor, sillas, colocación de vajilla, cubiertos, jarras de agua y todos los elementos necesarios para el buen funcionamiento.
- Servir la comida y bebida en la mesa, así como reponer en las mismas todo lo necesario.
- Recogida y lavado de todos los enseres al finalizar el servicio de comedor, colocación de las mesas y sillas para su utilización en la cafetería, y limpieza de la sala y del Office.
- En general, cuantas tareas de servicio y/o limpieza sean necesarias para el correcto funcionamiento del servicio de comedor.

8.3.- Reserva de plazas y menús:

1.- Las plazas de comedor se reservarán y anularán en el bar-cafetería-restaurant del Centro según las siguientes condiciones:

- Horario de inscripciones para el servicio de comedor: durante todo el tiempo de apertura del bar.
- Se reservará plaza para un máximo de 7 días de comedor, siempre con un día de antelación.
- Se podrá reservar para un máximo de 4 personas siempre que en el momento de la reserva se presenten todos los carnets de socio/a.
- Es necesario ser socio/a de un centro de convivencia de mayores para el uso de este servicio.
- Las anulaciones sólo generarán derecho a devolución cuando se realicen antes de las 19h del día anterior y siempre que el interesado presente el tique de reserva.

2- La reserva y gestión de plazas de comedor se realizará por el personal del bar-cafetería-restaurant de la empresa adjudicataria, facilitando a la Unidad Técnica del Centro de Convivencia el número mensual de usos del servicio de comedor.

3- El precio del servicio de comedor será el establecido por el Ayuntamiento de Zaragoza para el resto de los comedores de los Centros de Convivencia y podrá ser revisado con carácter anual por la Delegación del Mayor a propuesta de la Oficina Técnica del Mayor. Estos precios no serán objeto de negociación con el adjudicatario.

4- El precio establecido por persona se abonará en el momento de la reserva, y se le entregará el tique de reserva donde aparece el día de comedor y el abono de su reserva. Es obligatoria la entrega del mismo a los interesados.

5- El número de plazas de comedor lo establecerá el Ayuntamiento de Zaragoza, así como el precio del servicio.

6- El Ayuntamiento de Zaragoza podrá suspender el servicio cuando, a criterio del mismo, no se reúnan las condiciones establecidas, hasta que sean subsanadas las mismas; asimismo, podrá también suspender el servicio con un plazo de 48h cuando carezca de demanda o existan razones que así lo aconsejen a criterio del Servicio de Centros Cívicos y de la Oficina Técnica del Mayor.



8.4.- Requisitos del suministro de comidas.

La empresa adjudicataria se encargará del suministro de la comida, bien por medios propios o contratados, y en cualquier caso deberá reunir todos los requisitos establecidos en la legislación vigente, así como toda aquella legislación que le afecte.

Además deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Se enviará mensualmente a la Unidad de Centro para que lo haga llegar a la Oficina Técnica del mayor el menú diario para los siguientes 30 días.
- El menú entregado será completo, contemplando primer plato, segundo plato, postre, pan y agua.
- La comida dispensada deberá reunir las condiciones organolépticas necesarias para que sea apetecible a la vista, agradable en el olor, el sabor y la textura, y adecuada a las condiciones dietéticas y nutricionales.
- El pan que se sirva deberá ser pan del día.
- La variedad en los alimentos elaborados debe ser tal, que no se entregue ninguna comida repetida en un periodo de quince días. En relación a los postres se entregara fruta al menos tres veces por semana.
- Además del menú normalizado y adecuado para personas mayores deberá de incluirse un menú para diabéticos.
- El precio máximo establecido por usuario para el año 2026 será de 5,50 euros IVA incluido, siendo el Ayuntamiento de Zaragoza quien establecerá el precio del mismo con carácter anual. Este precio no será objeto de negociación.

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

Se adjunta:

Anexo 1.- Listado productos cafetería Centros de Convivencia de Mayores.



ANEXO 1. LISTADO PRODUCTOS CAFETERÍAS CENTROS DE CONVIVENCIA DE MAYORES

MENÚ DEL DÍA	PRECIO (IVA INCLUIDO)
Menú del día	5,50 €
BOCADILLOS	PRECIO (IVA INCLUIDO)
Embutidos/curados/queso mini	1,60 €
Atún pequeño	1,60 €
Tortilla pequeño	1,60 €
Mini longaniza	1,60 €
Mini chistorra	1,60 €
CAFÉS-INFUSIONES	PRECIO (IVA INCLUIDO)
Café sólo	0,95 €
Café sólo con hielo	1,20 €
Cortado	1,15 €
Cortado con hielo	1,25 €
Café con leche	1,25 €
Café con leche con hielo	1,40 €
Manzanilla/té/poleo y tila	0,90 €
Manzanilla/té/poleo y tila con hielo	1,10 €
Infusión Rooibos canela-naranja o similar	1,00 €
Infusión Rooibos canela-naranja o similar con hielo	1,20 €
Vaso leche grande	1,10 €
Vaso leche pequeño	0,75 €
Chocolate	1,25 €
Café con leche y tostada (desayuno)	2,35 €
LICORES	PRECIO (IVA INCLUIDO)
Infusión Rooibos canela-naranja o similar + licor	1,45 €
Infusión Rooibos canela-naranja o similar+licor con hielo	1,65 €
Manzanilla/té/poleo y tila+ licor	1,35 €
Manzanilla/té/poleo y tila + licor con hielo	1,50 €
Carajillo Soberano Veterano Terry	2,00 €
Carajillo Soberano Veterano Terry con hielo	2,20 €
Carajillo carlos III, Magno, CYC,JB	2,20 €
Carajillo carlos III, Magno, CYC,JB con hielo	2,40 €
Combinados (ginebra iónica y hielo)	3,00 €
Whisky tubo hielo	3,00 €
Whisky chupito	2,30 €
Ron chupito	2,20 €
Ginebra chupito	2,20 €
Soberano, veterano o terry chupito	2,10 €
Pacharán chupito	2,10 €
Orujo de hierbas chupito	2,00 €
Orujo blanco chupito	2,00 €



Crema de orujo chupito	2,00 €
Anís chupito	2,00 €
Tubo con hielo// vaso con hielo	0,40 €
Revuelto	1,20 €

CERVEZAS

PRECIO (IVA INCLUIDO)

Penalti	0,95 €
Caña normal	1,20 €
Caña con limón	1,25 €
Tubo normal	1,60 €
Tubo con limón	1,70 €
Jarra normal	2,50 €
Jarra con limón	2,65 €
Cerveza 1/5	1,20 €
Cerveza 1/3	1,65 €
Cerveza 1/3 con limón	1,80 €
Cerveza 1/5 0,0	1,20 €
Cerveza 1/5 0,0 con limón	1,20 €
Cerveza lata	1,60 €
Cerveza lata con limón	1,60 €

VINOS VERM. SIDRA MOSTO

PRECIO (IVA INCLUIDO)

Vino Montesierra o similar botella	6,60 €
Vino Montesierra o similar caña	1,90 €
Vino Montesierra o similar chato	1,20 €
Vino Biahte o similar botella	4,80 €
Vino Biante o similar tubo	1,50 €
Vino Biante o similar caña	1,10 €
Vino Biante o similar chato	0,90 €
Vermouth	1,70 €
Mosto botella	5,70 €
Mosto caña	1,20 €
Moscatel	1,00 €

TAPAS Y SNACKS

PRECIO (IVA INCLUIDO)

Tapa (taco) atún	1,80 €
Pincho de tortilla	1,30 €
Tortilla entera	8,50 €
Tostada mantequilla y mermelada	1,30 €
Tostadas saladas	2,20 €
Olivas rellenas	1,30 €
Snacks bolsa	1,00 €

REFRESCOS-ZUMOS

PRECIO (IVA INCLUIDO)

Refresco C-N-L botella	1,60 €
Refresco C-N-L lata	1,60 €
Refresco de té botella	1,60 €
Refresco de té lata	2,00 €



Bebida isotónica lata	1,70 €
Tónica	1,40 €
Bitter sin alcohol	2,20 €
Batido	1,50 €
Zumo botellín	1,50 €
Agua con gas	1,10 €
Agua sin gas pequeña	0,90 €
Agua sin gas grande	1,50 €

REPOSTERÍA

PRECIO (IVA INCLUIDO)

Los precios de repostería se refieren a una única unidad, excepto ofertas semanales previstas de café

Churros	0,25 €
Palmeritas	1,00 €
Caña de crema	1,00 €
Discos cacao	0,90€
Valencianas	1,10€
Napolitana	1,45 €