

11 FEB 2015

ENTRADA

SERVICIO DE DISTRITOS

Expediente nº : X/2015

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL BAR CAFETERÍA DEL CENTRO CÍVICO DEL BARRIO VENTA DEL OLIVAR.

1ª.- Objeto.

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación del CONTRATO DE LOS SERVICIOS DEL BAR CAFETERÍA, en el Centro Cívico del barrio de Venta del Olivar, ubicado en la Ctra. Logroño: Km:7.800, en Zaragoza.

2ª.- Tipo de Establecimiento.

Está calificado como establecimiento hostelero de **BAR CAFETERÍA**.

Las condiciones de uso del recinto bar-cafetería del Centro Cívico vendrán condicionadas por:

- El acceso al recinto: desde el exterior a través de una única puerta.
- Las características del Bar: consta de 2 zonas: una zona de mesas y otra de barra, ambas reservadas a los usuarios del bar. El bar está dotado del equipamiento, maquinaria y mobiliario que figurará en el inventario del que se hará entrega al adjudicatario.
- Los servicios a prestar en este establecimiento: se deben expender las bebidas y artículos habituales en Centros Municipales de similar naturaleza: Queda expresamente prohibida la realización de los servicios de menús y banquetes.
- El local destinado a barra y office cumplirá la normativa vigente que afecte a su cometido específico.

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

3ª.- Condiciones Generales.

Además de las cláusulas de condiciones específicas del pliego de condiciones administrativas particulares, los adjudicatarios estarán obligados al cumplimiento de las siguientes 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.

El adjudicatario estará obligado a suministrar, como mínimo, todos y cada uno de los productos sujetos a precio máximo en el anexo. 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 aprobados por el órgano municipal competente, a propuesta del Servicio Distritos, cuya aplicación se limitará al horario ordinario de apertura.

Los precios vigentes durante el año 2015 se detallan en el Anexo III.

3.3 Equipamiento inventariable.

El equipamiento inventariable propiedad municipal con destino al servicio adjudicado figurará en una relación escrita y la recibirá el adjudicatario, debiendo ser reintegrado en perfectas condiciones de uso a la finalización de la concesión. Cualquier reforma a su cargo del local e instalación de aparatos será aprobada e inspeccionada por el Servicio Municipal competente.

3.4 Limpieza del recinto de explotación.

La limpieza de todo el recinto del bar, incluidos los lavabos anejos a la zona de bar, y el espacio destinado a consumo de productos expedidos por el mismo será por cuenta del adjudicatario, a la vez que el cuidado y mantenimiento de lo inventariado.

3.5 Máquinas eléctricas recreativas.

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

Sí estará permitida la instalación de máquinas mecánicas recreativas como: billares, futbolines o similares.

3.6 Suministro de luz y Agua.

Ambos suministros serán los generales de la instalación municipal, sin que existan tomas y contadores particulares mientras los consumos no sean ajenos al servicio que se presta.

3.7 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).

3.8 Venta y suministro de alcohol y tabaco.

Por las características inherentes a este tipo de instalación, 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.

3.9 Personal del arrendatario.

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

Cuando haya cambio de personal deberá comunicarse a la Unidad del Centro.

4.-Horarios y calendario de prestación del servicio.

La apertura y cierre del servicio de bar, será en horario ordinario de 9h a 21 h, de lunes a domingo, con un día de descanso semanal a disfrutar de lunes a viernes salvo que coincida con día festivo, en cuyo caso se trasladará al siguiente día hábil, este descanso deberá pactarse con el Servicio de Distritos. El contratista podrá exceder este horario conforme a la normativa que le sea de aplicación.

En el período vacacional, los días de cierre del bar, si los hubiera, *nunca superarán los 15 días*, así como el horario establecido que podrá tener un carácter flexible, por lo que el Excmo. Ayuntamiento se reserva la facultad de acomodación, derivada de las necesidades del funcionamiento del Centro.

5.- Precios de los Productos.

Los precios de las consumiciones en el bar-cafetería para los productos de mayor consumo serán revisados periódicamente por el Servicio Municipal de Distritos con el fin de que se acomoden a unos precios medios según otros establecimientos del entorno.

6.- Condiciones higiénico sanitarias.

Además de lo establecido en el Código Alimentario Español, el Reglamento Técnico Sanitario sobre Comercio Minorista de Alimentación (Real Decreto 381-84); Ordenanza de Higiene Alimentaria (BOP 3-10-88); Real Decreto 640/2006 de 26/05, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Manipuladores de Alimentos Real Decreto 109/2010 de 05/02, con las Normas relativas a los Manipuladores de Alimentos. El Reglamento N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29/04/04 relativo a la higiene de los productos alimenticios; Real Decreto 3484/2000, con las Normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de comidas preparadas y demás disposiciones aplicables, el adjudicatario deberá cumplir las siguientes condiciones:

- 1.Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras, que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético y a pedal, que se evacuarán diariamente.
- 2.Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías (no de madera, las superficies serán lisas y de fácil limpieza), de forma que se impida el contacto con el suelo.
- 3.Los productos sin envasar (bocadillos, tapas, etc.) expuestos al público, estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan y protegidos de la luz del sol.
- 4.Las mesas y superficies de trabajo serán lisas y de fácil limpieza.
- 5.Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.
- 6.Los productos de limpieza, desinfección y desratización, se guardarán separados del almacén de alimentos.



7. Los utensilios que se usen, se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños, salvo en los casos en los que se utilice vajilla desechable.
8. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).
9. El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar, el contacto entre ellos y la transmisión de olores.
10. Las personas manipuladoras de alimentos, cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:
 - A.- Deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida.
 - B.- Observarán la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.
- 11.- Queda prohibido:
 1. La entrada y tenencia de animales
 2. La existencia de productos que precisen conservación por frío, fuera de las cámaras frigoríficas.
 3. La utilización de utensilios y tablas de corte de madera.
 4. Cortar sobre la misma tabla carne cruda y carne cocinada.
 5. Poner en contacto alimentos crudos y preparados.
- 12.- Todos los útiles de trabajo, como mesas, recipientes, máquinas, cuchillos y similares, deberán lavarse con lejía u otros desinfectantes, después de cada jornada de trabajo, y siempre que sea necesario.
- 13.- Las mayonesas, salsas, y cremas deberán elaborarse con productos pasteurizados en sustitución del huevo, conservándose siempre en refrigeración y debiendo consumirse en el mismo día de su elaboración.
- 14.- La apertura del establecimiento quedará condicionada al informe sanitario favorable del Instituto Municipal de la Salud Pública y de las autoridades sanitarias competentes.

Zaragoza, a 5 DE FEBRERO DE 2015

LA JEFA DE SERVICIO DE DISTRITOS


Fdo.: María Luisa Lou Yago

ANEXO I: JUSTIFICANTE DE LA VISITA REALIZADA AL RECINTO

De acuerdo con lo establecido en la Cláusula 8º del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares para la adjudicación del contrato de servicio de bar en el Centro Cívico de Venta del Olivar, 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 de suministro de luz y agua que son los generales de la instalación municipal, sin que existan tomas y contadores particulares mientras los consumos no sean ajenos al servicio que se presta.

A los efectos oportunos

Fdo.: _____

ANEXO 2.1. EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PROPUESTO POR EL LICITANTE
ANEXO 2.2. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR NO SUJETOS A PRECIOS MÁXIMOS

BARRA				
ALMACEN				

ANEXO 2.2.- PROPUESTA DE CALIDADES DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR SUJETOS NO SUJETOS A PRECIOS MÁXIMOS PARA EL BAR -CAFETERIA DEL CENTRO CIVICO DEL OLIVAR

(Se podrán presentar tantos anexos como considere necesarios el licitante, incluidas fotos)

PRODUCTO	CLASE PRODUCTO (Extra, superior, ..)	Gramos o litros por unidad servida	OTRAS ESPECIFICACIONES (Pueden aportarse presentaciones gráficas)
BOCADILLOS			
RACIONES Y TAPAS			

ANEXO 3: PRECIOS MÁXIMOS AÑO 2015

CENTRO CÍVICO DE VENTA DEL OLIVAR

Precios Máximo a aplicar en Productos y Servicios:

CAFÉ CON HIELO	1,25	<u>REFRESCOS BOTE</u>	
CAFÉ SÓLO	1,15	NARANJA, COLA, etc. 33 cl	
CORTADO	1,25	(Primeras marcas)	1,60
CAFÉ CON LECHE	1,25	TÓNICA 33 cl	
DESCAFEINADO CON LECHE	1,25	(Primeras marcas)	1,60
CORTADO DESCAFEINADO	1,20	BEBIDA ISOTÓNICA	
TÉ / INFUSIONES	1,05	(Primeras marcas)	1,70
CERVEZA "CAÑA" 20 cl	1,15		
CERVEZA "TUBO" 33 cl	1,45	<u>BOCADILLOS</u>	
CERVEZA BOTELLÍN 1/5	1,15	TORTILLA DE PATATA	2,10
CERVEZA 1/3	1,45	CHORIZO, SALCHICHÓN	2,10
CERVEZA BOTE 33 cl	1,60	QUESO	2,85
CERVEZA SIN (Buckler o similar 20 cl)	1,20	JAMÓN SERRANO	2,85
		<u>RACIONES Y TAPAS</u>	
<u>REFLESCOS (Botellines o Tirado 22 cl.)</u>		BOLSA PATATAS FRITAS 40-50 Grs	1,15
REFRESCOS (Fanta, Kas o similar)	1,30		
TÓNICA	1,30		
PÉPSI COLA	1,30		
COCA COLA	1,30		
GASEOSA LITRO	1,40		
GASEOSA ½ Litro	1,15		
AGUA MINERAL litro y ½	1,45		
AGUA MINERAL (Botellín)	0,85		