

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL
SERVICIO DE BARES Y CATERING DEL PABELLÓN “PRÍNCIPE
FELIPE” DE ZARAGOZA**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PRIMERA.- El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación.

SEGUNDA.- El plazo para la admisión de proposiciones será el que se indica en el anuncio correspondiente a este concurso.

TERCERA.- El precio de licitación al alza, es el que figura en el apartado B del Cuadro-Resumen de características.

CUARTA.- Los criterios de valoración serán los especificados en el apartado 15 del Pliego de Cláusulas Particulares.

QUINTA.- Adjudicado el Servicio, el concesionario deberá realizar antes de comenzar la explotación del servicio, el equipamiento e instalación de aparatos necesarios, en el periodo determinado por Zaragoza Deporte Municipal, S.A. Así como su posterior conservación, reparación y mantenimiento.

La Sociedad se reserva el derecho de exclusividad en los productos de venta, si lo considera oportuno.

El concesionario se responsabilizará del mantenimiento, conservación y reparación de las máquinas de refrescos y bebidas calientes, debiendo en general poner el celo necesario para garantizar en todo momento el normal funcionamiento de las mismas, así como del personal a su cargo.

SEXTA.- Los ofertantes, además de la documentación exigida en el Pliego de Cláusulas Particulares, deberán presentar currículum de su experiencia profesional, tanto en el sector de hostelería en general, como en instalaciones similares a las que son objeto del presente pliego.

SÉPTIMA.- 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 del Coordinador de Seguridad Pública asignado al evento.

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 la instalación.

El incremento de los precios de las consumiciones para los productos de mayor consumo, para cada año, deberá contar con el visto bueno de la Dirección de la instalación.

OCTAVA.- El adjudicatario deberá darse de alta en el suministro de energía eléctrica contratando la correspondiente póliza, en base a las necesidades del servicio e instalando contador independiente, siendo de su exclusiva cuenta todos los gastos ocasionados por el consumo de energía eléctrica.

Igualmente se dará de alta en el suministro de agua por contador, corriendo de su exclusiva cuenta todos los gastos necesarios para ello, incluso las obras de acometida o renovación del servicio.

NOVENA.-

9.1 Espacios de venta autorizados:

- a) Barras-Anillo de público: Cinco situadas en el hall de acceso a gradas.
- b) Posibilidad de instalar dos barras en la zona de platea en conciertos y espectáculos en los que el público se ubique en la citada zona. Las dimensiones serán fijadas de común acuerdo con la dirección de la instalación.
- c) Máquinas expendedoras de bebidas, por sistema de serpentín, en todos los bares del pabellón, 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) Bar en el antepalco de autoridades.

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

9.2 Otras obligaciones mínimas:

El concesionario estará obligado a atender los bares del recinto 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, quedará concretado en un mínimo de:

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

Se podrán colocar barras especiales en el supuesto de que sea necesario y se requerirá la autorización previa de la Dirección de la instalación.

No obstante, cualquier incremento que sea necesario podrá incluirse a criterio del concesionario, informando a la Dirección de la instalación para su aprobación.

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

Queda abierta la posibilidad de suministrar bebidas y otros productos directamente en las gradas, con el consentimiento expreso de la Dirección de Zaragoza Deporte Municipal.

El café que se suministre, tanto en las máquinas expendedoras de bebidas calientes, o los puestos de bebidas deberá ser de Comercio Justo.

9.3. Actos de carácter extraordinario

Zaragoza Deporte Municipal, S. A. se reserva el derecho de determinar a que acto o competición deportiva se le aplica el carácter extraordinario.

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

9.4. Actos de carácter ordinario

Se consideran actos ordinarios todos los partidos incluidos en los calendarios regulares de los equipos de élite, usuarios de la instalación

DÉCIMA.- Condiciones higiénico-sanitarias:

En los bares sólo se podrán servir los siguientes productos:

- Refrescos y bebidas.
- Café, infusiones y sus combinaciones.
- Bocadillos, sandwiches y análogos.
- Alimentos envasados.
- En ningún caso se servirán platos combinados ni comidas.

Además de los establecidos en el Código Alimentario Español, Reglamentación Técnico-Sanitaria de Comedores Colectivos (R.D. 2817/83), Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Manipuladores de Alimentos (R.D. 2505/83), Ordenanza de Higiene Alimentaria (B.O.P 3 de octubre de 1988), y la Ley 19/2007 del Deporte, el concesionario deberá cumplir lo siguiente:

1.- Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con cierre hermético.

2.- Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, de forma que se impida el contacto con el suelo.

3.- Los productos sin envasar (bocadillos) 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 de fácil limpieza.

5.- Todos los locales, incluidas las zonas de barras, 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 utilicen deberán estar debidamente higienizados después de cada uso.

8.- El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá siempre en perfecto estado de limpieza y sin deterioro.

9.- Los manipuladores de alimentos cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

a) Deberán tener la tarjeta de manipulador de alimentos.

b) Observarán en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

c) El personal manipulador de alimentos contará con una zona separada dedicada a vestuarios, con cabina para guardar la ropa.

10.- Queda prohibido:

a) La entrada y tenencia de animales.

b) Tener productos que precisen conservación por frío, fuera de las cámaras frigoríficas.

11.- La apertura del establecimiento queda condicionada a que el informe sanitario del Instituto Municipal de Salud Pública, sea favorable.

UNDÉCIMA.- La adjudicación del servicio podrá verse interrumpida por Zaragoza Deporte Municipal 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.

DUODÉCIMA.- El concesionario deberá suscribir las pólizas de seguros necesarias para garantizar cualquier riesgo catastrófico o accidental que pueda producirse, tanto para los usuarios como para el personal o las instalaciones, debiendo aportar un ejemplar del contrato al expediente para su constancia, con anterioridad a la entrada en funcionamiento del servicio. Asimismo, deberá cumplir con la Normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.