



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR EN EL PABELLÓN DEPORTIVO MUNICIPAL MONZALBARBA 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 Pabellón Deportivo Municipal Monzalbarba.

El adjudicatario explotará comercialmente los siguientes servicios: bar de PDM Monzalbarba.

2ª.- Tipos de establecimiento hostelero.-

El tipo de establecimiento del PDM Monzalbarba 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. 3 del R.D. 131/2006 y en el art. 2 de la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejería del Departamento de Salud y Consumo por la que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto 131/2006 (tapas, raciones, bocadillos, platos combinados 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 proporcionado y/o adecuado a sus instalaciones.

Los locales destinados a la elaboración y manipulación de comidas preparadas (local barra, y 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 Acreditación, reconocimiento del recinto objeto del procedimiento de adjudicación.

El licitante deberá acreditar que ha realizado visita ocular de las instalaciones objeto de concurso, previa presentación del **ANEXO 1**. Dicha visita se debe solicitar al PDM Monzalbarba, donde se le facilitará día y hora para realizar la misma.

3.2 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.

3.3. 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 2**. 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 vigentes para 2015 se detallan en ANEXO 2.

3.4. Equipamiento inventariable de propiedad municipal: .

- **COCINA:**

- Horno Teka HI435ME
- Vitrocerámica Teka Eurokera
- Campana teka
- Armarios de cocina: 2 de 60 cm; 1 de 40 cm; 1 de 60 cm encima de la campana de 30 cm; inferiores: 1 de 30 cm, 1 de 45 cm con cajón encima, 1 bajo fregadero de 60 cm.

- **ALMACÉN**

- Termo Fagor eléctrico 100 l. CB-100N
- Extintor polvo ABC 9 Kg

- **BAR**

- Extintor polvo ABC 9 Kg

- Equipos de aire acondicionado

El adjudicatario recibirá el mismo con reflejo escrito de su depósito, debiendo ser reintegrado en perfectas condiciones de uso a la finalización de la concesión. En el supuesto de que fuera necesaria la sustitución de alguno de los elementos del equipamiento, este correrá a cargo del adjudicatario, y quedará en plena propiedad del Ayuntamiento de Zaragoza, una vez finalizado el contrato.

3.5 Decoración y equipamiento de mobiliario por cuenta del adjudicatario para el bar del PDM MONZALBARBA

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. **Como mínimo, el adjudicatario deberá dotar a su cargo el equipamiento y mobiliario siguiente:**

- Cocina: mesa de trabajo de acero inox., freidora, cocina de cuatro fuegos, plancha, cámara frigorífica
- Barra: máquina de café, caja registradora, cámaras o botelleros
- Salón
- Almacén: estanterías

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.

3.6. 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 los **ANEXO 3. Plano del recinto.**

3.7. Máquinas eléctricas recreativas

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

3.8. Servicios de máquinas automáticas

El adjudicatario vendrá obligado a colocar y mantener, como mínimo, una máquina expendedora de bebidas frías en el Pabellón Deportivo Municipal, 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 las máquinas deberá existir un número de teléfono de contacto para atender las quejas e incidencias.

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

3.9. Expedición de tiqués

El adjudicatario instalará una caja registradora donde constará cada servicio realizado, debiendo expender 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 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.)*

3.10. 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 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, anualmente y al comienzo de la temporada deportiva, 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 deportiva. 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 será el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, no pudiendo el adjudicatario realizar ninguna actuación de modificación o ampliación de las mismas.

Si durante el periodo de la adjudicación, el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, instala una toma de suministro eléctrico, agua o gas, independiente para el servicio de bar, será por cuenta del adjudicatario el alta y abono de los consumos correspondientes.

3.13. Bar Pabellón: Uso puerta de comunicación interna con pista y gradas

La puerta interior que comunica el recinto de bar con el pabellón se abrirá para partidos escolares y/o federados. Para otros usos o actos deportivos, el adjudicatario lo deberá solicitar expresamente u obtener autorización del Servicio de Instalaciones Deportivas. En el caso de usos extraordinarios de tipo cultural o del ciclo festivo del barrio de Monzalbarba, la solicitud y autorización se dirigirán a la Alcaldía de barrio.

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 mínimo 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 PDM MOZALBARBA**

OBLIGACIONES MINIMAS APERTURA RECINTO	HORARIO MÍNIMO NORMALIZADO
Todos los días de temporada deportiva (de septiembre a mayo)	• De lunes a viernes: De 17 - 21 horas. • Sábados: De 10 - 14 y de 17 - 21 horas. • Domingos y Festivos: De 10 - 14 horas.

El Bar del PDM Monzalbarba al tener el acceso independiente del pabellón, a través del patio de acceso al Centro de Mayores y a la Alcaldía, podrá ampliar el horario de prestación del servicio y/o instalar veladores en dicho patio, siempre que la Alcaldía del Barrio lo autorice, con las condiciones que estime oportunas. No obstante, en cuanto a los horarios máximos de apertura al público se regirán por lo establecido en la legislación vigente: Ley 11/2005, Decreto 220/2006, del 7 de noviembre del Gobierno de Aragón y Ordenanza Municipal de Distancias mínimas y zonas saturadas para actividades reguladas en la Ley 11/2005.

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 Registro del establecimiento:

Deberá cumplir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas 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;
- el Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas,
- 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,
- la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo por la que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto 131/2006,
- la 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.

Inscripción en el Registro de Establecimientos y Actividades de Comidas Preparadas y clasificación sanitaria:

En cumplimiento del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y de los arriba indicados (Decreto 131/2006 y Orden de 13 de octubre de 2009), así como el artículo 85 de la Ley de Salud Pública de Aragón donde se crea el registro de establecimientos alimentarios, el establecimiento deberá estar inscrito en el Registro, como TIPO I, GRUPO D, BAR QUE ELABORA COMIDAS PREPARADAS CON COCINA.

El nuevo concesionario deberá realizar la inscripción en dicho Registro autonómico, 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 según lo estipulado en el Decreto 131/2006

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).

7ª.- 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 Instalaciones Deportivas y Servicio de Prevención y Salud), como representantes del Ayuntamiento de Zaragoza, como Empresa titular, en la aplicación de la normativa de prevención de riesgos laborales; para ello, la Empresa adjudicataria deberá informar al Servicio de Instalaciones Deportivas, 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 Instalaciones Deportivas 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 Instalaciones Deportivas 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 Instalaciones Deportivas. La Empresa adjudicataria deberá enviar al Servicio de Instalaciones Deportivas 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.

I.C. de Zaragoza a 25 de noviembre de 2015



Fdo.: Miguel Mendo Martínez
Jefe Servicio de Instalaciones Deportivas

ANEXO 1. VISITA OCULAR DEL RECINTO OBJETO DEL CONCURSO
ANEXO 2. LISTADO DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS 2015
ANEXO 3. PLANO DEL RECINTO



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

INSTALACIONES DEPORTIVAS

INSTALACIONES DEPORTIVAS

ANEXO 1

De acuerdo con lo establecido en la **Cláusula 3.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas** para la adjudicación del contrato de servicios de bar en el Pabellón Deportivo Municipal Monzalbarba este Servicio Municipal de Instalaciones Deportivas acredita

Que D. _____ con DNI _____ realizó el reconocimiento de los recintos objetos del concurso, siendo informado del equipamiento existente y de las características del mismo con fecha de ____ de _____ de _____ en el PDM Monzalbarba.

Reconocimiento:

Distribución del local:

Accesos:

Equipamientos:

Instalaciones Eléctricas:

Instalación Fontanería:

Acometidas:

A los efectos oportunos

Fdo.: _____
Responsable del PDM MONZALBARBA

CENTROS DEPORTIVOS MUNICIPALES

SERVICIO DE BAR – CAFETERÍA – RESTAURANTE

SERVICIO DE TEMPORADA ANUAL

LISTA DE PRECIOS AÑO 2015

PRECIOS MÁXIMOS A APLICAR EN PRODUCTOS SERVIDOS EN BAR – CAFETERÍA
C. D. M. SIGLO XXI, CDM LA GRANJA, CDM DUQUESA VILLAHERMOSA,
CDM JOSÉ GARCÉS, PDM MOZALBARBA, PDM MONTAÑANA, PDM CASETAS

CAFÉS - INFUSIONES

CAFÉ CON HIELO	1,30
CAFÉ SOLO	1,15
CORTADO	1,20
CAFÉ CON LECHE	1,25
DESCAFEINADO CON LECHE	1,25
CORTADO DESCAFEINADO	1,20
TÉ/INFUSIONES	1,15

CERVEZAS

CERVEZA CAÑA 20 cl.	1,25
CERVEZA TUBO 33 cl.	1,70
CERVEZA BOTELLÍN 1/5	1,25
CERVEZA 1/3	1,80
CERVEZA BOTE 33 cl.	1,80
CERVEZA SIN 20 cl.	1,45

REFRESCOS (Botellín 22 cl.)

REFRESCOS	1,35
TÓNICA	1,35
COLA	1,35
AGUA MINERAL litro y 1/2	1,55
AGUA MINERAL (Botellín)	0,90

REFRESCOS BOTE

NARANJA, COLA, etc. 33 cl (Primeras marcas)	1,60
TÓNICA 33 cl (Primeras marcas)	1,60
BEBIDA ISOTÓNICA 33 cl (Primeras marcas)	1,80

BOLSA PATATAS FRITAS 40-50 gr.	1,25
--------------------------------	------

SERVICIO MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

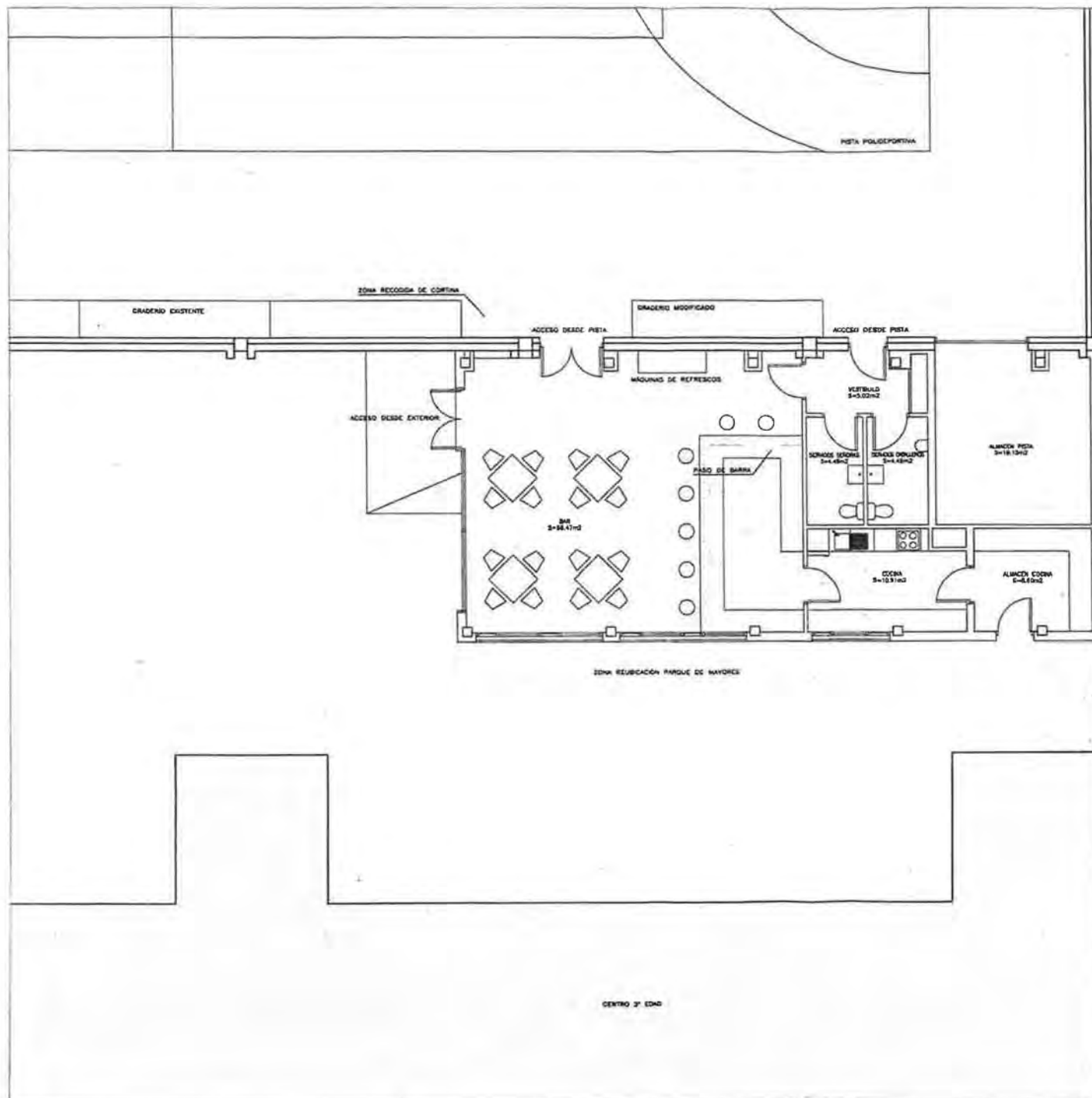
BOTE COLA (Primeras marcas)	1,35
BOTE COLA "LIGHT" (Primeras marcas)	1,35
BOTE NARANJA O LIMÓN (Primeras marcas)	1,35
BOTELLA AGUA MINERAL litro y 1/2	1,35
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2 l.	0,85
BOTELLA AGUA MINERAL 1/3 l.	0,65
BEBIDA ISOTÓNICA (Primeras marcas)	1,60

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



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

**INSTALACIONES
DEPORTIVAS**



ANEXO 3.2 BAR PABELLÓN MONZALBARBA

☐ EDIFICIOS EXISTENTES



PROYECTO EJECUCIÓN DE AMPLIACIÓN DE EDIFICIO DE
SERVICIOS EN EL P.D.M. MONZALBARBA. C/ SANTA
ANA (POSTERIOR) S/N, MONZALBARBA, ZARAGOZA

DIRECCIÓN DE ARQUITECTURA
SERVICIO DE CONSERVACIÓN DE ARQUITECTURA
UNIDAD: EQUIPAMIENTOS DEPORTIVOS

PLANO: USOS Y SUPERFICIES

ARQUITECTO PRESECTOR:

LEONARDO ORIO VARGAS

AURSA 4 ARQUITECTURA S.L.P.

Nº PLANO:

A-02

REFERENCIA: EXPT:

FECHA: 08/02/2010 VSD en M.



