



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR EN CDM PEÑAFLOR 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. Peñaflor.

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

2ª.- Tipos de establecimiento hostelero.-

El tipo de establecimiento del CDM Peñaflor 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 Consejera 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 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 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 CDM Peñaflor, 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 2017 se detallan en ANEXO 2.

3.4. Equipamiento inventariable.

Equipamiento inventariable del Bar del CDM Peñaflor de propiedad municipal:

- 4 persianas cerramiento bar
- Cocina de 4 fuegos
- Horno
- Plancha sobremesa (marca Crystalline)
- Campana extractora (MBM-ZINCO)
- Mueble madera con encimera .
- 1 termo eléctrico de 80 litros (marca Idropi)
- 1 extintor 5 kg "B" de nieve carbónica en el cuarto eléctrico
- 2 pozas de fregadero de acero inoxidable

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

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: freidora, cámara frigorífica
- Barra: máquina de café, caja registradora, cámaras o botelleros
- 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 el **ANEXO 3**. Planos de los recintos

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 podrá colocar y mantener una máquina expendedora de bebidas frías, 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

3.9. 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.)*

3.10. 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.

3.11. 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.

3.12. 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 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.

3.13. 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.

El adjudicatario deberá abonar el suministro de energía eléctrica del Bar del CDM PEÑAFLOR, para lo cual deberá contratar a su nombre dicho suministro, 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 8.**

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.

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

OBLIGACIONES MÍNIMAS APERTURA RECINTO	HORARIO MÍNIMO NORMALIZADO
Todos los días temporada piscina verano	De 11,30 – 20,30 horas de Lunes a Domingo

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:

- 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.

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).

Para la elaboración y venta de comidas preparadas, independientemente de las licencias o autorizaciones administrativas que deba poseer, **deberá solicitar, en el momento del inicio de la primera temporada de la concesión, la inscripción en el registro de establecimientos y actividades de comidas preparadas (antigua autorización sanitaria)** de forma individualizada en la instancia que se acompaña como **ANEXO 5** dirigida al Instituto Municipal de Salud Pública de este Excmo. Ayuntamiento **en cumplimiento del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro Sanitario de empresas alimentarias y alimentos, la derogación del artículo 5 del RD 3484/2000 de comidas preparadas y de acuerdo a los criterios del 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.**

Dicha instancia de solicitud irá acompañada de los siguientes **documentos**, independientemente de los que se exijan para la autorización administrativa:

- 1.- Memoria descriptiva de actividad a realizar, con especial referencia al tipo de establecimiento y actividad especificado en el citado Decreto y a los distintos procesos de elaboración de alimentos que se desarrollen. (Se acompaña modelo en **ANEXO 6**).
- 2.- Plano a escala con las dimensiones y uso de las diferentes dependencias, firmado por técnico competente. Incluirá instalaciones (zonas de cocinado, puntos de agua) y mobiliario necesario para el desarrollo de la actividad (mesas manipulación....)
- 3.- Fotocopia del DNI o CIF de la empresa concesionaria. Documento de apoderamiento o representación, cuando el solicitante actúa en nombre de otra persona física o jurídica.
- 4.- Fotocopia del documento de adjudicación de la concesión
- 5.- Declaración de que la empresa posee un Programa de Autocontrol del establecimiento, a disposición de la inspección. (Se acompaña modelo en **ANEXO 7**)
- 6.- Documentación acreditativa de la aptitud para el consumo del agua de abastecimiento y de la evacuación higiénica de las aguas residuales. Si el agua es de la red municipal, fotocopia del último recibo o contrato de suministro y de conexión a la red de alcantarillado.

La citada documentación será valorada previamente a la visita de inspección sanitaria, en la que se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios reflejados en el citado Decreto 131/2006.

Posteriormente y previamente al inicio de cada temporada de la actividad, se remitirá al Instituto Municipal de Salud Pública el ANEXO 5 antes indicado, en el que se detallará la fecha de inicio y fin de cada temporada, para conocimiento de los técnicos del citado Instituto de Salud Pública, a los efectos oportunos (inspecciones, tomas de muestras, etc).

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

- 1.-Se ubicarán en lugares alejados de focos de contaminación y suciedad.
- 2.-Las paredes, suelos y techos, serán de materiales lisos, fácilmente lavables, y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- 3.-Estarán diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- 4.-Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
- 5.-Dispondrán de suministro de agua potable de la red general de abastecimiento, con agua fría y caliente, con fregaderos-lavamanos de accionamiento no manual y eliminación de aguas residuales conectada a la red de alcantarillado público.
- 6.-Dispondrán de servicios higiénicos para el personal manipulador de alimentos que podrán ser los de uso público.
- 7.-Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada, con termómetros, para los productos que lo requieran. (Suficientes cámaras frigoríficas y/o congeladores).

- 8.-Los alimentos y comidas preparadas, estarán debidamente clasificados y separados entre sí, de forma que no se produzcan transmisiones de olores, sabores extraños o contaminación.
- 9.-No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo y estarán debidamente protegidos de condiciones ambientales adversas (exposición al sol...) y en condiciones higiénicas.
- 10.-La exposición de comidas preparadas y alimentos al público sólo podrá hacerse de forma que queden protegidos por una vitrina (que será frigorífica en el caso de que el alimento lo requiera).
- 11.-Todos los productos estarán en perfectas condiciones de consumo y exentos de materias extrañas, de gérmenes patógenos y toxinas o de aquellos otros microorganismos que por su número o especificidad puedan provocar alteraciones al consumidor.
- 12.-Todos los productos se transportarán siempre en embalajes o envases adecuados, debidamente rotulados y etiquetados y en las debidas condiciones higiénico-sanitarias.
- 13.-Las basuras se colocarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
- 14.-El personal manipulador se encontrará debidamente aseado y con ropa adecuada y limpia y dispondrá de un documento acreditativo de haber recibido la formación específica para el desarrollo de su trabajo como manipulador de alimentos.
- 15.-Se aplicarán sistemas destinados a evitar la presencia de insectos y roedores, que se situarán y utilizarán de la manera más eficaz.
- 16.-Si existen fuentes de calor (cocina, plancha, freidora...) dispondrán sobre ellas de campana extractora de gases y humos que consiga una extracción adecuada.
- 17.-En la elaboración de alimentos sólo se podrán utilizar materias primas autorizadas, que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.
- 18.-La apertura del establecimiento quedará condicionada al informe sanitario favorable del Instituto Municipal de la Salud Pública y de las autoridades sanitarias competentes.

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 14 de noviembre de 2017



Fdo.: Miguel Mendo Martínez
Jefe Servicio de Instalaciones Deportivas

ANEXO 1. VISITA OCULAR DEL RECINTO OBJETO DEL CONCURSO.

ANEXO 2. CATÁLOGO DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS 2017.

ANEXO 3. PLANO DEL RECINTO.

ANEXO 4. USOS REGISTRADOS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES EN 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 Y 2017.

ANEXO 5. SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES DE COMIDAS (ANTIGUA AUTORIZACIÓN SANITARIA) .

ANEXO 6. MEMORIA DESCRIPTIVA DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR.

ANEXO 7. DECLARACIÓN DE PROGRAMA DE AUTOCONTROL DEL ESTABLECIMIENTO.

ANEXO 8. AUTORIZACIÓN AL AYUNTAMIENTO



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 Centro Deportivo Municipal Peñafior este Servicio Municipal de Instalaciones Deportivas acredita:

Que D. _____ con DNI _____ realizó visita ocular de los recintos objetos del concurso, siendo informado del equipamiento existente y de las características del mismo con fecha de ____ de _____ de _____ en el CDM Peñafior.

A los efectos oportunos

Fdo.: _____
Responsable del CDM Peñafior

CENTROS DEPORTIVOS MUNICIPALES

SERVICIO DE BAR - CAFETERÍA

TEMPORADA VERANO Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

LISTA DE PRECIOS AÑO 2017

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	1,25
CAFÉ SOLO	1,15
CORTADO	1,20
CAFÉ CON LECHE	1,25
DESCAFEINADO CON LECHE	1,25
CORTADO DESCAFEINADO	1,20
TÉ/INFUSIONES	1,05

CERVEZAS

CERVEZA "CAÑA" 20 cl.	1,20
CERVEZA "TUBO" 33 cl.	1,50
CERVEZA BOTE 33 cl.	1,60

OTROS

AGUA MINERAL Litro y 1/2	1,45
AGUA MINERAL 1/2 l.	1,00
AGUA MINERAL 1/3 l.	0,85

REFRESCOS BOTE (Primeras marcas)

NARANJA, LIMON, COLA, ... 33 cl.	1,60
TÓNICA 33 cl.	1,60
BEBIDA ISOTÓNICA 33cl.	1,70

BOCADILLOS

TORTILLA DE PATATA	2,10
CHORIZO, SALCHICHÓN	2,10
QUESO	2,85
JAMÓN SERRANO	2,85

BOLSA DE PATATAS FRITAS 40-50 gr	1,15
----------------------------------	-------------

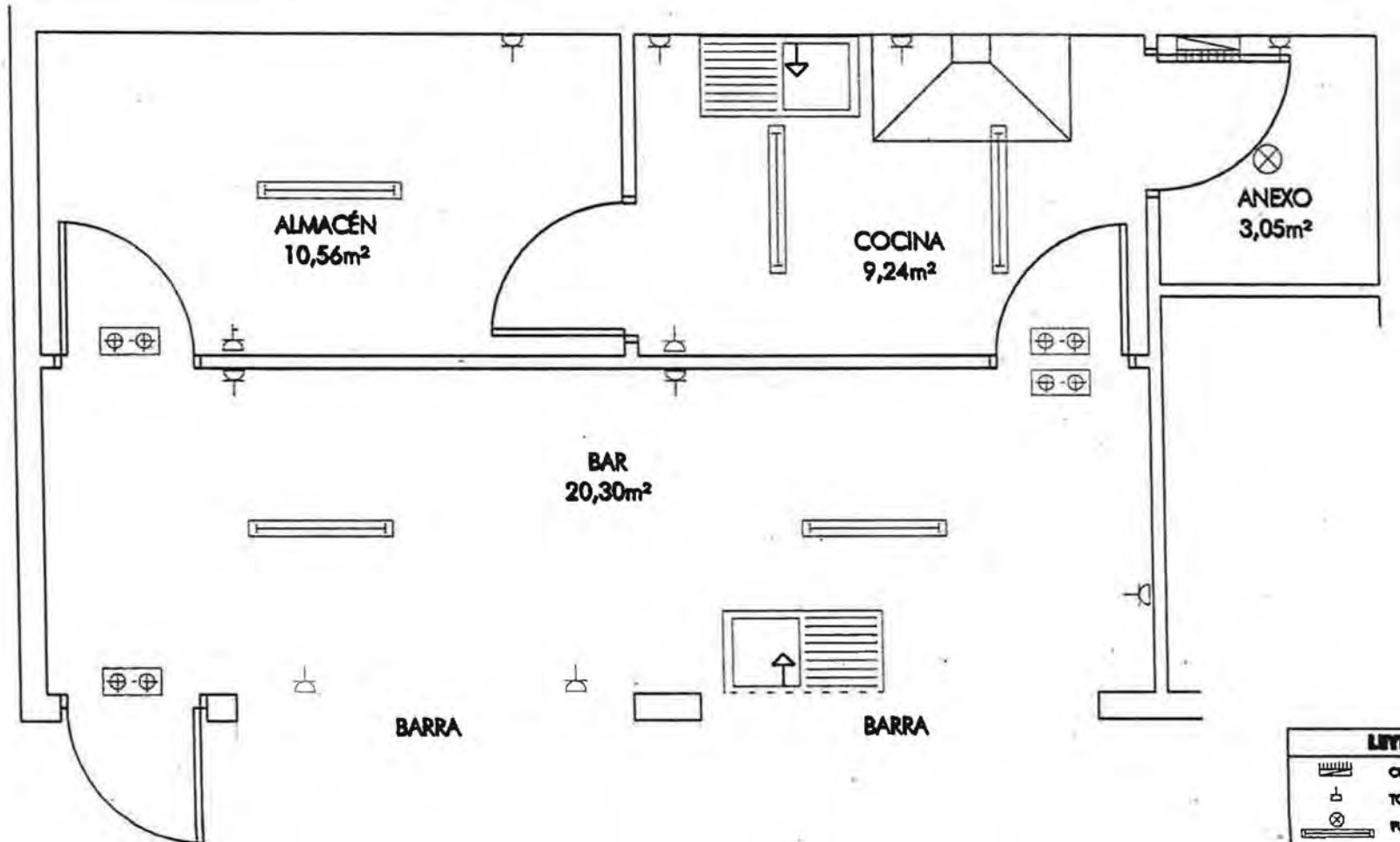
SERVICIO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

BOTE COLA (Primeras marcas)	1,40
BOTE COLA LIGHT(Primeras marcas)	1,40
BOTE NARANJA /LIMÓN (Primeras marcas)	1,40
BEBIDA ISOTÓNICA (Primeras marcas)	1,50
BOTELLA AGUA MINERAL 1 y ½ l.	1,30
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2 l.	0,85
BOTELLA AGUA MINERAL 1/3 l.	0,55
BEBIDAS CALIENTES (café, cortado...)	0,85

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

ANEXO 3.- PLANOS DEL RECINTO BAR PEÑAFLORES

escala 1:50



LEYENDA	
	CUADRO ELÉCTRICO
	TOMA DE CORRIENTE
	PUNTO DE LUZ
	LUZ DE EMERGENCIA
	TOMA DE AGUA
	EXTRACCIÓN DE HUMOS

**ANEXO 4.- USOS REGISTRADOS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES EN LOS AÑOS
2011, 2012 , 2013, 2014, 2015, 2016 Y 2017**

	CENTRO DEPORTIVO	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
1.	ACTUR	80.976	86.118	75.553	70.868	69.621	76.067	79.670
2.	ALBERTO MAESTRO	81.941	77.509	68.198	63.091	69.087	72.628	66.346
3.	CASSETAS	29.873	31.266	28.060	27.971	29.114	23.901	21.492
4.	CIUDAD JARDIN	68.746	67.165	53.830	52.926	57.689	60.901	56.623
5.	DELICIAS	85.277	71.349	57.791	59.094	63.760	66.106	63.501
6.	GARRAPINILLOS	15.559	16.755	13.267	11.566	13.847	12.976	12.752
7.	GRAN VIA	57.611	61.364	54.790	54.229	49.767	56.308	55.668
8.	LA CARTUJA	23.324	23.983	22.412	19.806	22.294	24.312	24.658
9.	LA GRANJA	106.352	97.720	86.611	87.360	94.351	101.362	103.026
10.	LA JOTA	36.204	45.178	38.243	37.779	41.534	41.207	40.461
11.	MIRALBUENO	19.855	26.552	26.169	25.481	28.974	29.955	27.621
12.	MONZALBARBA	21.792	26.715	22.592	19.278	22.188	22.509	21.263
13.	MOVERA	19.597	20.245	15.712	13.024	13.605	15.700	12.533
14.	OLIVER	20.706	24.670	21.300	18.905	21.469	22.272	19.748
15.	PEÑAFLORES	17.182	17.982	16.096	13.183	15.515	13.731	12.860
16.	SALDUBA	50.593	54.575	47.618	42.880	48.142	48.558	46.781
17.	SAN GREGORIO	19.110	20.147	15.686	14.207	16.212	16.034	13.789
18.	SAN JUAN DE MOZARRIFA	24.212	27.721	26.215	18.786	23.483	22.783	22.732
19.	SANTA ISABEL	42.450	41.517	41.250	35.070	40.289	37.533	31.538
20.	TORRERO	45.216	46.606	39.340	38.057	43.407	44.633	42.691
21.	VALDEFIERRO	38.823	42.890	37.389	35.941	40.682	44.499	43.845

ANEXO 5



Instituto Municipal de Salud Pública
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

**REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y
ACTIVIDADES DE COMIDAS
PREPARADAS DE TEMPORADA**
(Establecimientos fijos que desarrollen la actividad
durante menos de 6 meses al año)

Espacio reservado para el sello de
entrada

1	SOLICITUD DE:	
<input type="checkbox"/> INSCRIPCIÓN INICIAL		<input type="checkbox"/> CAMBIO TITULARIDAD
ACTIVIDAD A DESARROLLAR:		
<input type="checkbox"/> BAR DE TEMPORADA		<input type="checkbox"/> COMEDOR COLECTIVO DE TEMPORADA
FECHA DE INICIO		FECHA DE FINALIZACIÓN:

2	DATOS DEL ESTABLECIMIENTO O EMPRESA										
N.I.F.		DENOMINACIÓN									
DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)				Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.
BARRIO RURAL (si procede)											
MUNICIPIO		PROVINCIA	TFN./ MÓVIL		CORREO ELECTRÓNICO				FAX:		
ACTIVIDAD:											

3	DATOS DEL TITULAR										
N.I.F.		PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL			SEGUNDO APELLIDO			NOMBRE			
DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)				Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.
MUNICIPIO		PROVINCIA	TFN./ MÓVIL		CORREO ELECTRÓNICO				FAX:		

4	DATOS DEL REPRESENTANTE										
N.I.F.		PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL			SEGUNDO APELLIDO			NOMBRE			
DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)				Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.
MUNICIPIO		PROVINCIA	TFN./ MÓVIL		CORREO ELECTRÓNICO				FAX:		

I.C. de Zaragoza, a de de 20
(FIRMA DEL INTERESADO)

R.D. 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (B.O.E. 8/03/11)
Decreto 131/2006, de 23 de mayo del Gobierno de Aragón (B.O.A. 7/06/2006)
Ley 5/2014 de Salud Pública de Aragón: Art. 85 (B.O.A. 15/07/14)

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de datos de carácter personal, podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición comunicándolo por escrito al Excmo. Ayuntamiento.



Instituto Municipal de Salud Pública
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES DE COMIDAS PREPARADAS DE TEMPORADA
(Establecimientos fijos que desarrollen la actividad durante menos de 6 meses al año)

MEMORIA DESCRIPTIVA DE LA ACTIVIDAD (BARES)
Decreto 131/2006 (Establecimientos y actividades de comidas preparadas)

A	NOMBRE ESTABLECIMIENTO
	TITULAR:
	EMPLAZAMIENTO:

BAR EN PISCINAS, CENTROS DEPORTIVOS, PABELLONES ... BAR EN QUIOSCOS DE PARQUES

Indicar con una X donde proceda	SI	NO
Tiene cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene cuarto de manipulación sin puntos de calor (oficce)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene zona de manipulación en la barra con punto de calor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • Plancha • Freidora • Parrilla 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Tiene horno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene horno microondas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elaboran alimentos:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • Bocadillos fríos • Bocadillos calientes • Alimentos a la parrilla o brasa • Alimentos fritos • Pizzas • Ensaladas • Salsas • Otros(especificar) _____ 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
.Manipulación de materias primas (en cocina o en un cuarto sin puntos de calor)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • Lavado • Troceado • Fileteado • Rebozado • Condimentado Otras manipulaciones (especificar) _____ 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Método de conservación de los alimentos una vez elaborados: _____		
Solo sirven (no elaboran) los siguiente alimentos procedentes de industrias autorizadas:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • Bocadillos (tipos) • Conservas (tipos) • Aperitivos en bolsa • Pizza industriales previo calentamiento • Salsas Otros (especificar) _____ 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de datos de carácter personal, podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición comunicándolo por escrito al Excmo. Ayuntamiento.



Instituto Municipal de Salud Pública
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

**REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES DE COMIDAS
PREPARADAS DE TEMPORADA**
(Establecimientos fijos que desarrollen la actividad durante menos de 6 meses al año)

CARTA ACTUAL DEL ESTABLECIMIENTO (puede adjuntarse o transcribirse)

MEMORIA BARES- HOJA 2 DE 2

I.C. de Zaragoza, a de de 20
(FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE)

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de datos de carácter personal, podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición comunicándolo por escrito al Excmo. Ayuntamiento.



Instituto Municipal de Salud Pública
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES DE COMIDAS
PREPARADAS DE TEMPORADA
(Establecimientos fijos que desarrollen la actividad durante menos de 6 meses al año)

DECLARACIÓN DE PROGRAMA DE AUTOCONTROL DEL ESTABLECIMIENTO

D.....
mayor de edad, con D.N.I. nº en representación de la Sociedad,
.....
con C.I.F. nºtitular del establecimiento denominado Bar
.....
sito en nº
de

MANIFIESTA

Que la empresa se compromete a llevar a cabo un Programa de Autocontrol del establecimiento.

Y para que así pueda hacer constar, lo firma en

I.C. de Zaragoza, a de de 20
(firma del interesado)

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de datos de carácter personal, podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición comunicándolo por escrito al Excmo. Ayuntamiento.

ANEXO 8

D./D^a..... con D.N.I. n^o
..... adjudicatario/a de la concesión del bar del
CDM..... con n^o de expediente.....

AUTORIZA

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

Fdo.

En Zaragoza, a de de 20 ..