

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR CAFETERIA EN EL CENTRO CÍVICO DE LA CARTUJA BAJA POR PROCEDIMIENTO ABIERTO**

### **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 de La Cartuja Baja, ubicado en la Calle Autonomía de Aragón, nº 21 en Zaragoza.

### **2ª .- Tipo de Establecimiento.-**

El tipo de establecimiento del Bar Cafetería del Centro Cívico 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.DF 131/2006 y en 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 proporcionada o y/o adecuado a sus instalaciones

Los locales destinados a la elaboración y manipulación de comidas preparadas ( local barra, local cocina) se ajustarán a las condiciones higienicos-sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente y otras normativas que afecten a sus cometidos específicos.

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

- El movimiento de usuarios en el que tienen prioridad los socios del Centro de Convivencia para Personas Mayores.
- El acceso al recinto: desde el Centro Cívico a través de dos puertas.
- Las características del Bar: tiene dos zonas. Una para el Centro de Convivencia para Mayores y otra para el resto de usuarios. El bar está dotado de:
- equipamiento consultar Anexo 3 Inventariado
- Los servicios a prestar en este establecimiento: se deben expender las bebidas y artículos habituales en los Centros de Mayores: cafés ( de comercio justo por compromiso municipal), licores, cervezas, vinos, y tapas. Queda expresamente prohibida la realización del servicio de banquetes.
- El local destinado a barra y office cumplirá la normativa vigente que afecte a su cometido específico.

### **3ª .- Condiciones Generales.-**

Además de las cláusulas de condiciones específicas y de condiciones higiénico sanitarias del pliego de condiciones administrativas particulares, los adjudicatarios estarán obligados al cumplimiento de las siguientes condiciones generales:

### **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** ( hoja firmada donde dice que lo ha visto). Dicha visita se debe solicitar al centro Cívico, donde se 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 zona de no mayores 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 revisados periódicamente y aprobados por el órgano municipal competente, a propuesta del servicio de Centros Cívicos

Estos precios, para los productos señalados serán vigentes durante la concesión

Los precios vigentes actuales se detallan en **anexo 2**

### **3.4 Catálogo de productos zona de mayores y precio**

Aquellos productos que se expidan al colectivo de pensionistas y jubilados acreditados tendrán el precio fijado por los centros de convivencia.

Sus acompañantes se atenderán al precio establecido al público en general.

Se adjunta anexo con los precios establecidos por el centro de mayores

### **3.5 Equipamiento inventariable.**

El equipamiento inventariable propiedad municipal con destino al servicio adjudicado figurará en una relación escrita **Anexo 3** y la recibirá el adjudicatario, debiendo ser reintegrado en perfectas condiciones de uso a la finalización de la concesión. Cualquier cambio a su cargo del local e instalación de aparatos será aprobada e inspeccionada por el Servicio Municipal competente.

El mantenimiento y reparación del equipamiento será asumido por el adjudicatario

### **3.6 Limpieza del recinto de explotación.**

La limpieza de todo el recinto del 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.

### **3.7 Máquinas eléctricas recreativas.**

No se permitirá la instalación de máquinas infantiles accionadas por sistemas eléctricos,

de juegos de azar y similares.

### **3.8 Suministros 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.

### **3.9 Expedición de tiqués.**

El adjudicatario, hará uso de la 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. Contra prestación 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 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 42/2010 de 30 de diciembre, por la que se modifica 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.

**3.11** Con el fin de que se dé cabida a todo el personal que quiera hacer uso del bar-cafetería la actividad de juegos de cartas por parte de los usuarios del Centro de Convivencia se realizará en los espacios destinados para este colectivo.

### **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 y documentación administrativa correspondiente.

Al inicio de la explotación, anualmente y al comienzo del contrato 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.

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 y presentar la documentación exigida.

## **4.- Horarios y calendario de prestación del servicio.**

La apertura y cierre del servicio de bar se situarán dentro de los límites de apertura y cierre del Centro para no afectar a la seguridad y funcionamiento del mismo que es de lunes a viernes de 08,10 h a 21,30 h y los sábados de 09,10 a 20,45h

El horario mínimo establecido será de **lunes a viernes de 10,00 a 13,00 y de**

**16,30 a 20,30 , sábados , de 11 a 13,00 y de 16,30 a 20,30**, pudiendo ser ampliado en horario y días, dentro del horario de apertura del centro en la medida que el adjudicatario considerase conveniente.

Durante los meses de julio y agosto el bar permanecerá cerrado también los sábados

En el período vacacional, los días de cierre del bar, si los hubiera, **nunca superarían los 20 días**, así como el horario establecido que podrá tener un carácter flexible , por lo que el Excmo. Ayuntamiento se reserva la facultad de solicitar la apertura del bar en domingo o festivo por necesidades especiales del funcionamiento del Centro.

#### **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 1, 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).

Deberán cumplir la legislación en materia de información al consumidor:

El Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

y el Real Decreto 126/2015, de 26 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

### **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 Centros Cívicos 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 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 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.

I.C. de Zaragoza a 1 de septiembre de 2017

LA JEFE DE SERVICIOS



Fdo. Cristina Alcolea Ballestar

Se adjunta:

**Anexo 1** Firma del licitante de que ha visitado el Bar del Centro Cívico

**Anexo 2** Lista de precios máximos

**Anexo 3** Equipamiento inventariado

**Anexo 4** Tabla de Precios de los Artículos que se expenden a Socios de los Centros Municipales de Convivencia para Personas Mayores.

## SERVICIO DE CENTROS

### CÍVICOSANEXO 1

De acuerdo con lo establecido en la Clausula 3,1 del Pliego de Prescripciones Técnicas para la adjudicación del contrato de servicios del Bar Cafetería del Centro Cívico de la Cartuja , este servicio municipal de Centros cívicos acreditada

Que D.....con DNI.....

realizo el reconocimiento de los recintos objeto del concurso, siendo informado del equipamiento existente y de las características del mismo con fecha de ....

de.....de..... en el Centro Cívico de la Cartuja

#### RECONOCIMEINTO:

Distribución del Local:

Accesos:

Equipamientos:

Instalaciones Eléctricas:

Instalación de fontanería

Acometidas

A los efectos oportunos

Fdo:.....

Responsable del Centro cívico

**ANEXO 2**
**Lista de precio máximo vigente**
**Precios máximos a aplicar en productos y servicios de bar - cafetería Centro Cívico la Cartuja**

Cafés- Infusiones	
Cafe con hielo	1,30€
Cafe solo	1,15€
Cortado	1,20€
Café con leche	1,25€
Cortado descafeinado	1,20€
Te/ infusiones	1,15€

Cervezas	
Caña 20 cl	1,25€
Tubo 33cl	1,70€
Botellin 1/5	1,25€
Cerveza 1/3	1,80€
Bote 33cl	1,80€
Cerveza sin 20 cl	1,25€

Refrescos	1,35€
Cola	1,35€
Naranja cola 33cl (primeras marcas)	1,60€
Agua mineral 1-L Y 1/2L	1,55€
Agua Mineral 1/3	0,90€



**Anexo 3**
**EQUIPAMIENTOS BAR CENTRO CIVICO LA CARTUJA**

<b>COCINA</b>	<b>NUMERO INVENTARIO</b>
1 MICROONDAS	82458
1 NEVERA	S/N
1 FREIDORA	S/N
1 LAVAVAJILLAS	S/N
1 TERMO	S/N
1 CAMPANA EXTRACTORA	S/N

<b>BARRA:</b>	<b>NUMERO INVENTARIO</b>
1 LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL	S/N
1 MAQUINA DE HIELO	S/N
1 CAFETERA	S/N
1 CAJA REGISTRADORA	S/N
1 MOLINILLO DE CAFE	S/N
1 BOTELLERO	S/N
1 ALTILO PARA BOTELLAS	S/N

<b>MOBILIARIO</b>	<b>NUMERO INVENTARIO</b>	<b>N<sup>a</sup></b>
MESAS	S/N	12
SILLAS	S/N	48
TELEVISION	S/N	2
BANQUETAS		4
ARMARIO BALNCO		1
MUEBLE REVISTAS		
PERCHERO PARED		
RELOJ		
PERCHAS	S/N	
ESTANTERIA	S/N	
CORCHOS PARED	S/N	
EXTINTOR	S/N	

LISTA DE PRECIOS

**LISTA DE PRECIOS CAFETERIA**

<b>BOCADILLOS</b>	<b>PRECIO</b>
SANDWICH	1,20 €
ATÚN GRANDE	2,30 €
ATÚN PEQUEÑO	1,20 €
EMBUTIDO Y CURADOS GRANDE	2,60 €
EMBUTIDO Y CURADOS PEQUEÑO	1,20 €
TORTILLA GRANDE	2,30 €
TORTILLA PEQUEÑO	1,20 €
PEQUEÑO DE 2 O MÁS	1,40 €
GRANDE DE 2 O MÁS INGREDIENTES	2,80 €

<b>CAFÉS-INFUSIONES</b>	<b>PRECIO</b>
CHOCOLATE	0,90 €
SUPLEMENTO LICOR	0,35 €
CAFÉ CON LECHE	0,90 €
CAFÉ LECHE HIELO	0,95 €
CON LECHE DESCAFEINADO	0,90 €
CARAJILLO CARLOSIII,MAGNO,DYC	1,50 €
CARAJILLO MARCA	1,35 €
CARAJILLO NO MARCA	1,25 €
CORTADO	0,80 €
CORTADO CON HIELO	0,80 €
CORTADO DESCAFEINADO	0,80 €
MANZANILLA-TÉ+LICOR	0,80 €
MANZANILLA-TÉ NORMAL	0,55 €
CAFÉ SOLO	0,70 €
SOLO DESCAFEINADO	0,75 €
CAFÉ SOLO CON HIELO	0,75 €
VASO LECHE GRANDE	0,75 €
VASO LECHE PEQUEÑO	0,45 €

<b>CERVEZAS</b>	<b>PRECIO</b>
AMBAR LEMON	0,95 €
BOTELLÍN	0,90 €
PENALTI	0,65 €
CAÑA CON LIMÓN	0,95 €
CAÑA NORMAL	0,90 €
JARRA CON LIMÓN	2,15 €
JARRA NORMAL	2,00 €
CERVEZA SIN ALCOHOL	0,90 €
TUBO CON LIMÓN	1,30 €
TUBO NORMAL	1,25 €
LATA CERVEZA	1,25 €

<b>VINOS</b>	<b>PRECIO</b>
MOSCATEL	0,70 €
REVUELTO	0,80 €
TUBO VINO	1,10 €
BOTELLA VINO MARCA	5,50 €
BOTELLA VINO NO MARCA	4,00 €
CAÑA VINO MARCA	1,40 €
CAÑA VINO NO MARCA	0,70 €
CHATO MARCA	0,75 €
CHATO NO MARCA	0,55 €

<b>LATAS VERMOUTH</b>	<b>PRECIO</b>
CHIPIRONES	3,20 €
NAVAJAS	4,00 €
SARDINAS	1,65 €
<b>VERMOUTH/BITTER</b>	<b>PRECIO</b>
BITTER SIN ALCOHOL	1,00 €
CHATO VERM CASA	0,80 €
CHATO VERM MARCA	1,15 €
TUBO VERM DE LA CASA	1,35 €
TUBO VERM MARCA	2,10 €

LISTA DE PRECIOS

LICORES	PRECIO
COMBINADOS	1,95 €
GINEBRA	1,20 €
PACHARÁN	1,20 €
PONCHE	1,20 €
RON Y ANÍS	1,20 €
SOL Y SOMBRA	1,20 €
COGNAC MARCA	1,20 €
COGNAC NO MARCA	1,10 €
WHISKY CON HIELO TUBO	1,85 €
WHISKY NORMAL	1,25 €

TAPAS Y SNACKS	PRECIO
ANCHOA:	0,85 €
BOQUERÓN:	0,55 €
OLIVAS ALIÑADAS:	0,80 €
OLIVAS RELLENAS:	0,90 €
SNACKS BOLSA GRANDE	1,00 €
SNACKS BOLSA PEQUEÑA	0,50 €
PINCHO TORTILLA:	0,85 €
TACO ATÚN:	0,95 €
TORTILLA ENTERA:	7,50 €
BANDERILLA BOQUERONES:	0,80 €
BANDERILLA CHIPIRON:	0,95 €
BANDERILLA MEJILLÓN:	0,95 €
BANDERILLA NAVAJAS:	0,95 €

La Concejala Delegada de Acción Social y Mayor



Fdo. M<sup>a</sup> Isabel López González



REFRESCOS-ZUMOS	PRECIO
BATIDO	1,10 €
GASEOSA	1,10 €
HORCHATA	1,00 €
LATA REFRESCO	1,20 €
REFRESCO N-L-C	0,90 €
TÓNICA	0,90 €
AGUA CON GAS	0,80 €
AGUA SIN GAS	0,85 €
BOTELLA ICE TEA	1,20 €
LATA ICE TEA	1,75 €
VASO ZUMO	0,85 €
ZUMO BOTELLÍN	1,05 €

SIDRA-MOSTO	PRECIO
BOTELLA MOSTO	4,80 €
BOTELLA SIDRA	4,00 €
CAÑA MOSTO	0,80 €
CAÑA SIDRA	0,70 €
CHATO MOSTO	0,50 €
CHATO SIDRA	0,55 €

REPOSTERÍA	PRECIO
CAÑA, PALMERA...	0,85 €
CHURROS	0,20 €
GALLETAS	0,55 €
LAZO CREMA	0,85 €
MAGDALENAS	0,75 €
PALMERITAS/SOBAOS	0,55 €
PASTELITOS VARIOS	1,00 €
ROSQUILLAS	0,75 €
TARTA DE MANZANA	0,75 €