

## ANEXO 4. SERVICIOS DE BAR - CAFETERÍA

### 1.- ESPACIOS OBJETO DE EXPLOTACIÓN CEDIDOS AL ADJUDICATARIO

(se adjunta plano)

La explotación de servicios hosteleros en el C. D. M. José Garcés, comprende el servicio de establecimiento hostelero de bar-cafetería en el edificio general y ambigú del frontón.

El acceso al recinto del bar-cafetería puede hacerse:

- En horarios de apertura al público: Desde el interior de la propia instalación, o directamente desde la calle.
- Fuera del horario de apertura al público: Desde el exterior, por el andador peatonal.

El adjudicatario podrá instalar y explotar comercialmente un terraza con veladores en la zona contigua al andador peatonal, previa solicitud de los permisos correspondientes, y el abono de las tasas municipales que se devenguen por esta actividad, lo cual correrá a cargo del mismo.

### 2. EQUIPAMIENTO Y REFORMAS

#### 2.1- EQUIPAMIENTO INVENTARIABLE

El adjudicatario tendrá el cuidado y mantenimiento del equipamiento inventariable (mobiliario, electrodomésticos, maquinaria, etc.) propiedad municipal y se destinaran exclusivamente al servicio objeto del contrato.

De todos los elementos patrimoniales que se entregarán al adjudicatario, propiedad del Ayuntamiento de Zaragoza, se levantará la correspondiente Acta antes de que comience la prestación del servicio.

En el supuesto de que fuera necesaria la sustitución de alguno de los elementos del equipamiento, este correrá a cargo del adjudicatario, y quedara en plena propiedad del Ayuntamiento de Zaragoza, una vez finalizado el contrato.

#### RELACIÓN DE EQUIPAMIENTOS DE PROPIEDAD MUNICIPAL QUE SE ENTREGA INSTALADO AL ADJUDICATARIO

DESCRIPCION	UNIDADES
Encimera de barra de bar construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 terminación en punto redondo. Forma circular. Dimensiones 700+90x55x12 cm.	1
Mesa interior barra construida a medida en acero inoxidable 18/10 calidad AISI 304, dotada de peto posterior, una cuba con grifo no monomando y zona inferior diáfana para ubicación de elementos diversos.225x70x85	1
Cocina a gas de cuatro fuegos marca Alpeninos, dotada de base cerrada mediante puertas 168401.	1
Freidora eléctrica con cuba de 12 litros marca Alpeninos 168468.	1
Elemento neutro de apoyo Marca Alpeninos 168575 .	1
Plancha a gas tipo Electrolux modelo 168470 .	1
Base para estos tres últimos elementos marca Alpeninos cerrada mediante puertas.	1
Lavamanos de pie modelo LPP-2 o similar. Dimensiones 40x40x85 cm.	

	<b>1</b>
Mesa fregadero para preparaciones y lavado de vajilla construida a medida en acero inoxidable 18/10 calidad AISI 304. Dotada de peto posterior y de agujero de desbarasado en el que no existen tape y anillo de goma. Dotada de dos cubas, grifo monomando de encimera y grifo ducha con caño giratorio. Zona de 140 cm. cerrada con lateral y puertas correderas al frente. Hueco para ubicar lavavajillas. Dimensiones: 450x70x85 cm.	<b>1</b>
Campana para extracción de humos y olores construida a medida en acero inoxidable 18/10 calidad AISI 304, incluso cabina de impulsión y conductos de chapa galvanizada hasta unión con chimenea. Dimensiones 225x100x79 cm.	<b>1</b>
Mesa de apoyo tipo central construida a medida en acero inoxidable 18/10 calidad AISI 304. Dimensiones 80x170x85 cm.	<b>1</b>
Mesa de apoyo construida a medida en acero inoxidable 18/10 calidad AISI 304 dotada de peto posterior con dos cubas incorporadas y grifo monomando y zona inferior diáfana para ubicación de elementos diversos (lavavasos, enfriadores, etc.). Dimensiones 1200x55x85 cm.	<b>1</b>
Mueble para cafetera con dos cajones, dos departamentos, posadero y cuatro baldas de estantería, con una zona inferior diáfana de 1,10 cm. Dimensiones 460x60x105 cm.	<b>1</b>
Calentador eléctrico de agua de 150 litros de la marca Fagor	<b>1</b>
Monoplatos eléctrico para cocina, incluyendo guías motor, conexiones, botonera puertas de apertura y cierre. Indicador de posición	<b>1</b>

## 2.2 DECORACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE MOBILIARIO POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO, PARA LA ZONA DE BAR - CAFETERÍA.

Correrá a cargo del adjudicatario la instalación en la zona de cafetería, (y opcionalmente en cocina, según criterio del adjudicatario) de un sistema de aire acondicionado de techo, solo frío, con unas características que aseguren el confort.

El equipamiento de mobiliario atención al público, para la zona de bar - cafetería, correrá a cargo del adjudicatario. Asimismo correrá a cargo del adjudicatario aquellos equipamientos necesarios para el correcto funcionamiento del servicio, los que obligue la normativa vigente y que no constan en el equipamiento inicial.

## 2.3. REFORMAS

Cualquier reforma del local, o sustitución o modificación de los equipos y aparatos recibidos, exigirá aprobación municipal previa. Una vez finalizado el contrato quedaran en plena propiedad del Ayuntamiento de Zaragoza.

Como mínimo, el adjudicatario deberá realizar a su cargo las siguientes reformas en las instalaciones actuales.

- Elaboración de planos del recinto para el Dpto. de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón.

- Instalar A.C.S. en lavamanos de cocina y material de limpieza y secado higiénico de manos.
- Instalar ventilación natural o artificial en zona de almacén en planta -1 ( vestuarios de personal de bar )
- Reparación suelo deteriorado en zona de puerta que comunica cocina con barra de bar.
- Instalar armario cerrado para almacenar vajilla y menaje.

### 3.- LIMPIEZA DEL RECINTO DE BAR – CAFETERÍA

El adjudicatario tendrá el cuidado y mantenimiento del local y será por cuenta del mismo la limpieza diaria de aquellas zonas reservadas al consumo de productos expedidos por el mismo: zonas de bar-cafetería, barra y sus dependencias propias, así como el mobiliario, el equipamiento, los cristales de todo el recinto y los aseos de público. Dichos aseos son comunes para el vestíbulo, por lo que deberán estar operativos incluso cuando no se preste el servicio de bar. El adjudicatario asumirá la limpieza total de dichos aseos y el Ayuntamiento de Zaragoza asumirá la reposición de fungibles como papel higiénico, jabón, toallas,...

### 4.- 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

### 5.- CATÁLOGO DE PRODUCTOS Y PRECIOS

El adjudicatario estará obligado a suministrar, como mínimo, todos y cada uno de los productos sujetos a precio máximo. El resto de productos no comprendidos en dicho anexo serán de libre expedición.

Los precios para los productos sujetos a precio máximo serán los aprobados anualmente por el Ayuntamiento de Zaragoza. Como referencia se detallan los precios y productos propuestos para 2011:

CAFE CON HIELO	<b>1,20</b>	<b>REFRESCOS BOTE</b>	
CAFE SOLO	<b>1,00</b>	NARANJA, COLA, etc. 33 cl (Primeras marcas)	<b>1,45</b>
CORTADO	<b>1,10</b>	TONICA 33 cl (Primeras marcas)	<b>1,45</b>
CAFE CON LECHE	<b>1,15</b>		
DESCAFEINADO CON LECHE	<b>1,15</b>		
CORTADO DESCAFEINADO	<b>1,10</b>	<b>BOCADILLOS</b>	
TE / MANZANILLA	<b>1,00</b>	TORTILLA DE PATATA	<b>2,10</b>
BATIDOS	<b>1,40</b>	CHORIZO, SALCHICHÓN	<b>2,10</b>
CERVEZA "CAÑA" 220 cc.	<b>1,10</b>	QUESO	<b>2,90</b>
CERVEZA "DOBLE" 1/3	<b>1,40</b>	JAMÓN SERRANO	<b>3,10</b>
BOTELLA 1/5	<b>1,10</b>		
BOTELLA 1/3	<b>1,40</b>	<b>RACIONES Y TAPAS</b>	

BOTE 33 cl	1,40	CALAMARES	4,05
CERVEZA SIN ALCOHOL 1/5	1,10	TORTILLA PATATA	1,35
		BOLSA PATATAS FRITAS	1,05
<b>REFRESCOS (BOTELLAS – TIRADOR 220cc.)</b>		<b>SERVICIO MÁQUINAS AUTOMATICAS</b>	
TRI-NARANJUS	1,20	BOTE COLA (Primeras marcas)	1,25
TÓNICA	1,20	BOTE COLA LIGHT (Primeras marcas)	1,25
FANTA	1,20	BOTE NARANJA O LIMÓN (Primeras marcas)	1,25
KAS	1,20	BOTELLA AGUA MINERAL 1 y ½ l.	1,25
PEPSI COLA	1,20	BOTELLA AGUA MINERAL 1/2 l.	0,80
COCA COLA	1,20	BOTELLA AGUA MINERAL 1/3 l.	0,55
GASEOSA Litro	1,40	BEBIDA ISOTÓNICA (Primeras marcas)	1,35
GASEOSA 1/2 Litro	1,05		
AGUA MINERAL Litro y 1/2	1,40		
AGUA (Botellín)	0,80		
HORCHATA (Botellín)	1,40		
ZUMOS (tetrabrik y botellín)	1,40		
ZUMOS (vaso 220 cc.)	0,95		

Estos precios, para los productos señalados, serán vigentes en el periodo de apertura ordinaria, siendo libres en el periodo de apertura extraordinaria. Tanto en las mesas como en las terrazas y se presta el servicio mediante camarero los precios se podrán incrementar en un 30 %.

Oportunamente se les facilitara los carteles con los precios máximos vigentes, de productos y servicios sujetos a los mismos, que deberán estar visibles al público. Del mismo modo, deberá estar visible al público, una lista de precios de todos aquellos productos y servicios no sujetos a precio máximo.

## 6.- MAQUINAS ELÉCTRICAS RECREATIVAS

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

## 7.- SERVICIO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

El adjudicatario colocará, como mínimo, una máquina expendedora de bebidas frías y una maquina de bebidas calientes en el pabellón deportivo municipal del CDM José Garcés , en planta -1, siendo responsable de la reposición, mantenimiento y averías de dichas máquinas. Dichas máquinas deberá ser instaladas sobre una base aislante de tierra que cumpla dicha función y presente requisitos estéticos y de limpieza adecuados. El ofertante que resulte adjudicatario deberá realizar a su cargo las instalaciones iniciales necesarias para la colocación y puesta en marcha de las máquinas.

Así mismo, será el responsable de la reposición de productos, limpieza, administración, mantenimiento y averías de los aparatos, con la periodicidad necesaria para que en ningún momento quede desabastecido el servicio.

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 en máquinas automáticas.

## **8.- 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 (B.O.P. 3-10-88); Real Decreto 2207/95, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los productos alimenticios; Real Decreto 202/2000, con las Normas relativas a los Manipuladores de Alimentos; 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 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:
11. Deberán tener la tarjeta de Manipulador de Alimentos.
12. Observarán la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.
13. Queda prohibido:

- La entrada y tenencia de animales en los recintos cerrados
  - La existencia de productos que precisen conservación por frío, fuera de las cámaras frigoríficas.
  - La utilización de utensilios y tablas de corte de madera.
  - Cortar sobre la misma tabla carne cruda y carne cocinada.
  - Poner en contacto alimentos crudos y preparados.
- 14 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.
- 15 Las mayonesas, salsas y cremas deberán elaborarse con ovoproductos pasteurizados en sustitución del huevo, conservándose siempre en refrigeración, y debiendo consumirse en el mismo día de su elaboración.
- 16 La apertura del establecimiento quedará condicionada al informe sanitario favorable del Instituto Municipal de la Salud Pública y de las autoridades sanitarias competentes.

## **9.- EXPEDICIÓN DE TICKETS**

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.