

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR EN CDM MIRALBUENO 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. MIRALBUENO.

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

### **2ª.- Tipos de establecimiento hostelero.-**

El tipo de establecimiento del C. D. M. MIRALBUENO 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 MIRALBUENO, 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 2014 se detallan en ANEXO 2.

### **3.4. Equipamiento inventariable.**

Equipamiento inventariable del Bar del CDM MIRALBUENO de propiedad municipal:

- Cocina: campana extractora , termo eléctrico Fagor 50 l., fregadero inoxidable de dos cubas con grifo monomando.
- Barra: un fregadero de una poza con grifo y un aparato antiinsectos.

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: mesa de trabajo de aluminio, freidora, cocina de cuatro fuegos, plancha, 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, como mínimo, 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 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. 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.

Si durante el periodo de la adjudicación, el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, instala una toma y contador 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. En este caso el adjudicatario deberá abonar el suministro de energía eléctrica del Bar del CDM Miralbueno, 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.

## **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**

### **BAR CDM MIRALBUENO**

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

### **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 lo establecido en el Código Alimentario 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; la Ordenanza de Higiene Alimentaria del Excelentísimo Ayuntamiento de Zaragoza (B.O.P. 3-10-88), modificación aprobada por el Ayuntamiento pleno (B.O.P. de 19-12-1996); 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 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 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 artículo 87 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 y del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro Sanitario de empresas alimentarias y alimentos .**

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.

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 22 de Enero de 2014



Fdo.: Pedro Compte Catalán  
Jefe del Servicio de Instalaciones Deportivas



**ANEXO 1. VISITA OCULAR DEL RECINTO OBJETO DEL CONCURSO**

**ANEXO 2. CATÁLOGO DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS 2014**

**ANEXO 3. PLANOS DE LOS RECINTOS**

**ANEXO 4. USOS REGISTRADOS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES EN 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 Y 2013**

**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**



**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 Centro Deportivo Municipal Miralbueno 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 Miralbueno

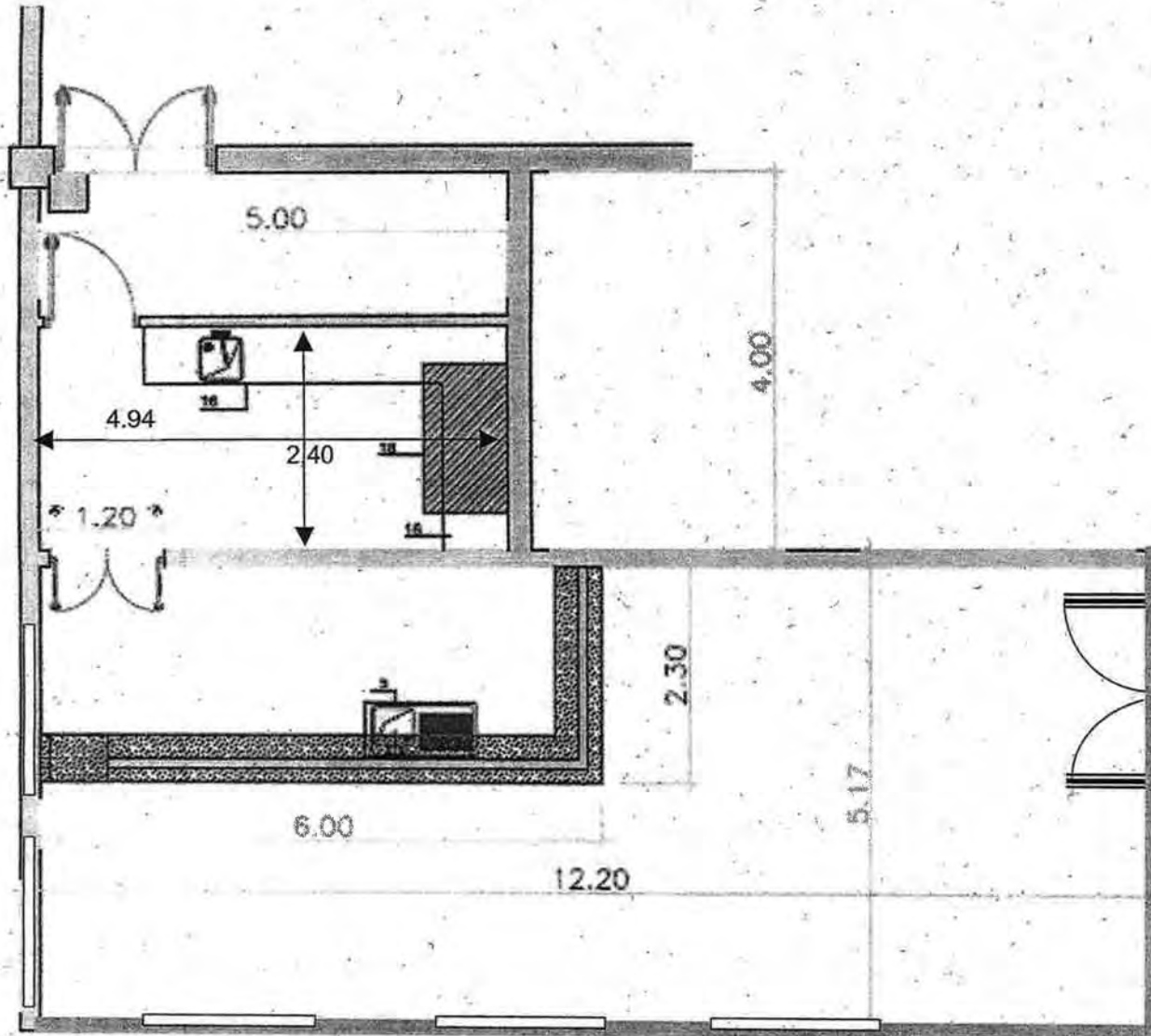
A los efectos oportunos

Fdo.: \_\_\_\_\_  
Responsable del CDM Miralbueno

**ANEXO 2.1 PRECIOS MÁXIMOS 2014**


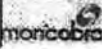

**PRECIOS MÁXIMOS A APLICAR EN PRODUCTOS Y SERVICIOS DE BAR EN CENTROS DEPORTIVOS MUNICIPALES**

	<b>Base Imponible</b>	<b>IVA (10%)</b>	<b>PVP 2014</b>
<b>TEMPORADA DE VERANO Y MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EN INVIERNO</b>			
CAFÉ CON HIELO	1,14	0,11	1,25
CAFÉ SOLO	1,05	0,10	1,15
CORTADO	1,14	0,11	1,25
CAFÉ CON LECHE	1,14	0,11	1,25
DESCAFEINADO CON LECHE	1,14	0,11	1,25
CORTADO DESCAFEINADO	1,09	0,11	1,20
TÉ/INFUSIONES	0,95	0,10	1,05
CERVEZA "CAÑA" 20 cl	1,05	0,10	1,15
CERVEZA "TUBO" 33 cl.	1,32	0,13	1,45
CERVEZA BOTE 33 cl.	1,45	0,15	1,60
CERVEZA SIN ALCOHOL 20 cl	1,09	0,11	1,20
<b>REFRESCOS</b>			
GASEOSA Litro	1,27	0,13	1,40
GASEOSA 1/2 Litro	1,05	0,10	1,15
AGUA MINERAL Litro y 1/2	1,32	0,13	1,45
AGUA (Botellín) 33 cl.	0,77	0,08	0,85
<b>REFRESCOS BOTE</b>			
NARANJA, COLA, etc. 33 cl (Primeras marcas)	1,45	0,15	1,60
TÓNICA 33 cl (Primeras marcas)	1,45	0,15	1,60
BEBIDA ISOTÓNICA 33 cl. (Primeras marcas)	1,55	0,15	1,70
<b>BOCADILLOS</b>			
TORTILLA DE PATATA	1,91	0,19	2,10
CHORIZO, SALCHICHON	1,91	0,19	2,10
QUESO	2,59	0,26	2,85
JAMÓN SERRANO	2,59	0,26	2,85
BOLSA PATATAS FRITAS 40-50 gr.	1,05	0,10	1,15
<b>SERVICIO MÁQUINAS AUTOMÁTICAS</b>			
BOTE COLA (Primeras marcas)	1,27	0,13	1,40
BOTE COLA LIGHT (Primeras marcas)	1,27	0,13	1,40
BOTE NARANJA /LIMÓN (Primeras marcas)	1,27	0,13	1,40
BEBIDA ISOTONICA (Primeras marcas)	1,36	0,14	1,50
BOTELLA AGUA MINERAL 1 y ½ l.	1,18	0,12	1,30
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2 l.	0,77	0,08	0,85
BOTELLA AGUA MINERAL 1/3 l.	0,50	0,05	0,55
BEBIDAS CALIENTES (café, cortado..)	0,77	0,08	0,85



RELACION DE EQUIPAMIENTO

- 1 = Mostrador barra completo
- 5 = Modulò fregadero
- 16 = Zona mural de trabajo
- 18 = Campana mural de extracción

	CDM MIRALBUENO <small>COMITÉ DE MANEJO DEL CLAYTON</small>	Fecha: ABRIL 2010
	SERVICIO DE MANTENIMIENTO EQUIPAMIENTOS DEPORTIVOS	
	BAR, PLANTA BAJA	



**Zaragoza**  
AYUNTAMIENTO

INSTALACIONES DEPORTIVAS

**ANEXO 4.- USOS REGISTRADOS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES EN LOS AÑOS 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 y 2013**

	CENTRO DEPORTIVO	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1.	ALBERTO MAESTRO	88.507	97.906	84.293	93.715	81.941	77.509	68.198
2.	ACTUR	94.528	114.323	102.767	98.142	80.976	86.118	75.553
3.	CIUDAD JARDIN	79.421	60.593	83.716	-	68.746	67.165	53.830
4.	CASSETAS	27.581	29.018	39.208	32.445	29.873	31.266	28.060
5.	DELICIAS	64.707	49.428	77.209	72.421	85.277	71.349	57.791
6.	GARRAPINILLOS	12.739	11.236	19.445	17.266	15.559	16.755	13.267
7.	GRAN VIA	72.346	70.040	83.974	73.013	57.611	61.364	54.790
8.	LA CARTUJA	14.313	16.029	24.708	26.084	23.324	23.983	22.412
9.	LA GRANJA	100.577	106.793	131.850	100.290	106.352	97.720	86.611
10.	LA JOTA	40.008	36.524	49.516	39.356	36.204	45.178	38.243
11.	MIRALBUENO	22.874	19.375	-	19.692	19.855	26.552	26.169
12.	MONZALBARBA	16.371	19.951	26.476	21.434	21.792	26.715	22.592
13.	MOVERA	17.985	20.162	23.971	25.961	19.597	20.245	15.712
14.	OLIVER	17.184	19.670	28.991	27.052	20.706	24.670	21.300
15.	PEÑAFLOR	14.460	17.202	21.559	19.416	17.182	17.982	16.096
16.	SAN GREGORIO	18.313	18.574	26.742	21.575	19.110	20.147	15.686
17.	SAN JUAN DE MOZA.	20.077	20.786	28.272	25.559	24.212	27.721	26.215
18.	SALDUBA	51.195	58.079	63.037	55.918	50.593	54.575	47.618
19.	SANTA ÍSABEL	66.520	51.849	61.636	49.493	42.450	41.517	41.250
20.	TORRERO	38.463	44.882	62.331	50.157	45.216	46.606	39.340
21.	VALDEFIERRO	23.476	39.733	44.060	35.502	38.823	42.890	37.389

**ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES DE COMIDAS PREPARADAS**

Decreto 131/2006, de 23 de mayo del Gobierno de Aragón (B.O.A. 7 Junio)

**SOLICITUD DE:**
 **AUTORIZACIÓN INICIAL**
 **CAMBIO DE TITULARIDAD**
**ACTIVIDAD A DESARROLLAR:**
 **ASADOR DE POLLOS**
 **BARES SIN COCINA**
 **ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA**

(establecimientos fijos que desarrollen la actividad durante menos de 6 meses)

 **NO PERMANENTES**

(campamentos, casetas de ferias...)

**DATOS DEL ESTABLECIMIENTO O EMPRESA**

<b>DENOMINACIÓN:</b>			
<b>DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO:</b>			
<b>Nº</b>	<b>C.P.</b>	<b>TELÉFONO:</b>	<b>FAX:</b>
<b>LOCALIDAD:</b>		<b>MUNICIPIO:</b>	<b>PROVINCIA:</b>
<b>ACTIVIDAD:</b>			

**DATOS DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO**

<b>APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:</b>			<b>DNI o CIF:</b>
<b>LOCALIDAD:</b>	<b>MUNICIPIO:</b>	<b>PROVINCIA:</b>	<b>TELEFONO:</b>
<b>DOMICILIO A EFECTO DE DOMICILIACIONES</b>		<b>CP:</b>	<b>FAX:</b>
<b>APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE:</b>			
<b>DNI:</b>	<b>TÍTULO DE REPRESENTACIÓN:</b>		<b>CORREO ELECTRÓNICO:</b>

Señale con una "X" el canal elegido para la notificación:  Postal  Telemático

I.C. de Zaragoza a ..... de ..... de 20

(firma del interesado)

- *Autorizo a que el Ayuntamiento pueda consultar a otras Administraciones los datos que sean necesarios para la tramitación de esta solicitud*
- *En virtud del Art 42.3 de la Ley 30/92 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Común recibirá contestación a su petición en el plazo máximo de 3 meses.*
- *En caso de silencio administrativo, este, producirá efecto negativo*
- *Contra la resolución cabe interponer los Recursos de Reposición y Contencioso-Administrativo.*

Los datos facilitados serán tratados en las BASES de DATOS de los expedientes y procedimientos del AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA para el ejercicio de las funciones y competencias atribuidas al Ayuntamiento de Zaragoza en la legislación vigente. Los INTERESADOS podrán ejercer en cualquier momento sus derechos establecidos en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de junio de Protección de Datos de carácter personal, con las limitaciones establecidas legalmente, a través de los canales de atención al ciudadano que gestiona la Administración Municipal.

**MEMORIA DESCRIPTIVA DE LA ACTIVIDAD (BARES)**

Decreto 131/2006 (Establecimientos y actividades de comidas preparadas)

<b>NOMBRE ESTABLECIMIENTO:</b>
<b>TITULAR:</b>
<b>DIRECCION:</b>

**Indicar con una X el tipo de donde proceda**

	sí	no
Tiene cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene cuarto de manipulación sin puntos de calor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene zona de manipulación en la barra con puntos de calor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Plancha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Freidora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Parrilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene horno microondas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Elaboran alimentos:</b>		
- Bocadillos fríos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Bocadillos calientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alimentos a la plancha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alimentos a la parrilla o brasa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alimentos fríos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Pizzas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Ensaladas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Salsas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Otros (especificar).....		
<b>Manipulación de materias primas (en cocina o en un cuarto sin puntos de calor)</b>		
- Lavado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Troceado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Fileteado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Rebozado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Condimentado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Otros manipulaciones (especificar).....		
.....		

Los datos técnicos sobre el establecimiento, así como los datos de los locales y de las instalaciones, se comunican al Ayuntamiento de Zaragoza, para el ejercicio de las funciones de control y supervisión de los establecimientos de restauración y de los locales de venta al por menor de alimentos preparados para consumo inmediato, y procedimientos que prescriben la Administración Pública Municipal.



**Método de conservación de los alimentos una vez elaborados:**

	si	no
Venta de comidas para llevar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servicio a domicilio (reparto)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Descripción del contenedor de transporte		
- Materiales.....		
- Sistema de cierre.....		
- Sistema de mantenimiento de la temperatura.....		

**Solo sirven (no elaboran) los siguientes alimentos:**

	si	no
Bocadillos (tipos.....)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conservas (tipos.....)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aperitivos en bolsa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pizzas industriales previo un mero calentamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salsas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros (especificar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Carta actual del establecimiento (puede adjuntarse o transcribirse)**

Señale con una "X" el canal elegido para la notificación:  Postal  Telemático

I.C. de Zaragoza a.....de.....de 20

Firma del titular o representante

- Autorizo a que el Ayuntamiento pueda consultar a otras Administraciones los datos que sean necesarios para la tramitación de esta solicitud
- En virtud del Art 42.3 de la Ley 30/92 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Común recibirá contestación a su petición en el plazo máximo de 3 meses.
- En caso de silencio administrativo, este, producirá efecto negativo
- Contra la resolución cabe interponer los Recursos de Reposición y Contencioso-Administrativo.

**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. nº ..... titular 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)

- *Autorizo a que el Ayuntamiento pueda consultar a otras Administraciones los datos que sean necesarios para la tramitación de esta solicitud*
- *En virtud del Art 42.3 de la Ley 30/92 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Común recibirá contestación a su petición en el plazo máximo de 3 meses.*
- *En caso de silencio administrativo, este, producirá efecto negativo*
- *Contra la resolución cabe interponer los Recursos de Reposición y Contencioso-Administrativo.*

**ANEXO 2.1. EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PROPUESTO POR EL LICITANTE PARA EL BAR CDM MIRALBUENO**

	EQUIPAMIENTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	MODELO	CANTIDAD	PRESUPUESTO
COCINA						

<b>BARRA</b>										
<b>ALMACEN</b>										

**ANEXO 2.2.- PROPUESTA DE CALIDADES DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR SUJETOS NO SUJETOS A PRECIOS MÁXIMOS PARA EL BAR DEL CDM MIRALBUENO.**

(Se podrán presentar tantos anexos como considere necesarios el licitante, incluidas fotos)

<b>PRODUCTO</b>	<b>CLASE PRODUCTO</b> ( Extra, superior, ..)	<b>Gramos o litros</b> <b>por unidad servida</b>	<b>OTRAS ESPECIFICACIONES</b> (Pueden aportarse presentaciones gráficas)
<b>BOCADILLOS</b>			
<b>RACIONES Y TAPAS</b>			

**ANEXO 2.2.- PROPUESTA DE CALIDADES DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR NO SUJETOS A PRECIOS MÁXIMOS PARA EL BAR DEL CDM GARRAPINILLOS**

(Se podrán presentar tantos anexos como considere necesarios el licitante, incluidas fotos)

<b>PRODUCTO</b>	<b>CLASE PRODUCTO</b> ( Extra, superior, ..)	<b>Gramos o litros</b> <b>por unidad servida</b>	<b>OTRAS ESPECIFICACIONES</b> (Pueden aportarse presentaciones gráficas)
<b>BOCADILLOS</b>			
<b>RACIONES Y TAPAS</b>			