

DOCUMENTO DE CONDICIONES Y REQUISITOS QUE REGIRAN EL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DE LICENCIA TEMPORAL DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO PARA LA INSTALACION DE CHURRERIA SIN GLUTEN DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2019:

Nº Expediente 1.118.368 /2019

1-OBJETO

1. Es objeto del presente documento regular el procedimiento para la concesión de la licencia y/o autorización municipal de ocupación de la vía pública, así como las condiciones y requisitos de la citada licencia, para la instalación durante las fiestas del Pilar 2019 de una churrería SIN GLUTEN en la siguiente ubicación:

- a) Licencia 1. Churrería en Frente Fluvial (churrería sin gluten)

En Anexo I del presente documento se adjunta, representación gráfica de la ubicación orientativa de las instalaciones.

2.- RÉGIMEN JURÍDICO

2.1. La actividad está sometida a lo previsto en la Ley 11/2005, de 28 de diciembre, reguladora de los Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón, así como a los decretos y demás normas que la desarrollan, particularmente en lo que resulte de aplicación el Decreto 143/2018, de 26 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la celebración de los espectáculos públicos y actividades recreativas de carácter ocasional y extraordinario y se establecen medidas para la mejora de la convivencia en la celebración de los espectáculos públicos y de las actividades recreativas.

Al tratarse de una actividad que se realiza en el término municipal de Zaragoza, se deberá cumplir con la Ordenanza Municipal de Protección contra Incendios del Ayuntamiento de Zaragoza y demás ordenanzas y normativa municipal de aplicación.

2.2- Desde la perspectiva demanial, será de aplicación la Ley 7/1999, de 9 de abril, de Administración Local de Aragón (LALA) y el Decreto 347/2002, de 19 de noviembre, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento de Bienes, Actividades, Servicios y Obras de las Entidades Locales de Aragón (RBASO) y la Ley 33/2003 de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas, en sus disposiciones que revistan carácter básico, así como el resto de normativa aplicable en función de la materia.

3-PLAZO DE SOLICITUDES:

El plazo de presentación de ofertas y/o solicitudes será de cinco (5) días naturales a contar desde el siguiente al de la publicación del anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza.

La finalización del tiempo para la presentación de proposiciones será a las catorce horas del último día del plazo (quinto a partir del día siguiente al de la publicación del anuncio en el BOPZ)

En el supuesto de que el día de terminación del plazo de licitación fuera sábado o festivo, se entenderá prorrogado hasta el siguiente día hábil.

Lugar de presentación de las ofertas y/o solicitudes.- Los licitadores presentarán la documentación para participar en este procedimiento en el Departamento de Administración de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U., sito en la calle Torrenueva nº 25, 1ª planta (Torreón Fortea), o bien mediante el Servicio de Correos.

En el caso de enviar la oferta mediante el Servicio de Correos deberá realizarse con los requisitos y justificación exigidos en el artículo 80.4 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

4-PRECIO A SATISFACER POR EL ADJUDICATARIO

El canon a satisfacer por la obtención de la licencia objeto del presente procedimiento se establece como mínimo en:

- Churrería sin gluten en Frente Fluvial : **5.000,00 €**

Cantidad que podrá ser mejorada al alza en la oferta de los participantes.

Los pagos deberán realizarse mediante ingreso o transferencia bancaria a cualquiera de las siguientes cuentas bancarias de la SOCIEDAD MUNICIPAL ZARAGOZA CULTURAL, S.A.U. CAIXA ES39 2100/8687/2502/0000/5585 o en su caso a IBERCAJA ES87 2085/0103/92/0301229603, debiéndose realizar previo a la retirada de la licencia solicitada. Tanto en el caso de que se realice ingreso o transferencia bancaria deberán figurar el nombre completo de la persona que realiza el ingreso, el D.N.I. de la misma y el concepto (actividad para la que se solicita autorización).

5-DOCUMENTACIÓN A APORTAR POR LOS LICITADORES

Se presentará la documentación en **DOS SOBRES CERRADOS** que a continuación se especifican, con la documentación que se especifica en esta cláusula, indicando en el **exterior de los dos y en cada uno** de los sobres de forma legible la siguiente información obligatoria:

“AUTORIZACIÓN PARA LA INSTALACIÓN DE UNA CHURRERÍA SIN GLUTEN EN:

- Frente Fluvial

DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR”

Nombre, apellidos, NIF y firma de la persona que suscribe la proposición y el carácter con que lo hace (es decir si actúa en representación de otro, o en nombre propio).

Domicilio a efectos de notificaciones.

Teléfono

Fax

Correo electrónico.

En el **interior de cada sobre** se hará constar, en hoja independiente, un índice en el que se exprese su contenido, ordenado numéricamente.

Una vez presentada la citada documentación, ésta no podrá ser modificada bajo ningún pretexto.

La presentación de ofertas y/o solicitudes supone por parte del ofertante y/o solicitante la aceptación incondicional de las cláusulas de estas Bases y la declaración responsable de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Administración.

En el SOBRE 1 documentación administrativa y técnica, deberá presentarse:

1.- Datos de identidad completos: nombre y dos apellidos o denominación; Documento Nacional de Identidad en vigor o código de identificación fiscal, domicilio, teléfono de contacto y correo electrónico.

2.- Declaración responsable (según **ANEXO II**) indicando que se reúnen los requisitos exigidos en las condiciones que rigen este procedimiento y manifestación de que en el supuesto de ser adjudicatario de la autorización, aportará la documentación original para su compulsión de la documentación técnica requerida.

3.- Los participantes deberán aportar los documentos que acrediten estar al corriente en el cumplimiento de sus Obligaciones Tributarias, así como con la Seguridad Social.

Esta obligación podrá cumplirse mediante la aportación de certificados acreditativos expedidos por las Administraciones tributarias pertinentes y de la Tesorería de la Seguridad Social.

4.- Los participantes deberán aportar los documentos que acrediten estar dado de alta en la fecha de licitación en el Impuesto sobre Actividades Económicas.

5.- Compromiso formal de que, en caso de resultar seleccionado para la obtención de la licencia objeto del presente procedimiento, aportará al expediente administrativo póliza de responsabilidad civil, y justificante del pago de la correspondiente prima.

6.- Declaración de que **en caso de resultar adjudicatario**, constituirá una **garantía** por importe de mil euros (**1000 €**) para la churrería solicitada, al objeto de asegurar el cumplimiento de todas las condiciones establecidas en estas Condiciones y Requisitos, y en especial del pago del precio ofertado, y responder de los eventuales daños que puedan causarse al dominio público y del cumplimiento de las sanciones que pudieran imponerse.

Dicha garantía, **una vez resultado adjudicatario**, podrá constituirse mediante ingreso o mediante transferencia bancaria a la cuenta de la SOCIEDAD MUNICIPAL ZARAGOZA CULTURAL, S.A., (IBERCAJA 2085 0103 93 0301074902) o mediante aval bancario a favor de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U.

7.- Propuesta técnica que deberá contener:

Su presentación **es obligatoria** y su contenido deberá contemplar los siguientes aspectos:

- Ficha Técnica de la churrería, y declaración responsable de ajuste a la Directivas Europeas y normativa sectorial de aplicación.
- Ficha Técnica de los productos de venta (churros, porras, lazos, patatas fritas y chocolate.)

La documentación técnica estará redactada en español.

- Fotografía de las churrerías.
- Precios de venta al público de los productos.

Una vez **finalizado el montaje**, y con una antelación de 24 horas al comienzo de la actividad, se realizara visita de inspección.

En dicha visita se entregará la **documentación** que a continuación se detalla como requisito **imprescindible para la apertura de la instalación:**

- **Certificado de Fin de Montaje** de la **Instalación** emitido por **Técnico** competente, y **visado** por el Colegio Oficial correspondiente.

- **Certificado** de revisión de los **medios de extinción**.

- **Certificado** de Instalación **Eléctrica** de **Baja Tensión**.(Boletín electrico)

-**Certificado** de **Instalación de gas**, si procede

No pueden incluirse en este Sobre nº 1, documentos o datos que obligatoriamente deban incluirse en el Sobre nº 2, so pena de exclusión de la licitación.

En el SOBRE 2 oferta económica (en sobre cerrado).

Dado que la oferta económica es el único criterio de valoración de las ofertas y/o solicitudes que cumplan con los demas requisitos y ante la posibilidad de que una o varias ofertas coincidan en precio, la Mesa de Valoración procederá a realizar un sorteo entre las ofertas que coincidan en precio.

6.- MESA DE VALORACIÓN

6.1. La mesa de valoración estará integrada por:

Presidente: La Vicealcaldesa, Consejera de Cultura y Proyección Exterior.

Vocales:

1. Un/a Consejero/a del Consejo de Administración de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural no perteneciente al equipo de Gobierno del Ayuntamiento de Zaragoza
2. El Interventor General Municipal.
3. Un/a Letrada de la Asesoría Jurídica Municipal
4. La Coordinadora General del Área de Cultura y Proyección Exterior.
5. El Director General de Cultura.

Secretaría: La Secretaría de la Mesa de valoración se llevará a cabo por un Técnico Superior del Área de Cultura, Turismo y Promoción Exterior o por personal del Área de Administración de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U.

Todos los miembros de la Mesa de valoración tendrán voz y voto, excepto el Secretario que actuará con voz pero sin voto.

En caso de ausencia se procederá a la sustitución de los mismos. El sustituto será designado por el propio miembro a sustituir o, en su defecto, por la Consejera del Área de Cultura y Proyección Exterior.

Sin perjuicio de lo anterior, la composición de la Mesa de Valoración podrá ser modificada por la Consejera del Área de Cultura, Turismo y Proyección Exterior, mediante resolución motivada.

La convocatoria de las reuniones de la Mesa de Valoración la realizará la Presidencia y será remitida a los miembros a través de medios electrónicos, haciendo constar el orden del día.

6.2- Constitución.- Para la válida constitución de la Mesa de valoración, a efectos de la celebración de sesiones, deliberaciones y toma de acuerdos, se requerirá la asistencia, del Presidente y Secretario y el Interventor, o en su caso, de quienes les suplan. En caso de ausencia del Presidente o de la persona en quien haya delegado, actuará accidentalmente como Presidente de la Mesa la Coordinadora General del Área de Cultura y Proyección Exterior.

6.3- Adopción de acuerdos. Los acuerdos de la Mesa requerirán mayoría simple de los asistentes. En caso de empate, se decidirá por voto de calidad del Presidente. De los acuerdos de la Mesa se levantará acta de la que dará fe el Secretario de la misma.

6.4- Asistencia técnica a la Mesa. La Mesa podrá requerir la asistencia de técnicos a las reuniones que se celebren a los únicos efectos de prestar asesoramiento especializado.

La Mesa podrá proponer a la Presidencia el nombramiento de cuantos asesores considere conveniente en razón de sus especiales conocimientos técnicos, que podrán asistir a sus reuniones, con voz y sin voto, así como emitir los informes previos pertinentes, sin que tengan la consideración de miembros de la Mesa de valoración, ni otra función que la de informar y asesorar de forma no vinculante.

7- PROCEDIMIENTO DE VALORACION DE LAS PROPOSICIONES PRESENTADAS.

Para valorar las peticiones que se presenten en el presente procedimiento sometido a pública concurrencia, se procederá de la siguiente forma:

7.1.- Apertura de proposiciones. Constituida la Mesa de valoración en la forma prevista en la cláusula anterior y con carácter previo a la apertura de las proposiciones, aquella procederá al examen y calificación de la documentación Administrativa y Técnica presentada por los participantes en tiempo y forma en el Sobre 1.

7.2.- Exclusión de la licitación.- Si la Mesa observase defectos u omisiones subsanables en la documentación presentada podrá conceder un plazo no superior a tres días para su subsanación o corrección, comunicando a los interesados por fax o correo electrónico a través de los medios que los participantes hayan indicado en su proposición.

No serán subsanables los defectos que afecten a la documentación a incluir en el Sobre 2.

7.3.- Apertura en acto público y lectura del Sobre número 2. En el lugar, día y hora comunicados oportunamente a los participantes en el procedimiento, la Mesa de valoración procederá, en acto público, a dar cuenta del análisis de la documentación Administrativa y Técnica incluidas en el sobre nº 1, y a continuación se procederá a la apertura del Sobre número 2, correspondiente a las ofertas económicas presentadas por cada uno de los licitadores.

Asimismo, y también con anterioridad a la apertura del Sobre número 2, la Presidencia de la Mesa invitará a los participantes en el procedimiento que asistan al acto o a quien legalmente le represente, para que comprueben la no alteración de los sobres.

Este acto finalizará con una invitación del Presidente a los participantes asistentes o a quienes los representen, para que formulen las alegaciones que estimen oportunas acerca del desarrollo del acto de apertura.

7.4.- Emisión de informes. La Mesa de valoración podrá solicitar cuantos informes técnicos considere necesarios al objeto de evaluar las proposiciones presentadas conforme a lo establecido en este documento de Condiciones y Requisitos.

Los técnicos designados al efecto analizarán, conforme a las prescripciones previstas en este Documento, las proposiciones presentadas cuando la Mesa se lo encomiende.

7.5.- La Mesa o el Órgano competente podrán solicitar al licitador **aclaración** sobre la proposición presentada o si hubiera de corregir manifiestos errores materiales en la redacción de la misma y siempre que se respete el principio de igualdad de trato y sin que pueda, en ningún caso, modificarse los términos de la proposición. De todo lo actuado deberá dejarse constancia documental en el expediente.

7.6.- Quedarán **excluidas** y no serán objeto de valoración las proposiciones que no cumplan con alguna prescripción técnica exigida o incumplan alguna cláusula exigida en este documento de Condiciones y Requisitos.

7.7.- Propuesta de resolución. La Mesa, formulará la propuesta de resolución al órgano competente para la designación de la empresa o profesional que haya resultado seleccionado para la obtención de la licencia objeto del presente procedimiento, teniendo en cuenta, que la oferta económica es el único criterio de valoración de las ofertas.

7.8.- Dado que la oferta económica es el único criterio de valoración de las ofertas y/o solicitudes que cumplan con los demás requisitos y ante la posibilidad de que una o varias ofertas coincidan en precio, la Mesa de Valoración procederá a realizar un sorteo entre las ofertas que coincidan en precio.

8. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA AUTORIZACIÓN PARA LA INSTALACIÓN DE UNA CHURRERÍA SIN GLUTEN DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR

1.- La autorización de la churrería permite la venta de productos elaborados en la misma, churros, porras, lazos patatas fritas y chocolate. **NO se autoriza la venta de bebidas ni ningún producto distinto de los anteriormente indicados.**

2.- Deberá garantizarse que el puesto cuente con los **requisitos y permisos** precisos en cuanto a normas de seguridad, salud e higiene y legislación laboral. Entre otros, acreditará de cada puesto, según corresponda, la posesión de: documento de calificación profesional; documento acreditativo de haber recibido la formación específica para el desarrollo de su trabajo como manipulador de alimentos; registro de sanidad de todos los productos que oferte o manipule, teniendo a disposición de los Técnicos responsables del seguimiento de la actividad, las facturas que acrediten la trazabilidad de dichos productos.

3.- En relación con las condiciones higiénico-sanitarias, el autorizado cumplirá las normas generales de aplicación, en concreto 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 y así como la Ordenanza de Higiene Alimentaria en todo aquello que no se oponga a la legislación anteriormente citada, REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 828/2014 DE LA COMISIÓN de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos, REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Decreto 131/2006, de 23 de mayo del Gobierno de Aragón, sobre condiciones sanitarias de los establecimiento y actividades de comidas preparadas a excepción de su art. 87 que queda sin efecto en virtud del RD 191/2011, de 18 de febrero, así como la Orden de 13 de octubre de 2009, del Departamento de Salud y Consumo, por el que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto.

Como mínimo se deberán tener en cuenta las siguientes condiciones:

. Para los puestos de venta menor de alimentación

1. Los puestos serán de materiales de fácil limpieza tanto paredes como techos y suelos, manteniéndose en perfecto estado en cuanto a la limpieza.
2. Disponer de elementos de frío necesarios para conservar alimentos que lo requieran.
3. Los productos que se vendan serán de origen autorizado, estarán correctamente etiquetados y envasados en su caso.
4. No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo.
5. Todos los alimentos que se exponen en los mostradores deberán estar debidamente protegidos con vitrinas, o cualquier otro sistema que evite su contaminación. En caso necesario, se colocarán en una vitrina frigorífica para los alimentos que lo requieran.
6. Los productos que se vendan estarán debidamente clasificados, ordenados y separados de forma que se evite transmisión de olores, sabores extraños o contaminación.
7. No obstante lo especificado en el punto anterior se podrá considerar la venta fraccionada de determinados tipos de alimentos siempre y cuando se cumplan las condiciones que se citan a continuación:

Cuando se realicen manipulaciones, como la venta fraccionada de productos alimenticios de riesgo, las superficies que estén en contacto con los productos deberán estar en buen estado y ser de fácil limpieza y desinfección, contarán con suministro de agua potable tanto para lavado de manos como para limpieza de utensilios.
8. Contarán con instalaciones o medios adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénica de sustancias y desechos no comestibles que se produzcan.
9. El transporte de los productos alimenticios se hará siempre en embalajes o envases adecuados debidamente rotulados y etiquetados y sometidos a la temperatura necesaria para mantenerlos en condiciones sanitarias adecuadas.
10. Todas las personas que trabajan en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada y limpia, y en su caso protectora.
11. Deberán acreditar su instrucción o formación en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

A los fines de garantizar el cumplimiento de los requisitos antes expuestos por el titular de la/s actividad/es se presentará declaración responsable según **(ANEXOS IV)**, en la que expresamente se haga constar que los puestos y/o instalaciones de venta menor de alimentación y los de elaboración y manipulación de comidas, cumplen las condiciones antes relacionadas así como la totalidad de la normativa específica de aplicación.

Una vez aportada la documentación señalada anteriormente, los titulares de los puestos y/o instalaciones podrán ejercer la actividad, si bien en cualquier momento la Administración Municipal a través de las oportunas visitas de inspección técnica constatará la adecuación de los puestos y/o instalaciones a lo requerido y si apreciase deficiencias podrá adoptar las medidas que en cada caso considere oportunas.

4.- La instalación de la churrería especialmente deberán cumplir las siguientes condiciones:

1. Las churrerías deberán estar homologadas y serán de materiales lisos, fácilmente lavables, y mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza. Estarán diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
2. Poseerán instalaciones y equipo de conservación a temperatura regulada, con termómetros, para los productos que lo requieran. (Suficientes cámaras frigoríficas y/o congeladores).
3. Las basuras se colocarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
4. 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.
5. Todos los alimentos procederán de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.
6. Se dispondrá de vitrinas o similares (que serán frigoríficas en el caso de que el alimento lo requiera) que protejan los alimentos. En caso contrario no se manipularán alimentos no envasados.
7. Se ubicarán en lugares alejados de contaminación y suciedad. (alejados de otros puestos cuya actividad suponga contaminación (con animales, etc
8. Se aplicarán sistemas destinados a evitar la presencia de insectos, que se situaran y utilizaran de la manera más eficaz.
9. Dispondrán de agua potable corriente, con fregadero - lavamanos de accionamiento no manual y eliminación de aguas residuales.
10. Dispondrán de sistema de iluminación autónomo.
11. Dispondrán de sistema de agua caliente.
12. Debido a la existencia de cocinas o focos de calor, dispondrá de **un extintor de eficacia mínima 21A-113B y extintor de CO2** este último ubicado en el cuadro eléctrico. La evacuación de humos cumplirá la legislación vigente.

5.- El lugar de instalación será:

Frente Fluvial. (ver plano)

Por parte de los Técnicos de Zaragoza Cultural S.A.U **se determinará la ubicación definitiva** dentro del espacio señalado según plano adjunto.

6.- Las churrerías podrán ejercer la actividad autorizada a partir de las 12:00 horas del 4 de octubre de 2019, hasta las 24 horas del día 13 de octubre de 2019. Se podrá solicitar ampliación de dichas fechas, que será valorada por Zaragoza Cultural;

7.- El titular de la licencia dispondrá para las instalaciones requeridas, y a su costa, cuantos medios técnicos materiales y humanos sean necesarios para el, montaje, desmontaje, y mantenimiento de las mismas.

8.- El ayuntamiento facilitará el espacio de instalación y **si hubiese disponibilidad** se facilitaría la toma de agua y desagüe así como el suministro eléctrico (corriendo con los gastos y/o consumos realizados el titular de la licencia).

9.- La Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, S.A.U. controlarán en todo momento el desarrollo de los trabajos; siendo obligación del adjudicatario cumplir las indicaciones que éstos le pudieran hacer; responsabilizándose el adjudicatario de los daños ocasionados por su incumplimiento.

10.- Será por cuenta del titular de la licencia la seguridad y mantenimiento de todas las instalaciones montadas. Además deberá disponer de las medidas que sean necesarias para salvaguardar el orden y la seguridad de materiales, personas e instalaciones que se hallen en la zona de trabajo durante el montaje, desarrollo de la actividad y desmontaje de los elementos. Las personas que realicen este servicio deberán cumplir toda la normativa vigente en la materia, poseer la formación técnica necesaria para el desarrollo de su función, y estar en posesión de la preceptiva autorización. Además colaborarán con las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado de acuerdo a la legislación vigente.

11.- El titular de la licencia facilitará los teléfonos de sus oficinas, correo electrónico, fax, etc, además de teléfonos móviles permanentes 24 horas para la localización del personal responsable en caso de necesidad.

12.- El servicio se prestara SIN fuente sonora, ni música ni megafonía, etc.

13.- Todos y cada uno de los elementos a instalar deberán dar cumplimiento a la normativa legal existente, tanto en materia de prevención de incendios como sanitaria así como todas las que le pudieran afectar, siendo responsabilidad exclusiva del adjudicatario dar cumplimiento a las mismas. Con carácter general el adjudicatario deberá de observar lo dispuesto en cualquier otra disposición de carácter sectorial que pueda afectar a los trabajos objeto del contrato y a su ejecución.

14.- Características **Técnicas** de la churrería.

La churrería será autónoma para la prestación del servicio objeto de estas Condiciones.

Las dimensiones serán:

De longitud entre 4,00 mts. y 12,00 mts.

De anchura entre 2,00 mts y 3.00 mts.

De altura entre 2,20 mts. y 2,50 mts.

15.- El titular de la licencia asumirá la total responsabilidad por cuantos daños, desperfectos o deterioros sean causados en las propias instalaciones como consecuencia de culpa o negligencia por parte del personal de su plantilla a las instalaciones propias y/o municipales.

16.- La Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U. no se responsabilizará de los daños que se puedan ocasionar por accidente, incendio o robo en los materiales y efectos instalados o depositados en las zonas de instalación de las churrerías.

17.- El adjudicatario de la licencia será responsable por los daños y/o lesiones que pudieran causarse a terceras personas y, en especial, a los usuarios, como consecuencia de la negligencia o culpa de sus operarios en el desarrollo de sus funciones, para lo cual deberá aportar una **póliza de seguro** de responsabilidad civil con un capital mínimo asegurado de **200.000 €** para responder a los daños que se pudieran ocasionar o derivar con motivo del desarrollo del objeto de la presente actividad. La póliza de responsabilidad civil, en caso de espectáculo o actividad pública deberá seguir lo prevenido en el Decreto 13/2009, de 10 de febrero, del Gobierno de Aragón.

18.- En el caso de daños en bienes municipales, una vez cuantificados dichos daños, y previo informe de los Técnicos de la Sociedad, se resarcirá su importe.

19.- La Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U., no mantiene ni mantendrá ningún tipo de relación o vínculo laboral a los efectos previstos en el Estatuto de los Trabajadores, y demás legislación concordante, con los trabajadores empleados por el titular de la licencia para los trabajos objeto de la misma, dependiendo la relación fiscal y laboral de los mismos directamente del titular de la licencia, el cual se compromete en todo caso, a cumplir íntegramente la legislación vigente que resulte aplicable, especialmente en lo que se refiere al cumplimiento de la obligación de estar al corriente en las cotizaciones a la Seguridad Social, sin que quepa en consecuencia reclamación alguna, directa o subsidiaria, contra Zaragoza Cultural, S.A.U., que derive de las citadas relaciones laborales y fiscales.

20.- Los Técnicos de la Sociedad Zaragoza Cultural, S.A.U inspeccionarán de forma permanente todo el proceso del servicio prestado pudiendo recomendar sanciones ante incumplimientos claros y ostensibles de cualquiera de las condiciones u obligaciones del adjudicatario.

21.- El titular de la licencia deberá respetar rigurosamente los horarios de apertura y cierre de las instalaciones, que en este caso será: Servicio 24 horas. Cuando por razones de interés público, climatológicas o de afluencia de público lo requiera, este horario podrá ser modificado, unilateralmente y en cualquier momento durante la duración de los diferentes programas por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza. En caso de que el adjudicatario quisiera modificar los mismos deberá solicitarlo a Zaragoza Cultural para su valoración y en su caso si procediere autorización.

9. RÉGIMEN SANCIONADOR.

9.1. El desarrollo de las actividades comprendidas en este documento queda sometido al régimen sancionador aplicable en razón de las diferentes infracciones que puedan cometerse y que estén tipificadas por la normativa que les resulte de aplicación, con independencia de la Administración que resulte competente para su trámite y sanción.

En particular, y sin que esta enumeración resulte limitativa, resultará aplicable el régimen sancionador previsto en la normativa referida en la cláusula 2 “Régimen jurídico” y en la cláusula 7.3. “Condiciones higiénico-sanitarias”

9.2. No obstante dada su especificidad se establece un régimen sancionador que comprende la tipificación de infracciones y el establecimiento de sanciones.

9.3. Las infracciones se clasifican en leves, graves y muy graves.

a) Se considerarán infracciones LEVES:

- Depositar enseres fuera de las instalaciones ó reclamos publicitarios.
- Cualquier otro incumplimiento de las condiciones de la licencia o sus anexos no tipificado como grave o muy grave.

b) Se consideraran infracciones GRAVES:

- Superar en menos de 10 días, el plazo para presentar la diferente documentación exigida en estos Pliegos, sin perjuicio de otras penalidades por aplicación de la normativa vigente.,
- Ocupar con vehículos, semirremolques, caravanas o instalaciones la zona de montaje y desmontaje antes de la fecha de autorización para la entrada.
- Permanecer con vehículos, semirremolques, caravanas o instalaciones en la zona de montaje y desmontaje después del final del periodo de ocupación.

- Estacionar vehículos, remolques o semirremolques y otros elementos en la zona de la instalación.
- Realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los horarios autorizados.
- No mantener en perfectas condiciones de limpieza y salubridad, las parcelas que ocupen con las instalaciones.

c) Se consideraran infracciones MUY GRAVES:

- Superar en más de 10 días, el plazo para presentar la diferente documentación exigida en estos Pliegos, sin perjuicio de otras penalidades por aplicación de la normativa vigente.
- No disponer el adjudicatario de los servicios mínimos exigidos en los Pliegos u ofertados.
- Ocupar con la instalación mayor superficie a la autorizada.
- Incumplir los días y horarios de apertura y/o cierre incluidos en estos Pliegos o en la autorización de funcionamiento.
- Modificar o alterar, sin autorización de los técnicos municipales, el plano de distribución de las instalaciones.
- No dejar, al fin de cada periodo de ocupación el terreno ocupado, a disposición del Ayuntamiento, libre y expedito y en perfectas condiciones.
- No proceder a la apertura de la instalación, una vez autorizado, salvo causa justificada.
-

9.4. La cuantía de las sanciones a imponer será:

Para las infracciones calificadas como leves: Multa que oscilará entre 300 y 600 €.

Para las infracciones graves: Multa de 601 a 3.000 €.

Para las infracciones muy graves: Multa de 3.001 a 6.000 €.

9.5. Todo ello sin perjuicio de la responsabilidad por la comisión de infracciones a la normativa vigente que resulte aplicable en razón de las actividades desarrolladas en el recinto ferial, estando a lo que en dicha normativa se determine respecto del régimen sancionador, en particular respecto a la autoría del hecho y la responsabilidad derivada del mismo, tal y como se dispone en el apartado 1 de la presente condición.

En caso de coincidencia del tipo infractor definido en el presente documento con el existente en la normativa sectorial de aplicación, se atenderá a la regulación de la que resulte una sanción superior.

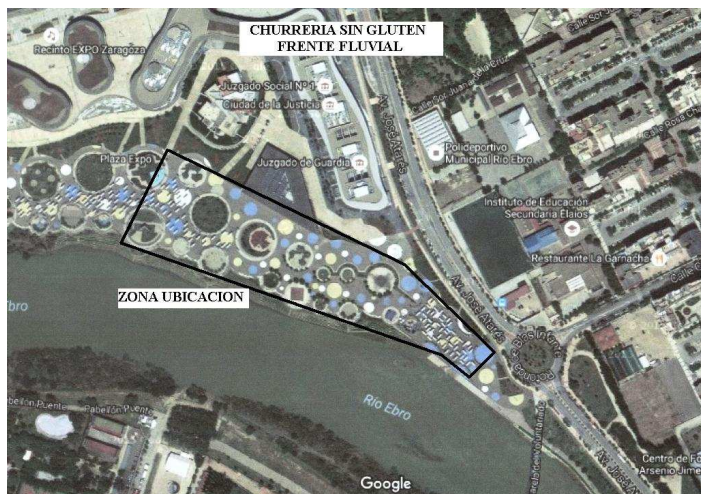
9.6. Como criterios de graduación de la sanción se tendrán en cuenta los establecidos en la normativa sobre procedimiento administrativo común, teniendo en cuenta especialmente la repercusión que la acción u omisión constitutiva de la infracción haya tenido respecto del normal y correcto funcionamiento de la feria y del público asistente.

9.7 La comisión de infracciones llevará consigo cuando de su comisión así se derive, el restablecimiento de la situación alterada y caso de no realizarse podrán ser precintados los elementos origen del incumplimiento.

9.8. De conformidad con lo establecido en el artº 56,2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, antes de la iniciación del procedimiento administrativo, el órgano competente, en los casos de urgencia inaplazable y para la protección provisional de los intereses implicados, podrá adoptar de forma motivada las medidas provisionales que resulten necesarias y proporcionadas

ANEXO I

CHURRERIA FRENTE FLUVIAL (SIN GLUTEN)



ANEXO II

DECLARACIÓN RESPONSABLE			
Datos del titular:			
Nombre	y		
Apellidos:			
Domicilio:			
		Teléfono contacto:	
Actividad :			
Lugar :			
Fecha:			
El titular DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente para realizar las actividades y/o instalaciones referidas y de conformidad a los datos y circunstancias expresadas y documentos aportados			
Zaragoza a . dede 2019			
Fdo.:			

ANEXO III

MODELO DE OFERTA ECONÓMICA

“CONCESION LICENCIA PARA LA CESIÓN DE ESPACIO CON MOTIVO DE LAS FIESTAS DEL PILAR .”

D....., con NIF y domicilio en, calle....., núm. C.P.actuando en nombre propio (o en representación de con CIF y domicilio social en, calle....., núm....., C.P.

MANIFIESTA

Que enterado de la publicación del anuncio para la concesión de licencia para la cesión de espacio con motivo de las Fiestas del Pilar 2019, **se compromete** con sujeción en un todo a las Condiciones, que conoce y acepta expresamente, **a tomar a su cargo:**

	Una Churrería sin Gluten (Frente Fluvial)	€
--	---	---

Dicho importe no está sujeto a IVA, en función del Art. 7 apartado 9 de la Ley 37/1992 de 28 de diciembre del IVA, que considera las concesiones y autorizaciones administrativas como operaciones no sujetas al Impuesto.

NOTA: Se presentará una oferta por cada una de las licencias solicitadas.

(fecha y firma del proponente)

ANEXO IV



Instituto Municipal de Salud Pública
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

DECLARACIÓN RESPONSABLE

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA VENTA MENOR DE ALIMENTACIÓN

Espacio reservado para el sello de entrada

PRESENTACIÓN CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 15 DÍAS A LA CELEBRACIÓN DE LA ACTIVIDAD

1	DATOS DE LA FERIA/EVENTO												
	FERIA/EVENTO:												
	EMPLAZAMIENTO:												
	FECHAS CELEBRACIÓN:					HORARIO:							
2	DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:												
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:												
	TIPO DE ACTIVIDAD (indicar una de las de arriba):												
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:			
5	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:												
	(Relación de los alimentos que se elaboran y/o se venden)												
	Sin manipulación de alimentos (todos los alimentos se venden envasados): SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>												
	Con manipulación de alimentos (NO BARES): SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>												
	¿En este caso realiza alguna de las siguientes manipulaciones? (Señale o marque las que realice):												
	Troceado <input type="checkbox"/> Venta a granel <input type="checkbox"/> Horneado de masas <input type="checkbox"/> Elaboración de rosquillas <input type="checkbox"/> Elaboración de crêpes dulces <input type="checkbox"/>												
	Freiduría masas fritas y churros <input type="checkbox"/>												
	Elaboración de dulces, golosinas,... (algodones <input type="checkbox"/> , manzanas de caramelo <input type="checkbox"/> frutos secos garrapiñados) <input type="checkbox"/>												
	Otros												
7	DECLARACIÓN RESPONSABLE												

D. _____, con DNI _____, en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente², y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas, todo ello durante la celebración de la actividad abajo indicada.

Zaragoza, a _____ de _____ de 20__

² Normativa aplicable:
Reglamento 852/2004 Relativo a la Higiene de los productos alimenticios (anexo III)
R.D. 199/2010 Por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria.

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.

EXTRACTO DE LA NORMATIVA VIGENTE SOBRE LOS REQUISITOS MÍNIMOS GENERALES PARA
LOS PUESTOS **VENTA MENOR DE ALIMENTACIÓN**

- 1 Los puestos deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- 2 Las estructuras de los puestos (suelos, paredes, techos) serán de materiales de fácil limpieza, y dispondrán de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas las instalaciones para limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios)
- 3 Las superficies que estén en contacto con los alimentos, los equipos³ y los utensilios de trabajo⁴, deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos (No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera).
- 4 Deberán contar con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- 5 En caso de expender alimentos mediante manipulación o fraccionamiento, deberán disponer de suministro suficiente de agua potable, caliente, fría o ambas, para evitar la contaminación de los productos mediante unas correctas prácticas de higiene de manipuladores y limpieza de utensilios y superficies.
- 6 Los manipuladores dispondrán de la acreditación que justifique que poseen instrucción y formación en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral y buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- 7 Los alimentos deberán estar debidamente envasados y etiquetados, y estarán a disposición de la inspección, la documentación comercial que amparen la procedencia legal de los productos a la venta. En caso de fraccionamiento, se mantendrá el correcto etiquetado e información en la venta del producto.
- 8 Los puestos deben de poseer vitrinas o pantallas protectoras y situados de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 9 Deberán colocar los alimentos (exposición, almacenamiento,...) de forma que se evite el riesgo de contaminación de los mismos, a la temperatura adecuada, elevados del suelo en estanterías con superficies de fácil limpieza, alejados de zonas sucias (árboles, tierra,...), envasados o protegidos mediante vitrinas, ordenados según su naturaleza de forma que se eviten contaminaciones cruzadas y transmisión de olores y sabores extraños. Los alimentos que no necesitan temperatura regulada se tienen que almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar, lluvia...
- 10 Dispondrán de cámaras suficientes, con termómetro de lectura para conservar aquellos alimentos que precisen de temperatura regulada (refrigeración, congelación). Hay que asegurarse de que los alimentos conservados en refrigeración no han roto la cadena de frío en ningún momento.
- 11 Dispondrán de cubo de cierre con tapa y apertura no manual con pedal para el almacenamiento y eliminación higiénica de los residuos.

³ Vitrinas, básculas, cámaras frigoríficas, cámaras de congelación

⁴ Recipientes, cuchillos, pinzas o palas para servir...