

# **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACION DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DEL ESPACIO ESCÉNICO Y LA CAFETERÍA DEL CENTRO CÍVICO DE LAS ESQUINAS DEL ANTIGUO PSIQUIATRICO DE LAS DELICIAS EN ZARAGOZA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.**

## **1º.- FINALIDAD DEL CONTRATO.**

El Centro Cívico de la esquinas del antiguo psiquiátrico Integra formando parte del mismo, tras la recepción de fecha 22 de Diciembre de 2008 por parte del Ayuntamiento, del Gobierno de Aragón, de una edificación denominada en su día "Teatro (a partir de ahora Espacio escénico) y Centro Cívico", ubicada en la intersección de Duquesa Villahermosa con Vía Universitas e integrada por espacios destinados a espacio escénico y Centro Cívico. Dirigidos pues los elementos de la cesión a actividad cultural, sociocultural, formativa etc... intrínseca del campo de la Creacion , la Cultura y la Particiapacion Ciudadana, de la inespecificidad y polivalencia en origen a la concreción actual del uso concreto al que van a ser dedicados abocan a que la competencia de su gestión este residenciada por una parte en Participación Ciudadana y por otra en el Patronato Municipal de las Artes Escénicas y de la Imagen, ambas integrantes del Área de Cultura, Medio Ambiente, Participación Ciudadana y Grandes Proyectos.

La finalidad del contrato de gestión y explotación del espacio escénico y cafetería del centro cívico Delicias se dirige a lograr impulsar la oferta cultural del Ayuntamiento de Zaragoza, focalizar un centro de creación artística que coordinadamente con la gestión sociocultural del centro Cívico genere un polo de desarrollo cultural en la zona oeste de la ciudad y fomentar la capacidad de atracción turística y cultural en el contexto de las artes escénicas, plásticas y visuales en general.

Los mencionados espacios forman parte del Centro Cívico de las Esquinas del Psiquiátrico sitios en Avda. Duquesa Villahermosa.

Por lo tanto, se considerará esencial para el cumplimiento de dicho objetivo asegurar una gestión y programación de los espacios escénicos donde la dimensión artística y la calidad del proyecto sean los aspectos relevantes a la hora de valorar las proposiciones, así como la experiencia y capacidad demostrada en la gestión de espacios y proyectos similares.

## **2º.-OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del contrato al que se refiere el presente Pliego consiste en la **GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN INTEGRAL DEL ESPACIO ESCÉNICO DEL CENTRO**

**CIVICO DELICIAS ASI COMO LA CAFETERIA DEL MENCIONADO CENTRO CIVICO** ubicado en la calle Duquesa Villahermosa de Zaragoza, cuyo Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares así como los planos e inventario de instalaciones, bienes y equipamientos que figuran como Anexos 1 y 2 al presente pliego, respectivamente.

A los efectos del presente concurso la gestión y explotación de la cafetería se considera actividad complementaria.

La gestión y explotación integral del espacio cultural - escénico Delicias comprenderá:

**a.- La programación y coordinación de representaciones teatrales, espectáculos de danza, audiciones musicales, proyecciones cinematográficas y cualesquiera otros de naturaleza análoga.**

Este apartado incluye:

- La configuración de una programación variada, destinada al público en general, conforme a las características y especificaciones que figuran en el presente pliego y en el de cláusulas administrativas particulares.

- La contratación de los espectáculos artísticos programados.

- La programación y desarrollo de las actuaciones no artísticas programadas (talleres, conferencias, etc.).

- La coordinación de los montajes y del personal necesario para la ejecución de las actividades programadas.

- La elaboración de los proyectos de programación, programas de mano y cartelera.

- El control del acceso del público, entrega de programas de mano, etc.

- La vigilancia, apertura y cierre de las instalaciones.

- El servicio de taquilla, que incluirá la venta de localidades al público y la realización de hojas de taquilla.

**b.- La gestión, administración y mantenimiento de todos los bienes, instalaciones , equipamientos y espacios del espacio escénico Delicias,**

## **Espacios correspondientes al estado actual edificado (Anexo I):**

### □ **Planta calle:**

- Sala de "Teatro": 525,1 m<sup>2</sup>
  - Camerinos y aseos artistas: 95,7 m<sup>2</sup>
  - Vestíbulo + taquillas: 214,75 m<sup>2</sup>
  - Aseos públicos: 30,87 m<sup>2</sup>
  - Muelle + montacargas: 26,60 m<sup>2</sup>

EL ESPACIO ESCENICO dispone de 228 localidades de asiento con graderío telescópico; espacio que cuenta con la licencia correspondiente de acuerdo al proyecto con número de expediente 359.408/03 (licencia de actividad calificada para equipamientos municipales: teatro y centro de convivencia); 83.539/03: (licencia urbanística); 359.494/03: (licencia de instalación de oficinas administrativas municipales), obrantes en el expediente.

### □ **Planta Sótano:**

- Sala Talleres: 361,90 m<sup>2</sup>
  - Almacén – Bar Restaurante: 58,05 m<sup>2</sup>
  - Almacén disponible: 30,76 m<sup>2</sup>
  - Almacén 1: 29,15 m<sup>2</sup>
  - Almacén 2: 32,25 m<sup>2</sup>
  - Almacén 3: 26,90 m<sup>2</sup>
  - Almacén 4: 57,45 m<sup>2</sup>
  - Taller 1: 48,40 m<sup>2</sup>
  - Taller 2: 32,70 m<sup>2</sup>
  - Muelle: 34,45m<sup>2</sup>
  - Vestuario + limpieza Centro Cívico junto a la escalera 2: 25 m<sup>2</sup>
  - Cuarto instalaciones: 16,80 m<sup>2</sup>

Nota: Detallar que 3 espacios del sótano (115 m<sup>2</sup>) pertenecen al centro cívico)

### □ **Planta primera:**

- Camerino 3: 17,35 m<sup>2</sup>
  - Camerino 4: 17,95 m<sup>2</sup>
  - Camerino 5: 16,10 m<sup>2</sup>
  - Cafetería-Restaurante: 72,15 + zona de cafetería para uso hostelero delimitada por mampara de cristal y acero Inox. (185 m<sup>2</sup>)
  - Cocina: 23,75 m<sup>2</sup>
  - Anfiteatro + Cabina de Control Técnico: 63,75 m<sup>2</sup>
  - Sala de ensayo: 50,65 m<sup>2</sup>

Sala de prensa: 53,40 m<sup>2</sup>  
Despacho: 25,30 m<sup>2</sup> (pertenece al Centro Cívico como enlace del uso escénico-Hostelero con el Centro Cívico)  
Aseos: 51,3 m<sup>2</sup> (zona Teatro + zona Cafetería Restaurante)  
Terraza anexa al Bar – Restaurante: 216 m<sup>2</sup>

□ **Planta segunda:**

- 2 espacios de tramoyas, relajación o lo que se considere oportuno de acuerdo con el uso teatral: 191,70m<sup>2</sup>

□ **Falso techo:**

- Enrejado de anclaje y sujeción maquinaria escénica.

**En estos espacios las prestaciones exigidas al adjudicatario consisten en:**

- El control de las instalaciones y equipamientos del Teatro a través de los medios personales, materiales y técnicos necesarios para asegurar la adecuada protección de las personas, bienes e instalaciones, tanto en el período durante el cual el Teatro se encuentre sin actividad como cuando se produzca la celebración de espectáculos y eventos.
- Los servicios, suministros y asistencias técnicas necesarias para el desarrollo de la actividad escénica.
- El mantenimiento del espacio e instalaciones así como el de sus materiales objeto del contrato del espacio escénico Delicias y de sus instalaciones y equipamiento en general.
- Las pequeñas reparaciones de fontanería, carpintería, albañilería y electricidad.
- La limpieza y decoro de todas las dependencias e instalaciones, manteniéndolas en adecuado estado de limpieza tanto interior como exterior. Incluida la limpieza del espacio exterior cubierto por el porche, la mitad de su superficie total, correspondiente a las puertas de entrada al teatro para el público. Las prestaciones referidas vienen concretadas en la cláusula 24 del presente pliego.

**Por otra parte el Ayuntamiento (Centro Cívico) se compromete a lo siguiente:**

**Planta 1ª (Seminario del Centro anexo a la zona hostelera de la cafetería):**

**El mencionado espacio gestionado directamente por el Centro Cívico y eje de la dinamización del mismo, está destinado a uso público y social del barrio. Se cederá al concesionario cuando este lo solicite para sus actividades o proyectos dentro del necesario marco de coordinación y colaboración que ya recoge el pliego.**

**Planta 2ª**

**Las dos aulas musicales insonorizadas se utilizarán en horario de apertura del Espacio Escénico sin interferir lógicamente en las actividades del mismo. El espacio de tramoya hasta la puerta de la escalera descendente hacia el espacio escénico de la planta calle debe estar despejado en un pasillo con una anchura de 1,20m**

- **El concesionario podrá utilizar el ascensor (con llave) para acceder a la planta primera (Centro Cívico) para cualquier tipo de actividad puntual consensuada o coordinada con el Centro Cívico.**
- **Los responsables del Centro Cívico podrán acceder al Vestíbulo del Teatro o al sótano (con llave) para revisar las instalaciones, utilizar las duchas y los vestuarios. En estos dos puntos hablamos de personas responsables y/o trabajadores. En ningún caso de flujos de usuarios.**

### **c.-El espacio destinado a cafetería**

El diseño de la cafetería y el lugar físico que ocupa, dentro del edificio del Centro Cívico Delicias, la dota de una funcionalidad privilegiada como elemento de dinamización tanto de la sala escénica como del propio Centro cívico y su entorno, con un planteamiento de lugar de encuentro cultural de la ciudad, del barrio y de los trabajadores del resto del complejo concibiéndose como zona de desayuno, almuerzo y comida con la dotación de un restaurante al nivel de estas expectativas.

Esta dualidad funcional (dinamización del centro cívico, del entorno y de la actividad cultural) exige que se introduzcan en el pliego de condiciones técnicas de una serie de puntualizaciones para la adecuada gestión de la misma por parte del adjudicatario en completa coordinación con la gestión municipal del centro cívico.

Al ser un espacio de dinamización del centro Cívico su uso será compartido con usuarios del centro cívico y ciudadanos del entorno en función de la programación del teatro y la del centro y a discreción del adjudicatario y la dirección del Centro que trabajarán en permanente coordinación (1). La cafetería también colaborará en la animación

veraniega de la terraza interior a propuesta del director del centro cívico y a discreción de ambos.

- ° En aras a que la coordinación sea la adecuada, la programación del concesionario en la cafetería (si la hubiera) se comunicará al Servicio de Centros Cívicos con la debida antelación cuando esta sea de carácter global y anual tal y como recoge el párrafo 3.3 del apartado 3º CACTERISTICAS DE LA PROGRAMACION. Cuando sea de carácter puntual, transitoria y ocasional se efectuará una simple y previa comunicación y cuando afecte a la cafetería del centro o a los espacios del entorno (plaza exterior, gradas, espacio semicubierto), se consultará con la dirección del centro.
- ° El concesionario tendrá acceso y uso del ascensor localizado en su zona para todo lo relativo a la cafetería, sótano y en todos aquellos menesteres que considere oportunos

**En este espacio se realizarán, como objeto complementario, las actuaciones propias de su gestión hostelera y comercial y podrá ser objeto de subcontratación por parte del adjudicatario en cuyo caso se valorará la trayectoria y solvencia de la empresa hostelera subcontratada.”**

### **3ª.- CARACTERÍSTICAS DE LA PROGRAMACIÓN.**

**3.1.** La licitación pública mediante el cual se concederá la gestión integral de esta infraestructura cultural tendrá como objeto principal la programación de representaciones teatrales, espectáculos de danza, audiciones musicales, proyecciones cinematográficas, plásticas, pedagógicas y cualesquiera otros de naturaleza análoga como actividad complementaria, la gestión hostelera de la cafetería.

La oferta artística para la realización de la programación deberá estar guiada por los criterios de variedad, y calidad.

**3.2.** La programación artística deberá presentarse por los licitadores mediante un dossier detallado que proporcione una visión de conjunto de la programación, que al mismo tiempo pueda resultar valorable conforme a lo dispuesto en el pliego de cláusulas administrativas particulares. En dicho proyecto se hará referencia, entre otras especificaciones a las siguientes: obras, compañías, horarios de sesiones; duración de las representaciones y cualesquiera otros datos y elementos de información que puedan contribuir al mejor conocimiento y definición de la programación artística.

Se tendrá especialmente en cuenta, en la valoración de esta programación artística, la atención que en la misma se preste a los espectáculos dirigidos, con fines didácticos o de entretenimiento, al mundo infantil y juvenil, en sesiones y horarios especiales y complementarios de la programación ordinaria. Así como otras actividades relacionadas con las artes escénicas que contribuyan a aumentar la rentabilidad cultural del espacio "Delicias".

**3.3.** El adjudicatario deberá presentar ante el Ayuntamiento, con la antelación suficiente un proyecto detallado de programación anual (año natural), para su toma de razón y en su caso, supervisión por el Ayuntamiento. Dicha programación deberá contener el desarrollo lo mas completo posible de los espectáculos, indicando expresamente los aspectos mencionados en el apartado anterior, ajustados a las líneas generales de la programación artística del proyecto presentado y valorado en su oferta.

**3.4.** El adjudicatario garantizará la programación de al menos 120 días al año, comprendidos entre el 15 de septiembre y el 15 de junio. La Junta Municipal Delicias dispondrá de una reserva de 10 días y la red de centros cívicos dispondrá de otra de 30 días. Otros 10 días se reservarán para las fiestas del Distrito gestionadas por la Junta Municipal a través de la Comisión de Festejos. En estos días que programe la comisión de festejos esta asumirá los gastos de cachet y así mismo percibirá la taquilla. Estos días serán programados con la antelación determinada en el punto 3.3.-, de forma coordinada y de común acuerdo con el adjudicatario, sin coste económico para el Ayuntamiento.

La reserva de los espacios del Centro Cívico, de la junta de Distrito y de la Comisión de Festejos (50 días en total) se realizará con 3 meses de antelación y de forma y convocatoria bianual:

- Mayo: reunión Centro Cívico, Junta y Teatro para reservas de Septiembre a Diciembre incluido.

Septiembre; reunión Centro Cívico , Junta y Teatro para reservas de Enero a Julio incluido

Estos 50 días se elegirán preferentemente en lunes, martes y miércoles (salvo para los 10 de las fiestas del barrio que vienen predeterminados)

#### **4ª.- LEGISLACIÓN APLICABLE Y NORMATIVA ESPECÍFICA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.**

Ley Reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de Aragón. Ley 11/2005 (BOA nº 154 de 31/12/2005)

Ordenanza Municipal de Distancias Mínimas y Zonas Saturadas para actividades reguladas en la Ley 11/2005 de los Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y establecimientos Públicos de Aragón (BOP nº 249, de 29/10/2010)

Ley 7/2006, de 22 de junio, de protección ambiental de Aragón.

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 (BOA 7 de junio de 2006, nº 64)

RD 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo que desarrolla determinados aspectos del Decreto 131 (BOA 3-11-2009, nº 213).

Reglamento de Centros Cívicos (en proceso de aprobación) para todos aquellos temas donde confluyan la gestión del espacio escénico/cafetería y la de Centros Cívicos (gestión de los espacios reservados a Centros cívicos, programaciones conjuntas, etc....)

Además de la normativa Sectorial específica relacionada, habrá de cumplirse la normativa general aplicable: Cumplimiento de normas urbanísticas, cumplimiento CTE, cumplimiento reglamento de supresión de barreras arquitectónicas, cumplimiento de Ordenanzas Municipales, cumplimiento de las condiciones técnicas en materia de prevención contra incendios.

#### **5ª.- DURACIÓN DEL CONTRATO.**

La vigencia del contrato comenzará desde la fecha en la que se obtengan las licencias y autorizaciones correspondientes, tal y como figura en el pliego administrativo cláusula 7ª PLAZO." El contrato tendrá carácter improrrogable.

## **6ª.- PRECIO DEL CONTRATO.**

No se plantea la existencia de canon fijo puesto que el interés del ayuntamiento es rentabilizar la instalación. Y esto se consigue a partir de la inversión que, obligatoriamente, deberá comprometer el adjudicatario.

Teniendo en cuenta lo dispuesto en la cláusula 22, a nivel estimativo el precio del contrato, a los efectos de gasto municipal, se fija en 1.100.000 € (20 años x 55.000 €/año). Igualmente y a los efectos de desembolso inversor a cargo del adjudicatario el importe estimativo de las inversiones a su costa se concreta en 800.000 €.

## **7ª.- INVERSIÓN COMPROMETIDA POR EL ADJUDICATARIO.**

Esta inversión es necesaria ya que estamos ante un equipamiento realizado por una Administración ajena a la municipal y por lo tanto no se ha podido incorporar los sistemas de supervisión y control habituales en estos casos. A ello va unida la complejidad de la instalación y el carácter innovador de la misma que dificulta la existencia de un estándar constructivo regulador que evidentemente no se ha podido aplicar.

De acuerdo con la relación estimativa e indicativa de las actuaciones y equipamiento a aportar por el adjudicatario, (Anexo III), se establecen dos tipos de inversiones:

- **Inversiones inmediatas** o inversión mínima que deberá definir por el proyecto de obras:

Las que corresponden a la ejecución de las obras definidas en el proyecto arquitectónico comprometido por el adjudicatario, necesarias para el uso al que se dirige el presente concurso y que exigen la petición de las licencias correspondientes. Las actuaciones se definen por plantas, a saber:

### **Planta sótano:**

Ejecución de **vestuarios** para personal de cafetería/teatro en el espacio de los almacenes 2 y 3 (26,91 m<sup>2</sup> aproximados según anexo I), **almacén** para el Bar-Restaurante (adaptando el acceso por la salida del montacargas de la fachada sudeste reflejado en anexo I) y modificación del tabique de separación entre el taller 1 el taller 2 para ampliar el taller 1 (reflejado en anexo I). El límite de ocupación de la sala central es de 100 personas, de acuerdo con las limitaciones urbanísticas.

**Planta baja:**

Disposición del número de **salidas de evacuación** que corresponda a la máxima ocupación de la sala teatral y que cumpla con la Ley Reguladora de los espectáculos públicos y las condiciones técnicas en materia de prevención contra incendios: La inversión inmediata mínima recoge únicamente el uso de 240 m<sup>2</sup> útiles para público en la sala Teatro y el resto se destinará a ubicación de escenario y barras de bar u otras instalaciones auxiliares; esta situación supone una capacidad máxima de espectadores de pie hasta 1000 personas. Si el adjudicatario desea aumentar la superficie útil y, en consecuencia, la capacidad de los espectadores de pie, el adjudicatario deberá disponer los correspondientes exutorios para el control y la evacuación de humos de acuerdo con los cálculos del proyecto de ejecución.

Nota: Se entiende que la inversión inmediata mínima no contempla la celebración de funciones teatrales con caja escénica ya que el edificio no cumple con las condiciones de protección contra incendios que definen un escenario como "caja escénica" a efectos de su sectorización individualizada.

Ubicación de una nueva batería de **aseos públicos** en la sala teatro para dar cumplimiento a la Ordenanza Municipal y a la Ley Reguladora de los espectáculos públicos. Ubicación de **taquillas y ambigú** en el hall de acceso.

Disposición de vestíbulo de independencia en la zona del muelle-montacargas.

**Planta primera:**

Posibilitar la **conexión de la sala teatro con el Bar-Restaurante** a través de un cerramiento de vidrio y aluminio. Esta conexión únicamente se podrá realizar si el adjudicatario ha resuelto correctamente la sectorización no superior a 2500 m<sup>2</sup>.

Se cerrará la escalera exenta que comunica el foyer de planta baja con la planta primera, mediante una estructura de acero o aluminio y vidrio, como consecuencia de la existencia del espacio anexo de conexión entre planta baja y primera.

Se deberá contemplar extinción automática en la cocina, al disponer de una potencia superior a los 20 Kw.

**Actuación general:**

De acuerdo con el uso previsto, el edificio debe contemplar sectores de incendios con una superficie no superior a 2500 m<sup>2</sup>. El edificio existente

contempla un único sector de incendios con superficie por encima de la permitida en el CTE. El adjudicatario deberá contemplar en el proyecto de ejecución los elementos constructivos y delimitaciones resistentes al fuego durante un período de tiempo determinado para que en el espacio sectorizado se pueda confinar el incendio para que no se pueda propagar a (o desde) otra parte del edificio.

**Se estima a nivel indicativo en un coste entorno a los 400.000 euros**

- **Inversiones diferidas** en el tiempo:

Las que corresponden a la maquinaria escénica (iluminación, sonido, telones, bambalinas,...), al escenario de la Sala – Teatro, a la adecuación del acceso al montacargas desde Vía Universitas.

Esta inversión será diferida en el tiempo, a partir del quinto año contado desde el momento de la entrega de las instalaciones al adjudicatario.

**Se estima a nivel indicativo en un coste entorno a los 400.000 euros**

## **8ª.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA REQUERIDA**

Las empresas que opten al presente concurso deberán adjuntar una propuesta técnica para su valoración que deberá incluir los siguientes apartados:

- α) **Certificado de visita técnica a las instalaciones** realizada con anterioridad a la redacción del proyecto, previa solicitud al responsable competente de las instalaciones.

Dicho certificado se considerará imprescindible para la valoración de la documentación técnica presentada considerando que la visita técnica es necesaria para la redacción de un proyecto viable.

### **β) Memoria de la Empresa licitadora:**

- Relación justificada (Si la hubiere) de la gestión y programación de espacios escénicos de similares características.

- Presentación y currículum de la empresa licitadora y del personal tanto ejecutivo como técnico (coordinadores destinados al servicio y auxiliares)
- Organigrama del personal de la empresa referido a los fines del presente contrato
- Medios materiales e instalaciones que dispone la empresa.
- Estudio sobre la coherencia y viabilidad de la oferta presentada (incluidos medios materiales, personales y económicos)
- Experiencia probada en el campo de la hostelería (o de la empresa potencialmente subcontratadora)

#### χ) **Proyecto de gestión artística.**

Dicho proyecto incluirá:

- **Programación artística** en el que se incluirá un avance detallado que proporcione una visión de conjunto de dicha programación.

En dicho proyecto se hará referencia, entre otras especificaciones, a obras, autores, directores, actores, intérpretes o ejecutantes; compañías y productoras; número y horarios de sesiones; tiempos de representación, número total de días de programación y cualesquiera otros datos y elementos de información que puedan contribuir al mejor conocimiento y definición de la programación.

Se valorarán las actividades propuestas que contribuyan a la integración del Espacio Cultural-Escénico Delicias en el barrio.

- **Plan de comunicación** con indicación expresa de los medios de difusión y promoción a utilizar del Teatro.

- **Relación y disponibilidad de medios personales para la explotación del Espacio cultural-Escénico de las Delicias**, conforme a la programación artística propuesta. En la misma se incluirán todos los puestos de trabajo necesarios para la ejecución de la programación prevista.

#### d) **Prevención de riesgos laborales**

- Estudio de prevención de riesgos laborales específico del servicio teniendo en cuenta los distintos puestos de trabajo y las instalaciones.
- Equipos de protección individual que proveerá la empresa a sus trabajadores para la prevención de dichos riesgos

- Otra documentación relacionada con la prevención de riesgos de la empresa (formación de los trabajadores, planes de formación, históricos, etc.)

#### **e) Mejoras y compromisos especiales:**

- Aquellas mejoras o compromisos especiales que, incluidos en el precio de la oferta, se consideren un valor añadido en la oferta técnica. El adjudicatario tendrá la obligación de cumplir los compromisos presentados en su oferta presentando la documentación oportuna que acredite su realización (facturas, certificados, etc.)

### **9ª.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN**

El presente Concurso se regirá por el principio de adjudicatario único, que deberá hacerse cargo de forma completa e indivisible de todos los servicios culturales y hosteleros comprendidos en el conjunto de la instalación, quedando expresamente prohibido cualquier uso distinto del previsto por el presente pliego.

### **10ª.- CRITERIOS DE VALORACIÓN.**

La evaluación comparativa de las ofertas se realizará teniendo en cuenta los siguientes criterios, en base 100:

- Inversión comprometida por encima de los 800.000 € exigidos. (De 0 a 25 puntos para la inversión total repartidos como sigue: de 0 a 20 puntos para la inversión inmediata mínima y de 0 a 5 puntos para la inversión diferida mínima).
- Modelo de gestión de la explotación (de 0 a 35 Puntos).
- Mejoras en los servicios complementarios ofertados y compromisos especiales (de 0 a 15 puntos)
- Plan de mantenimiento y conservación del edificio e instalaciones (de 0 a 10 puntos).
- Plan de colaboración y coordinación con el centro Cívico y Participación Ciudadana ( de 0 a 10 puntos)
- Régimen de colaboración de diversos grupos de teatro, colectivos y asociaciones profesionales en la presentación de la oferta y en la futura gestión. (de 0 a 5 puntos)
-

**Inversión total comprometida por encima de los 800.000 € de salida (400.000 euros para la inversión inmediata mínima estimada de 0 a 20 puntos y 400.000 euros para la inversión diferida mínima estimada de 0 a 5 puntos)**

Puntuación inversión inmediata:

- Se valorará con 0 puntos a quien ofrezca la inversión inmediata mínima comprometida de 400.000€

Se valorará con 20 puntos a quien ofrezca la máxima inversión inmediata.

- Se valorarán con criterios de proporcionalidad las propuestas clasificadas entre las inversiones mínimas y máximas ofertadas.

Puntuación inversión diferida:

- Se valorará con 0 puntos a quien ofrezca la inversión diferida mínima comprometida de 400.000€
- Se valorará con 5 puntos a quien ofrezca la máxima inversión diferida.

Se valorarán con criterios de proporcionalidad las propuestas clasificadas entre las inversiones mínimas y máximas ofertadas.

La valoración de las inversiones inmediata y diferida queda sujeta a un análisis de verificación por parte de los técnicos del Área de Cultura, Medio Ambiente, Participación Ciudadana y Grandes Proyectos.

### **Modelo de Gestión de la explotación del edificio (de 0 a 35 puntos)**

La valoración del Plan de Gestión se efectuará de acuerdo a, entre otros posibles, los siguientes criterios:

Criterios de programación artística (cl. 3)

Plan de marketing de las actividades a desarrollar.

Plan de negocio que vincule actividades plásticas, pedagógicas, musicales y cinematográficas y el ofrecer el establecimiento como punto de reunión o encuentro a diferentes colectivos vinculados a la formación artística, las artes plásticas, la música y la cinematografía.

Plan de empleo asociado a la gestión de los usos propuestos con indicación de las nuevas contrataciones previstas.

### **Mejoras en los servicios complementarios ofertados (de 0 a 15 puntos)**

Entendiéndose por tales aquellos que favorezcan la comodidad de los asistentes o la posibilidad de mejorar la calidad y la variedad de servicios ofertados.

### **Plan de mantenimiento y conservación de los edificios y sistemas técnicos que se entregan para su gestión (0 a 10 puntos)**

Se valorarán proyectos de mantenimiento que mantengan el edificio en perfectas condiciones de uso, realizando protocolos de mantenimiento.

### **Plan de riesgos laborales (de 0 a 5 puntos)**

Se valorará el plan de riesgos laborales teniendo en cuenta los distintos puestos de trabajo y las instalaciones.

### **Plan de colaboración y coordinación con el Centro Cívico y Participación Ciudadana ( de 0 a 10 puntos)**

Se valorarán los compromisos de participación y coordinación entre actividades del centro Cívico con las propias del espacio escénico, contribuyendo a la integración de la sala en el Barrio.

### **Régimen de colaboración de diversos grupos de teatro, colectivos y asociaciones profesionales en la presentación de la oferta y en la futura gestión.(de 0 a 5 puntos)**

Se valorará la colaboración mantenida con las asociaciones o empresas para el fomento del ámbito cultural.

## **11ª.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO EN RELACIÓN CON LA PUESTA EN MARCHA DE LAS INSTALACIONES.**

Una vez entregadas las instalaciones al adjudicatario, éste procederá a la gestión de las obras de adecuación y adaptación y posteriormente, a las labores de instalación de mobiliario y equipamiento para poder ejercer su actividad.

A tal efecto el adjudicatario aportará los proyectos detallados en el art. 7 del PCAP, conforme a lo establecido en él. Dichos proyectos comprenderán

- Proyecto arquitectónico que comprenda los documentos relacionados en la LCSP, en la L.O.E. y en el Código Técnico de la Edificación.

Como mínimo, la Documentación del Proyecto comprenderá la relación correspondiente al " Proyecto de Ejecución".

El proyecto reflejará las soluciones funcionales, constructivas, estéticas y económicas que posibiliten la adaptación y reforma de los siguientes ámbitos:

- Adaptación de la planta sótano a los usos previstos: ubicando dos vestuarios para personal de la cafetería y del teatro, reservando el espacio junto a escalera 2, en los talleres 2 y 3; disponiendo almacén para el Bar-Restaurante junto al montacargas de la fachada sudeste; mejorando el espacio destinado al almacén teatral mediante la ampliación del taller 1; o cualquier otra cuestión que permita el funcionamiento óptimo de los espacios.
- Adaptación de la planta sótano a los usos previstos: ubicando dos vestuarios para personal de la cafetería y del teatro, reservando el espacio junto a escalera 2, en los talleres 2 y 3; disponiendo almacén para el Bar-Restaurante junto al montacargas de la fachada sudeste; mejorando el espacio destinado al almacén teatral mediante la ampliación del taller 1; mejorando el acceso desde la calle al montacargas del teatro; o cualquier otra cuestión que permita el funcionamiento óptimo de los espacios.
- Adaptación de la planta baja: disponiendo el número de salidas de evacuación que corresponda a la máxima ocupación de la sala teatral y que cumpla con la Ley Reguladora de los espectáculos públicos y las condiciones técnicas en materia de prevención contra incendios para una ocupación hasta 1000 personas de pie para una superficie útil para público hasta 250 m<sup>2</sup>; ejecutando exutorios para el control y la evacuación de humos si la capacidad de espectadores de pie supera las 1000 personas para superficies útiles mayores de 250 m<sup>2</sup>; Ubicando una nueva batería de aseos públicos en la sala teatro para dar cumplimiento a la Ordenanza Municipal y a la Ley Reguladora de los espectáculos públicos; Ubicación de taquillas y ambigú en el hall de acceso, con el mobiliario que corresponda a cada uso; adaptando y mejorando la climatización en la sala teatro y camerinos, si procede; ampliando sistemas luminotécnicos en el Hall de acceso; o completando cualquier otro aspecto que permita mejorar los servicios ofertados por el adjudicatario.
- Adaptación de la planta primera: posibilitando la conexión de la sala teatro con el Bar-Restaurante a través de un cerramiento de vidrio y aluminio, tal y como se plantea en los planos del anexo I (una vez planteada la sectorización de incendios por debajo de los 2500 m<sup>2</sup> que obliga el CTE para los usos previstos y que, en este caso, corresponde a la conversión del vidrio que separa la terraza exterior y la escalera exenta entre la planta baja y la planta primera, en el correspondiente cerramiento resistente al fuego); construyendo un

cerramiento de acero o aluminio y vidrio con puerta de salida antipánico a planta baja, en la escalera exenta que arranca del foyer; disponiendo extinción automática en la cocina del bar-restaurante con potencia superior a los 20 Kw; mejorando la visibilidad en las butacas del anfiteatro; solucionando el detalle constructivo mal ejecutado correspondiente a la evacuación de pluviales en la terraza anexa al Bar-Restaurante; o cualquier otra circunstancia de interés constructivo o funcional.

- Adaptación general: planteando la adecuada sectorización de incendios por debajo de los 2500 m<sup>2</sup>, de acuerdo con los usos previstos.

Además, el adjudicatario realizará, en su caso, todos los trabajos de producción de otros documentos relacionados con el Proyecto siguiendo instrucciones del Supervisor municipal de los trabajos.

La Supervisión Municipal será la encargada de realizar la revisión del Proyecto de Ejecución, así como establecer los criterios y orientaciones a seguir.

La Supervisión Municipal del Proyecto corresponderá al Arquitecto adscrito al Área de Cultura. Su responsabilidad estará limitada al ámbito administrativo.

Son competencia de la Supervisión Municipal los trabajos de Seguimiento general, la Gestión administrativa de la Documentación, las instrucciones generales, etc.

**No son competencia de la Supervisión Municipal los trabajos propiamente profesionales asignados por la L.O.E. a los titulares de la Redacción del Proyecto**

Durante la puesta en marcha de las instalaciones el adjudicatario estará obligado a efectuar revisiones periódicas de su desarrollo con la Supervisión-Dirección Municipal del Área de Cultura y Grandes Proyectos.

El número de revisiones y la periodicidad de las mismas serán establecidos por la Supervisión-Dirección Municipal.

Son competencia de la Dirección-Supervisión Municipal las labores de seguimiento general, la gestión administrativa de la documentación, la coordinación administrativa de los equipos y las instrucciones generales.

Todos los trabajos de desarrollo y sus posibles modificaciones, detalles estéticos, ambientales, funcionales y económicos, deberá contar con la conformidad con la Dirección-Supervisión Municipal.

El plazo máximo para la presentación del proyecto arquitectónico será de 2 meses desde la firma del contrato. El relativo a la ejecución de las obras, una vez obtenida la correspondiente licencia, será de 5 meses.

## **12º.- INVENTARIO.**

El adjudicatario se hará cargo de las instalaciones acondicionadas para su uso en los espacios que se disponen al efecto. Dicha recepción irá acompañada de un Acta firmada por ambas partes, en la que figurarán (en planos anexos) los espacios destinados a cada uso.

Antes de empezar la explotación del servicio, se realizará un inventario que será suscrito por ambas partes, y se unirá al expediente contractual.

El adjudicatario deberá tener autorización previa del Área de Cultura, Medio Ambiente, Participación Ciudadana y Grandes Proyectos (a través de sus Servicios competentes) para cualquier variación del material inventariable.

Las instalaciones revertirán al Ayuntamiento de Zaragoza a la finalización del contrato. Las obras o adquisiciones de mejora que se practiquen deberán contar igualmente con la autorización de la mencionada Área, a través de sus Servicios competentes previo informe favorable del Servicio de Centros Cívicos. y quedarán en propiedad del Ayuntamiento de Zaragoza al expirar el contrato.

Se exceptúa de la regla anterior la aportación por parte del adjudicatario de mobiliario y menaje que fuere preciso para la realización de actividades de carácter extraordinario, como catering, banquetes, congresos, etc.

En el caso de la reposición de material por el deterioro derivado de su uso, no será necesaria la autorización previa, si bien la reposición que se efectúe deberá ser de similar calidad, y a ser posible, de la misma marca, modelo, color, etc. que el material repuesto.

## **13º.- MANTENIMIENTO, USO Y RESPONSABILIDAD DE LAS INSTALACIONES**

El adjudicatario no podrá destinar las instalaciones a uso distinto del previsto en el presente pliego, salvo autorización expresa del Ayuntamiento.

Será de especial atención cualquier elemento que pueda afectar a la seguridad de los usuarios y deberá tenerse en cuenta la protección frente a elementos meteorológicos adversos (agua, viento, lluvia, etc.) o frente a actos de vandalismo.

Todos los espacios, utensilios, aparatos, mobiliario y demás enseres deberán conservarse en perfecto estado por parte del concesionario, corriendo a su cargo las reparaciones, renovaciones, mejoras y elementos complementarios que se precisen para la explotación y prestación de los servicios.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos que origine la explotación y funcionamiento de los diversos servicios, entre ellos los impuestos, arbitrios, tasas, inspecciones diversas, gastos de conservación, mantenimiento y, en especial, todos los gastos de personal necesario para la explotación, incluyendo las cargas sociales, a cuyo efecto le será facilitada al Área de Cultura y Grandes Proyectos cuanta información documental sea solicitada.

El Ayuntamiento no se hará responsable de las deudas u obligaciones de cualquier tipo, contraídas por el adjudicatario que puedan estar relacionados con los conceptos enunciados en el párrafo anterior, o cualesquiera otros que puedan surgir como consecuencia de la explotación del servicio.

En ningún caso el Ayuntamiento de Zaragoza, asumirá responsabilidad alguna sobre el pago de haberes, relación laboral del personal contratado por el adjudicatario en la prestación de los servicios.

Las empresas licitantes deberán aportar en el momento de la formalización de la oferta, documentación acreditativa sobre la póliza de aseguramiento de responsabilidad civil por los daños a terceros derivada de la actividad de su personal, cuyo importe mínimo será de 300.000,00 euros. Dicha póliza deberá contemplar una cantidad mínima por siniestro.

#### **14ª.- PRESTACION DEL CONTRATO.**

El adjudicatario deberá disponer del número mínimo de personas destinadas a atender adecuadamente los servicios y usos si se trata de programación no contemplada en la oferta, cifra que se comunicará

de antemano, incluido si fuera necesario el servicio de vigilancia para salvaguardar los accesos a las instalaciones.

La vulneración de dicho mínimo por parte del arrendatario será considerada como falta grave y objeto de sanción, según lo previsto en el pliego de cláusulas administrativas.

El adjudicatario se compromete a tener a disposición del público en lugar visible la lista de precios de los productos que se expenden o de las actividades que se ofertan, así como la correspondiente hoja de reclamaciones, y a cumplir todas las disposiciones legales, normas y ordenanzas correspondientes a la gestión y explotación de las instalaciones.

### **15º.- CALIDAD DEL SERVICIO CAFETERIA/RESTAURANTE**

El adjudicatario deberá comprometerse a la dirigente gestión hostelera de la cafetería/restaurante y dispondrá un menú los días laborables así como un cuidado especial en lo saludable de la gastronomía ofertada.

El adjudicatario se obliga a garantizar la calidad de todos los productos servidos, su correcta presentación, conservación, manipulación y explotación, sobre los que se responsabiliza de forma expresa. También garantizará la calidad de los servicios ofertados, con atención a la limpieza y conservación de los espacios, la seguridad pública, la atención ciudadana y la información pormenorizada de todas y cada una de las actividades propuestas. Los gastos de limpieza de este espacio lo serán exclusivamente a su cargo, sin que para este espacio le sea aplicable lo expuesto en la cláusula 24 de estos Pliegos.

Se incluyen en este apartado todas aquellas actividades programadas en el entorno espacial urbano del centro cívico de las esquinas (plaza interior, espacio de pequeñas gradas y espacio semicubierto)

El adjudicatario realizará el servicio del Bar-Restaurante a su riesgo y ventura, ateniéndose estrictamente a los reglamentos específicos para esta clase de establecimientos, dictados por las autoridades competentes. En consecuencia, se compromete al cumplimiento de lo establecido en el Código Alimentario Español, Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Comercio Minorista de Alimentación (R.D. 381/84); Ordenanza de Higiene Alimentaria (B.O.P. 19-12-96); Real Decreto 2207/95 por el que se establecen las normas de Higiene relativas a los productos alimenticios; Real Decreto 202/2000, de Normas relativas a Manipuladores de Alimentos; Real Decreto 3484/2000 de Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y demás disposiciones legales aplicables, así como

cualquier otra normativa que sobre la materia se pudiera promulgar durante el periodo de vigencia del contrato.

En cualquier caso del concesionario deberá cumplir:

1.-Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con cierre hermético.

2.-Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, de forma que se impida el contacto con el suelo.

3.-Los productos sin envasar (bocadillos) 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 de fácil limpieza.

5.-Todos los locales, incluidas las zonas de barras y la cocina 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 utilicen deberán estar debidamente higienizados después de cada uso.

8.-El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá siempre en perfecto estado de limpieza y sin deterioro.

9.-Los manipuladores de alimentos cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

a) Deberán tener la tarjeta de manipulador de alimentos.

b) Observarán en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

c) El personal manipulador de alimentos contará con una zona separada dedicada a vestuarios, con cabina para guardar la ropa.

10.-Queda prohibido:

a) La entrada y tenencia de animales.

b) Tener productos que precisen conservación por frío, fuera de las cámaras frigoríficas.

11.-La apertura del establecimiento queda condicionada a que el informe sanitario del Instituto Municipal de Salud Pública, sea favorable.

.

Queda prohibida la instalación de máquinas tragaperras, expendedoras de tabaco, recreativas y similares en todo el CENTRO, incluidas las zonas de servicio y las destinadas al personal. Las máquinas expendedoras de bebidas únicamente podrán instalarse en la zona de

oficinas y de servicios que autorice el Área de Cultura y Grandes Proyectos, y su funcionamiento deberá ser necesariamente silencioso.

De acuerdo con lo previsto en el art. 12 de la Ley de la Comunidad Autónoma de Aragón 3/2001, queda expresamente prohibida la venta y suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Correrá por cuenta del contratista la instalación de forma visible al público de esta prohibición, siendo responsable de las consecuencias derivadas de su incumplimiento.

#### **16ª.- FECHAS Y HORARIOS.**

El horario *normalizado* de apertura de la cafetería será, el mismo que el del centro cívico, de 8 a 21,30 horas excepto los fines de semana y festivos de julio y agosto y siempre dentro de lo establecido en el calendario aprobado por el Excmo. Ayuntamiento Pleno. No obstante, si el adjudicatario necesitara horario de cierre superior al señalado, **para cualquier tipo de compromiso, actividad económica, concierto o programa**, previa autorización específica del Área de Cultura, Medio Ambiente, Participación Ciudadano y Grandes Proyectos, se ocupará del cierre y se hará responsable del buen estado de las instalaciones. A tal efecto se entregarán al adjudicatario las llaves siendo responsable de su custodia. *Todos los gastos derivados de desperfectos originados fuera del horario normalizado correrán a cargo del adjudicatario.*

El resto de las actividades se realizará en horarios programados por el concesionario y la dirección del centro.

#### **17ª.- IDENTIDAD CORPORATIVA Y EXCLUSIVIDAD DE MARCA.**

Todos los soportes, elementos y productos publicitarios relacionados con el Espacio Cultural - Escénico Delicias y con los eventos, espectáculos y actividades que se realicen en el mismo deberán contener la denominación oficial del Espacio y su logotipo, así como el logotipo del Ayuntamiento de Zaragoza, que serán facilitados al adjudicatario una vez formalizado el contrato.

La utilización de la denominación oficial en el material publicitario no otorgará derecho alguno al adjudicatario sobre dicha denominación y sobre el logotipo, debiendo cesar en el uso de los mismos una vez se extinga el contrato.

El Ayuntamiento de Zaragoza podrá exigir al adjudicatario el cese en el uso de la denominación oficial y el logotipo cuando sea inadecuada su utilización.

La señalización tanto exterior como interior del Espacio Cultural-escenico deberá contener la denominación oficial del mismo así como su logotipo.

En todos los elementos susceptibles de servir de soporte publicitario relacionados con los servicios a prestar, no figurará otra marca comercial ni logotipo que la específica del Ayuntamiento de Zaragoza. Sin embargo, el Área de Cultura, Medio Ambiente, Participación Ciudadana y Grandes Proyectos, podrá gestionar la presencia de otros logotipos específicos, relacionados directamente con el Patronato Municipal de las Artes Escénicas y de la Imagen o con el Servicio de Centros Cívicos y cualesquiera marcas comerciales en los elementos relacionados por el servicio ofrecido, que deberá ser respetada por el adjudicatario.

Cualquier acuerdo del adjudicatario con distintas instituciones y/o marcas comerciales, propias de las actividades a desarrollar, deberá contar con la autorización del Área de Cultura, Medio Ambiente, Participación Ciudadana y Grandes Proyectos, (previo informe del Servicio municipal competente). Todo ello en un marco de colaboración y flexibilidad que permita la incorporación inmediata en función de la idoneidad de los acuerdos.

Cuando en la promoción de un acto intervengan firmas comerciales con productos susceptibles de ser vendidos en bares, el Área de Cultura y Grandes Proyectos podrá exigir la venta al público de dicho productos.

## **18ª.- CONDICIONES GENERALES**

El adjudicatario asumirá con personal propio la gestión del servicio, responsabilizándose de las oportunas sustituciones si fueran precisas.

El adjudicatario deberá abonar en concepto de consumo eléctrico la cantidad a tanto alzado de 600 €/mes, de acuerdo con **el calculo estimado de** la potencia de la instalación eléctrica en el espacio propio de **la adjudicación** Esta cantidad alzada será revisada anualmente **aplicando el incremento** del índice de precios aplicado a las tarifas eléctricas de la empresa suministradora.

El adjudicatario recibirá las instalaciones tal y como aparecen descritas en la cláusula 2ª, y en los planos que figuran en Anexo y asumirá las actuaciones de acondicionamiento del local necesarias para prestar el servicio, siendo a su costa la adquisición de toda la maquinaria, mobiliario, utensilios y menaje necesarios que no hayan sido incluidos en los espacios en el momento de su ocupación. Deberá mantener las

instalaciones en perfecto estado de conservación hasta la finalización del contrato.

El adjudicatario, respecto a la limpieza (ver Cláusula 24ª) y mantenimiento de la totalidad de los espacios, asumirá los gastos que se deriven de la limpieza y mantenimiento en el importe que se detalla en la cláusula 24, cantidad ésta que conlleva la obligación de pago mensual de dicha cantidad en contrapartida por su ejecución directa municipal. Por lo que respecta a la cafetería, la limpieza material correrá a cargo y cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario, respecto al consumo de agua, asumirá los gastos que se deriven del mismo mediante el cálculo de un canon anual cuyo importe se calculará por parte de los servicios municipales. El mencionado importe se modificará en función de las revisiones municipales en la cantidad y en el tiempo en que estas se produzcan. La cafetería no se incluye en el mencionado canon y se regirá por el contador correspondiente como cualquier empresa hostelera al uso.

El adjudicatario tendrá libertad en cuanto la oferta de productos y servicios prestados en el Bar-Restaurante, asumiendo los gastos que se deriven de la compra de la materia prima y del material necesario para la prestación de los mismos.

El adjudicatario cumplirá sus obligaciones de carácter fiscal y, respecto al personal a su servicio, las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e higiene en el trabajo, bajo su específica y personal responsabilidad en todas las órdenes, quedando el Área de Cultura y Grandes Proyectos exonerado de responsabilidad en caso de incumplimiento

La empresa adjudicataria deberá cumplir y hacer cumplir a legislación existente en materia de venta de bebidas alcohólicas y tabaco en instalaciones públicas.

El personal de la empresa irá debidamente uniformado, de acuerdo con las condiciones de la actividad y el diseño de la propia empresa.

El adjudicatario estará obligado a formalizar antes de la iniciación del servicio, una póliza de seguro para responder de todos aquellos daños que pudiera ocasionar derivados de la explotación del servicio, y asimismo responderá frente a terceros de los daños que puedan prorrogarse por el funcionamiento de la explotación, salvo los que procedan de actos realizados en cumplimiento de órdenes impuestas por el Área de Cultura, Medio Ambiente, Participación Ciudadana y Grandes Proyectos. Todo daño que se pueda originar a personas o

bienes como consecuencia de la explotación de las instalaciones objeto de la adjudicación no será responsabilidad del Ayuntamiento, siendo por cuenta del adjudicatario las indemnizaciones que los particulares puedan reclamar, debiendo suscribir el correspondiente seguro de responsabilidad civil que cubra tales daños.

**Accesos a la cafetería cuando el centro cívico se encuentre cerrado:**

- Los accesos del público a la cafetería se realizarán a través del teatro, quedando cerradas las comunicaciones entre terraza y cafetería con el vestíbulo de la primera planta del Centro Cívico.
- El ascensor operativo para la cafetería será el número 2, que comunica el vestíbulo del teatro con la primera planta.
- El acceso a los espacios del Centro Cívico por el personal de la empresa concesionaria se limitará exclusivamente a la reparación de averías urgentes (telecomunicaciones, incendios, electricidad).

**Acceso de los usuarios a los baños:**

En el horario en el que el centro cívico permanezca cerrado los baños a utilizar por los usuarios de la cafetería serán los de la planta primera junto al ascensor nº 2 y los baños adaptados en la planta baja del teatro.

Seguridad:

**Se dotará al centro de una alarma independiente para la zona de cafetería, teatro y conexión entre ambas zonas.**

**Restricciones de uso:**

El adjudicatario será responsable de ejercer el derecho de admisión conforme a la legalidad vigente

**19º.-AFORO DEL ESPACIO ESCENICO**

La Sala ofrecerá un aforo máximo de localidades, de acuerdo con la legislación vigente en materia de espacios escénicos de pública concurrencia y prevención de incendios.

**20º.-PÁGINA WEB**

El adjudicatario se compromete a crear y mantener una página Web del Espacio Escénico Delicias.

La página Web del Espacio Escénico deberá vincularse o, en su caso, integrarse, por el procedimiento que el Ayuntamiento de Zaragoza, determine, en el portal oficial del Ayuntamiento de Zaragoza.

## **21ª.-SUSPENSIÓN, APLAZAMIENTO O MODIFICACIÓN DE ACTIVIDADES.**

El adjudicatario será el único responsable frente al público y terceros subcontratistas de la suspensión, el aplazamiento y la modificación de los espectáculos que él programe, salvo que dichas circunstancias se hayan producido como consecuencia de una actuación del Ayuntamiento de Zaragoza.

## **22ª.- CONCERTACIÓN ECONÓMICA.**

El Ayuntamiento de Zaragoza a través de el Patronato Municipal de las Artes Escénicas y de la Imagen, establece como contraprestación comprometida con el adjudicatario una cuantía anual de 55.000 euros/año como ayuda para la gestión. Esta cantidad se revisará anualmente con el IPC.

## **23ª.- CONDICIONES PARTICULARES.**

El adjudicatario estará obligado a ceder gratuitamente al Ayuntamiento de Zaragoza los espacios que se relacionan a continuación con su correspondiente duración:

SALA POLIVALENTE –ESCENICO: 50 días por año (la preferencia será para el adjudicatario) (10 días a la Junta de Distrito y otros 30 al Servicio de Centros Cívicos mas otros 10 días en los que la sala se programará conjuntamente con la Comisión de Festejos. En los de programación de la comisión, esta costeará los cachets y se embolsará la taquilla

BAR-RESTAURANTE: al ser un espacio de dinamización del centro Cívico su uso será compartido con usuarios del centro cívico y ciudadanos del entorno en función de la programación del teatro y la del centro cívico y a discreción del adjudicatario. y la mencionada dirección que trabajaran en permanente coordinación La cafetería también colaborará en la animación veraniega de la terraza interior a propuesta del director del centro cívico y a discreción de ambos.

Los servicios para atender el uso del Ayuntamiento de Zaragoza correrán cargo del adjudicatario.

Por lo que se refiere al espacio denominado en planos planta primera "zona de seminario", su utilización será destinada preferentemente a actividades del centro cívico, sin perjuicio del necesario régimen de

colaboración y disposición compartida de espacios entre el adjudicatario y el centro cívico, cuando la utilización de este espacio, a favor del adjudicatario, sea comunicada con antelación suficiente a la dirección del centro.

- o El adjudicatario asume, como obligación, la apertura diaria, el mantenimiento y la limpieza que posibiliten el uso estipulado por el Ayuntamiento de Zaragoza de carácter cotidiano y permanente en la Cafetería el Sótano y el espacio escénico, así como las instalaciones de luz y sonido y los técnicos destinados a manejarlas, en los casos de cesiones a Junta de distrito y Centros Cívicos.

#### **24ª.- SUPERFICIE A GESTIONAR POR EL ADJUDICATARIO PARA EL CALCULO DEL COSTE DE LA LIMPIEZA**

El ayuntamiento a través del Área de Cultura, Grandes Proyectos, Infraestructuras y Participación Ciudadana delimitará y cuantificará la superficie a gestionar por el adjudicatario. En materia de limpieza, se calculará la aportación económica del mismo en función de los varemos de la contrata actual aplicados en el resto del edificio, tras de lo cual se procederá **a la asignación de las obligaciones económicas correspondientes que en el presente año ascienden a 600 €/mes que deberá abonar el adjudicatario utilizando los mecanismos que se decidan al efecto. Esta cantidad será revisada anualmente aplicando el incremento del índice de precios que oficialmente se aplique a la empresa adjudicataria de la limpieza**

La cafetería / restaurante se excluye de la mencionada cláusula.

#### **25ª.- ANEXO I**

Planimetría de estado actual y de las adaptaciones que se corresponden con el uso al que se dirige el presente concurso.

#### **26ª.- ANEXO II**

Inventario del equipamiento aportado por el Ayuntamiento de Zaragoza.

Comedor

41	MESA METÁLICA CON TAPA ESTRATIFICADA 80 X 80 cm.
----	--

166	SILLA CON BRAZOS DE CONTRAPADO HAYA
6	PERCHERO METÁLICO DE PIE

## Cocina

1	MESA RECEPCIÓN SUCIO Y DE LAVADO VAJILLA
1	LAVAVAJILLAS FRONTAL ALPENINOX 400140
1	DESCALCIFICADOR P/ LAVAVAJILLAS D-12
2	ARMARIO COLGANTE MURAL CERRADO
1	MESA PREPARACIONES Y LAVAMANOS
2	ELEMENTO NEUTRO ALPENINOX 178463
1	COCINA ELÉC.4 PLACAS TOP ALPENINOX 17831
1	FRY-TOP LISO GAS ALPENINOX 178345
1	FREIDORA ELÉC.TOP CUBA 12 L ALPENINOX
2	MUEBLE BASE CERRADO ALPENINOX 178175
1	CAMPANA MURAL MOTOR INCORPORADO
1	CONDUCTO CHAPA GALVANIZADA Ø 300 MM
1	MESA CENTRAL A MEDIDA CON 2 CAJONES
1	PASAPLATOS SENCILLO
1	ARMARIO FRIO 2 TEMPERATURAS COMERSA
1	DOSIFICADOR JABON JOFEL AC 21150
1	DISPENSADOR BOBINA PAPEL JOFEL AG 21050
1	MATAINSECTOS ELECTRICO T-11

## Barra de Bar

1	MÁQUINA CAFÉ INTECNO CX G10LUX26 DIMENSIONES 677 X 580 X 523 POTENCIA 3050 W
1	LAVAVAJILLAS INTECNO IA -F3825 DIMENSIONES: 436 X 495 X 700 POTENCIA 2800 W

1	MUEBLE CAFETERO IO-MCAF2000 DIMENSIONES 1960 X 600 X1050
2	BOTELLERO FRIGORÍFICO INTECNO IO-EFP1500II DIMENSIONES 1479 X 550 X 865 POTENCIA 300W
1	BANDEJA EXPOSITORA DE TAPAS HC-VC4MI DIMENSIONES: 2085 X 396 X 245 POTENCIA: 250W
1	FABRICADOR DE HIELO INTECNO HR-SP4018 DIMENSIONES: 500 X 585 X 685 POTENCIA: 700W MONOFASE
1	CÁMARA BAJO MOSTRADOR FRIGORÍFICO IO-BM2000 DIMENSIONES: 1.960 X 600 X 850 POTENCIA: 550W
1	ESTANTERÍA DESMONTABLE ES-E5 DIMENSIONES: 1.000 X 400 X 1.700
1	TERMO DE LECHE GAGGIA GA-T7 DIMENSIONES: 260 X 440 X 460 POTENCIA: 1.200W MONOFASE
1	MOLINO DE CAFÉ INTECNO AS-K6 DIMENSIONES: 200 X 350 X 515 POTENCIA: 250W II

### 27º.- ANEXO III

Relación valorada de equipamientos y actuaciones a ejecutar por el adjudicatario.

ESPACIO	ACTUACIONES Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS	INVERSIÓN MÍNIMA
VESTÍBULO	BARRA AMBIGÚ	14.500
	ADECUACIÓN POR SEGURIDAD DE ESCALERA Y BARANDILLAS	6.000
	FORMACIÓN DE GUARDARROPA, MOSTRADOR DE ATENCIÓN AL PÚBLICO	20.000
	REFUERZO DE ILUMINACIÓN	4.000
TAQUILLA	SILLAS	200
	INSTALACIÓN DE VENTANILLAS	500
	MESAS	3.000
	ARMARIOS	1.800
	REFUERZO DE ILUMINACIÓN	500
ANFITEATRO	REFORMA DE ASIENTOS Y BARANDILLA QUE PERMITAN LA VISIBILIDAD Y ADECUADA	6.000
SALÓN - TEATRO	MAQUINARIA ESCÉNICA (ILUMINACIÓN, SONIDO, TELONES, BAMBALINAS,...) Y ESCENARIO	350.000
	ADECUACIÓN DE SALIDAS DE EVACUACIÓN EN SALA-TEATRO	100.000
ASEOS PÚBLICOS TEATRO	AMPLIACIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVA	50.000
TERRAZA BAR-RESTAURANTE PRIMERA PLANTA	SOLUCIONAR LA EVACUACIÓN DE AGUAS PLUVIALES EN EL ENCUENTRO DEL PAVIMENTO DE LA TERRAZA CON EL CERRAMIENTO DE ALUMINIO	5.000
BAR-RESTAURANTE	FORMACIÓN DE CERRAMIENTO DE ALUMINIO PARA CONECTAR TEATRO CON RESTAURANTE Y SUS AYUDAS COMPLEMENTARIAS DE CLIMATIZACIÓN, ALBAÑILERÍA Y PAVIMENTOS. DOTACIÓN DE EXTINCIÓN AUTOMÁTICA EN LA COCINA.	20.000
ALMACENES Y TALLERES SÓTANO	INSTALACIÓN DE CLIMATIZACIÓN	35.000
	MEJORA DE ILUMINACIÓN	10.000
	INSTALACIÓN VOZ Y DATOS	8.000

MONTACARGAS	ACCESO DESDE CALLE VÍA UNIVERSITAS	50.000
SÓTANO	MODIFICACIÓN TABIQUERÍA Y CARPINTERÍA PARA ACCESO ALMACEN Y FORMACIÓN DE TALLER	15.000
	FORMACIÓN DE VESTUARIOS PARA PERSONAL DEL TEATRO Y PARA PERSONAL DE LIMPIEZA.	30.000
GENERAL	REPASO CLIMATIZACIÓN EXISTENTE DE TODOS LOS ESPACIOS, AMPLIACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO. CERRAMIENTO CON ACERO O ALUMINIO Y VIDRIO DE LA ESCALERA EXENTA ENTRE PLANTA BAJA Y PRIMERA. ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS PARA LA SECTORIZACIÓN DEL EDIFICIO CON ESPACIOS DE SUPERFICIE < 2500 m2. CONSTRUCCIÓN VESTÍBULO DE INDEPENDENCIA EN ZONA MUELLE-MONTACARGAS	45.000
CAMERINOS	EQUIPAMIENTO DE 5 CAMERINOS: ESPEJOS, ILUMINACIÓN, MUEBLES, ACCESORIOS DE BAÑOS,..	10.500
	REPASOS DE PINTURA	15.000
INVERSIÓN TOTAL ESTIMADA		<b>800.000</b>

Estas cantidades son meramente informativas e indicativas y no vinculantes para el adjudicatario. Las cantidades definitivas deberán ser consecuencia de la redacción del correspondiente proyecto de ejecución que dará respuesta a la aplicación de la normativa existente y permitirá la apertura y el correcto funcionamiento del centro.