

DOCUMENTO DE CONDICIONES Y REQUISITOS ESPECIFICOS QUE REGIRAN EL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DE LICENCIA TEMPORAL DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO DESTINADA AL MONTAJE, EXPLOTACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARPA DE LOS ALIMENTOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.) ARAGONESA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA, A INSTALAR EN EL APARCAMIENTO JUNTO PARQUE DE MACANAZ DE ZARAGOZA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2017.

1- OBJETO

1.1- Es objeto del presente documento regular el procedimiento para la selección del futuro titular de la licencia y/o autorización municipal de ocupación de vía pública, así como las condiciones y requisitos de la citada licencia, para el montaje, explotación y programación de actividades de la denominada “Carpa de los alimentos de denominación de origen (D.O.) e Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) en la provincia de Zaragoza”, a instalar en el Aparcamiento junto al Parque de Macanaz de Zaragoza durante las fiestas del Pilar 2017.

En Anexo I del presente documento se adjunta, representación gráfica de la ubicación de la Carpa.

1.2- La presentación de solicitudes y/u ofertas, así como la participación en el presente procedimiento, conlleva la expresa aceptación de la totalidad de las condiciones establecidas en el presente documento.

2.- IMPORTE A SATISFACER POR LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA Y DURACION DE LA MISMA

2.1- El canon a satisfacer por la obtención de la licencia objeto del presente procedimiento se establece en 65.000,00 euros (sesenta y cinco mil euros) anuales, que podrá ser mejorado al alza en la oferta de los participantes. Dicho importe no está sujeto a IVA.

La oferta económica deberá presentarse conforme al modelo que figura como Anexo II de este documento.

2.2. El participante en el presente procedimiento que resulte seleccionado, conforme a los criterios establecidos en este documento, deberá ingresar el importe ofertado, en el plazo de cinco días desde la concesión de la licencia en la cuenta bancaria de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, S.A.U. que se detallará en la oportuna notificación, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 13 de la Ordenanza Fiscal nº 25 del Ayuntamiento de Zaragoza para el año 2017, relativa a Tasas por Utilización Privativa

o Aprovechamiento Especial del Dominio Público Local.

2.3. La licencia se otorgará inicialmente para el año 2017 (Fiestas del Pilar), y podrá prorrogarse para el año 2018 (Fiestas del Pilar) por mutuo acuerdo expreso de las partes. Esta prórroga se solicitará por el adjudicatario antes del 1 de marzo de 2018.

En caso de acordarse la prórroga deberá cumplirse lo dispuesto en apartado 2.1.26 del Documento de Condiciones y Requisitos Generales que rigen esta licencia.

3.- CONDICIONES DE LA AUTORIZACIÓN.

OBLIGACIONES, FACULTADES Y PROHIBICIONES DEL TITULAR DE LA LICENCIA.

3.1- Llevar a cabo una programación artística en la Carpa durante las Fiestas del Pilar, en la que se abarcará con amplitud una serie de actuaciones teniendo en cuenta que prioritariamente se tratará de artistas aragoneses, debiendo ser su participación como mínimo del 80% del total. Tal como se indica en este Documento de Condiciones y Requisitos Específicos la propuesta de programación deberá presentarse en la “Propuesta Técnica” a incluir en el Sobre número 2, conforme a lo especificado en el apartado correspondiente de la cláusula 5.2. En cualquier caso la programación definitiva a realizar deberá contar con la expresa conformidad de la los técnicos de Zaragoza Cultural.

3.2- Realizar el montaje de una carpa, normalizada y certificada de un mínimo de 25 metros de frontal por 40 metros de fondo. Dispondrá además para su uso del espacio exterior anexo a la Carpa dentro de los límites indicados en el Plano.(anexoI).El espacio total de uso tiene aprox. 3500m²

Deberá ajustarse en dimensiones y materiales a las requeridas en el proyecto presentado, no pudiendo realizar modificación alguna sin la autorización de los técnicos designados por Zaragoza Cultural, así como por los Servicios Municipales competentes, si fuera preciso, en atención al alcance y contenido de las modificaciones introducidas.

3.3.- Instalar dentro de la carpa un escenario de un mínimo de 10 x 8 x 1 metros para la celebración de las actuaciones que se programen.

3.4.- Podrá instalar barras de suministro de bebidas y comida en el interior de la Carpa y módulos–cocina en interior de la misma, con extracción de humos incorporada,.

3.5.- Todas las personas que sirvan como camareros en el recinto deberán tener el carnet de manipulador de alimentos en vigor.

3.6- Podrá instalar módulos-camerinos portátiles en los exteriores de la carpa para camerinos de artista, almacenes y oficinas, siempre respetando las posibles vías de evacuación.

El adjudicatario 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. Y en especial en la zona de actuaciones, el adjudicatario proveerá los equipamientos necesarios para las mismas: escenario, sonido, luces, camerinos, generadores, etc.

3.7- Deberá cumplir los siguientes **horarios**: La actividad de la carpa deberá finalizar como máximo a las 24:00 horas los días 8, 9 y 10. A la 1:00 horas (del día siguiente) los días 6, 7, 11,12, 13 y 14. Y a las 17:00 horas el día 15 de octubre. No obstante, el recinto permanecerá abierto el tiempo necesario para facilitar la ordenada evacuación del público asistente.

3.8- Deberá disponer del servicio necesario para garantizar la seguridad del espacio y los bienes depositados en el mismo, mediante personal uniformado para dicho fin.

3.9- Deberá permitir la entrada gratuita en la Carpa.

3.10- Deberá instalar a su costa un equipo de sonido, iluminación y vídeo, además del personal técnico correspondiente de acuerdo con las necesidades técnicas de los artistas y grupos programados. Igualmente deberá instalar una barrera antiavalancha para el escenario.

3.11- Deberá asumir la plena responsabilidad del cumplimiento de la limitación de aforo establecida según proyecto presentado, a cuyo efecto deberá disponer los medios técnicos adecuados para el cómputo de las personas que accedan y/o permanezcan en el interior del recinto.

El adjudicatario deberá instalar mecanismos o sistemas oportunos para comprobar a tiempo real el número exacto de personas presentes en el recinto en cada momento.

Todo ello sin perjuicio de las medidas de control pertinentes que puedan ser adoptadas por las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad.

3.12. En la Carpa se prohíbe el suministro de bebidas alcohólicas a menores de edad.

En el caso de instalar barras de bar, conscientes del riesgo que puede producirse en la salud de los menores por la ingesta de alcohol, por parte de los organizadores se establecerá un rígido control en la expedición de productos, exhibiendo carteles recordando la prohibición de consumo de alcohol a los menores. Por parte de la Policía Local se observaran en la medida de lo posible las labores de expedición y caso de comprobarse cualquier venta no reglamentaria, los organizadores incurrirán en la responsabilidad correspondiente, pudiendo adoptarse las medidas pertinentes. Asimismo el adjudicatario será responsable del cumplimiento de la normativa prevista en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

3.13.- Concluida la actividad deberá entregar los espacios públicos utilizados en el mismo estado en que se encontraban cuando los recibió, reponiendo y arreglando los desperfectos que hubieran podido producirse. En caso contrario el importe correspondiente a los desperfectos será detraído mediante la incautación parcial o total de la garantía.

3.14.- Zaragoza Cultural facilitará una toma de agua, y vertido (siempre y cuando exista medios para ello) para los módulos de W.C de baños y para la zona de hostelería de la instalación.

3.15.- En relación con las condiciones higiénico-sanitarias, todas las instalaciones cumplirán 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, Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, sobre condiciones sanitarias de los establecimientos 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, de la Consejería del Departamento de Salud y Consumo, por el que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto.

Como mínimo se deberán tener en cuenta:

A. 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

B. Para los establecimientos de elaboración y venta de comidas preparadas

Deberán cumplir como mínimo los requisitos siguientes:

1. Las instalaciones o 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 zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
3. Todas las instalaciones o puestos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
4. El volumen de actividad del puesto o instalación deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.
5. Deberán contar con suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable de la instalación o puesto. El vertido de las aguas residuales se conectará a la red de alcantarillado público. o recipientes homologados a tal fin.
6. Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua potable, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza.

7. Las instalaciones o puestos poseerán equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles.
8. Dispondrán de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.
9. Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del puesto o instalación.
10. La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para llevar y contenedores, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.
11. Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos serán de un solo uso y los que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.
12. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección, y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos y personas y estarán debidamente identificados.
13. Los desperdicios en las instalaciones o puestos de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.
14. Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que le sea de aplicación.

A los fines de garantizar el cumplimiento de los requisitos antes expuestos por el titular de la/s actividad/es se presentará declaración responsable 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.- PLAZOS DE MONTAJE, ACTIVIDAD Y DESMONTAJE.

4.1- El montaje de las instalaciones podrá comenzar el día 15 de septiembre de 2017 a partir de las 08.00 h, y una vez finalizado el mismo se girará preceptiva visita de inspección por parte de los servicios municipales implicados, en los plazos indicados en la Condiciones y Requisitos Generales de concesión de licencia.

El desmontaje de las infraestructuras comenzará el día 16 de octubre a las 08.00 horas, quedando finalizado el viernes 20 de octubre a las 12 horas.

4.2- Los días de actividad comprenderán entre las 12 h del viernes 6 de octubre hasta las 17 h del domingo 15 de octubre del año 2017. Cualquier ampliación en las fechas anteriores al día 6 de octubre deberá ser solicitada por el titular de la licencia en escrito que dirigirá a la Consejería de Economía y Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza, quien determinará si procede la citada ampliación.

4.3- Los horarios de los trabajos para el montaje y desmontaje deberán estar comprendidos entre las 8 y las 22 horas siempre que su actividad y desarrollo pueda estar incluido en los supuestos contemplados en la Ordenanza de Ruidos y Vibraciones del Ayuntamiento de Zaragoza.

4.4- El plazo de comienzo del montaje y/o desmontaje podrá modificarse en función de las circunstancias climatológicas, interés público o por mutuo acuerdo de las partes.

5.- DOCUMENTACIÓN A APORTAR POR LOS PARTICIPANTES EN EL PROCEDIMIENTO.

5.1.- FORMA DE PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN

Se presentarán los **SOBRES CERRADOS** que a continuación se especifican, con la documentación indicada en esta cláusula, indicando en el **exterior de todos y cada uno** de los sobres, de forma clara y legible la siguiente información obligatoria:

Número de expediente: 814322/17

Procedimiento: **LICENCIA PARA EL USO PRIVATIVO DEL DOMINIO PÚBLICO DESTINADA AL MONTAJE, EXPLOTACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARPA DE LOS ALIMENTOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.) E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA, A INSTALAR EN PARKING JUNTO AL PARQUE DE MACANAZ DE ZARAGOZA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2017**

SOBRE N°; *(Deberá indicarse el número de sobre y su denominación conforme a lo*

indicado más adelante en esta misma cláusula).

Nombre, apellidos y NIF de la persona que firma la proposición y el carácter con el que lo hace (*es decir si actúa en representación de otro o en nombre propio*). En caso de tratarse de una persona jurídica además deberá indicarse la denominación social o nombre completo y CIF)

Domicilio a efectos de notificaciones:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

Sello y firma.

5.2.- DOCUMENTOS QUE DEBEN CONTENER LOS SOBRES A QUE SE REFIERE ESTA CLÁUSULA SON LOS SIGUIENTES:

SOBRE 1.- DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA

La documentación a incluir en este sobre nº 1 viene especificada en las **condiciones y requisitos generales** que regirán el procedimiento de concesión de licencia temporal de ocupación del dominio público.

SOBRE 2- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

1. Propuesta Técnica.

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

- Proyecto Técnico de Instalación y Montaje, firmado por Técnico competente, en el que se detallen las características técnicas de las carpas u otro tipo de instalación, y la descripción pormenorizada de la actividad que se llevará a cabo en las mismas.

Se acompañará de documentación gráfica (planos), y cálculos técnicos, detallando las características del sistema estructural, tanto del sistema de anclaje y fijación al terreno como de la estructura portante. Se especificarán las infraestructuras a llevar a cabo en la instalación, y se acreditará el cumplimiento de la normativa vigente.

En caso de resultar adjudicatario, este Proyecto deberá presentarse visado por el colegio profesional correspondiente, en un plazo máximo de 7 días naturales.

- Propuesta de programación artística conforme a lo establecido en la cláusula 3.1 de este Documento de Condiciones y Requisitos.
- Carta de vinos ofertados, debiendo el 100% de los mismos deben pertenecer a las denominaciones de origen aragonesas.
- Productos con denominación de origen e indicación geográfica protegida en la provincia de Zaragoza, que se servirán en la Carpa.
- Precios de las consumiciones a servir.

Dicha propuesta será vinculante y deberá ser desarrollada en el documento que presente a fin de obtener la posterior licencia que de conformidad a la normativa aplicable le habilite para el ejercicio de la actividad.

(NOTA: Para facilitar la elaboración de la Propuesta Técnica habrán de tenerse en cuenta las cuestiones que sobre la misma se desarrollan en la cláusula 6.1.1 de este Documento de Condiciones y Requisitos Específicos, dado que dicha Propuesta será sometida a examen y valoración conforme a los criterios señalados en dicha cláusula)

2.- Mejoras ofertadas. Los participantes en el presente procedimiento podrán ofertar mejoras, que no supondrán coste alguno para Zaragoza Cultural.

Las mejoras consideradas de interés y que se examinarán a los efectos de aplicar los criterios de valoración establecidos en este Documento de Condiciones y Requisitos son las siguientes, debiendo especificarse en detalle el contenido de la mejora que se oferte:

- Inclusión de alimentos y bebidas aptos para personas celíacas o afectadas por intolerancias alimentarias.
- Inclusión de productos de comercio justo.
- Inclusión de productos con etiqueta ecológica.
- Inclusión de productos de proximidad o “kilómetro cero”.
- Mayor dotación de aseos sobre la mínima exigida según la legislación vigente.
- Mejoras relativas a la accesibilidad de disminuidos físicos y/o infraestructuras o zonas específicamente habilitadas.
- Introducción de criterios de responsabilidad social corporativa: *Contratación de personas en situación de desempleo y/o en riesgo de exclusión social, y *Acciones consistentes en destinar parte de la recaudación obtenida a proyectos sociales, o acciones similares.

Cualquier otra mejora ofertada que no esté incluida en esta cláusula no será objeto de

valoración.

No podrá incluirse en este Sobre nº 2, documentación que obligatoriamente ha de incluirse en el Sobre nº 3, so pena de exclusión del procedimiento.

SOBRE 3- PROPOSICION ECONOMICA

Oferta económica.

Deberá presentarse obligatoriamente una sola oferta económica, conforme al modelo que aparece como Anexo II de este documento de Condiciones y Requisitos.

El firmante de la oferta económica deberá tener poder bastante para ello. El documento que contenga la oferta económica deberá expresar de forma perfectamente clara la identidad completa de quien lo firma así como su NIF. Además y para el caso de que se trata de personas jurídicas, deberá expresarse. Igualmente la denominación social completa de la empresa y su CIF.

6. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS.

Los criterios de valoración de las propuestas presentadas, sobre un total máximo de 100 puntos, serán los siguientes:

Oferta económica.	Puntuación máxima:	50 puntos.
Propuesta técnica, Programación, etc.	Puntuación máxima:	30 puntos.
Mejoras.	Puntuación máxima:	20 puntos.

6.1- CRITERIOS DE VALORACIÓN EVALUABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE JUICIOS DE VALOR TÉCNICO. Puntuación máxima: 50 puntos.

En este apartado se valorará la Propuesta Técnica con un máximo de 30 puntos y las Mejoras con un máximo de 20 puntos.

6-.1.1. Propuesta Técnica. Puntuación máxima: 30 puntos.

La propuesta técnica deberá incluir las referencias indicadas en el apartado correspondiente de la cláusula 5.2. relativa al contenido del Sobre nº 2.

- Se valorará la claridad de la propuesta, así como el nivel de detalle y especificación de todos los apartados que la conforman, así como la viabilidad de la propuesta conforme a

las pautas, condiciones y requisitos establecidos en el presente Documento.

- Se valorará la propuesta de programación artística ofertada, teniendo en cuenta la cantidad y calidad de la misma, conforme a las condiciones establecidas en la cláusula 3.1. del presente Documento, que establece la prioridad de contratar a artistas aragoneses al menos en un 80% de la programación total.
- Se valorará el proyecto presentado que incluya la propuesta de carpa e instalaciones a llevar a cabo en el caso de resultar adjudicatario. Se valorarán los equipamientos técnicos e infraestructuras propuestas.
- Igualmente se tendrá en cuenta para valorar este apartado el contenido de la carta de vinos ofertados debiendo pertenecer íntegramente a denominaciones de origen aragonesas; los productos con denominación de origen aragonesa e indicación geográfica protegida en la provincia de Zaragoza que se prevea servir, así como el precio de las consumiciones a servir y los equipamientos técnicos e infraestructuras propuestas.

6.1.2. Mejoras. Puntuación máxima: 20 puntos.

Podrán ofertarse mejoras que en caso alguno supondrán coste para Zaragoza Cultural ni para el Ayuntamiento de Zaragoza.

Las mejoras que se consideran de interés y que serán analizadas en este apartado son las siguientes:

- Inclusión de alimentos y bebidas aptos para personas celíacas o afectadas por intolerancias alimentarias. Hasta un máximo de 2 puntos.
- Inclusión de productos de comercio justo. Hasta un máximo de 2 puntos.
- Inclusión de productos con etiqueta ecológica. Hasta un máximo de 2 puntos.
- Inclusión de productos de proximidad o "kilómetro cero". Hasta un máximo de 2 puntos.
- Mayor dotación de aseos sobre la mínima exigida según la legislación vigente. Hasta un máximo de 3 puntos.
- Mejoras relativas a la accesibilidad de disminuidos físicos y/o infraestructuras o zonas específicamente habilitadas. Hasta un máximo de 4 puntos.
- Introducción de criterios de responsabilidad social corporativa: *Contratación de personas en situación de desempleo y/o en riesgo de exclusión social, personas discapacitadas y *Acciones consistentes en destinar parte de la recaudación obtenida a proyectos sociales, o acciones similares: Hasta un máximo de 5 puntos

6.2.CRITERIOS DE VALORACIÓN EVALUABLES DE MANERA AUTOMÁTICA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS. Puntuación máxima: 50 puntos.

6.2.1. Oferta económica. Puntuación máxima: 50 puntos.

La oferta presentada por cada licitador será valorada aplicando un criterio de proporcionalidad respecto de la oferta mas reducida, a la que se atribuirá la puntuación máxima (50 puntos), calculando la ponderación de las demás ofertas con arreglo a la fórmula siguiente:

$$P_i = 50 \times \frac{\text{Oferta}_i}{\text{Oferta}_{\max}}$$

P_i es la puntuación obtenida por la oferta i .

Oferta i . : Oferta del licitador que se valora.

Oferta $\max$. : Oferta más elevada.

A aquellas ofertas que igualen el canon a satisfacer (cláusula 2.1) previsto en estas condiciones y requisitos, se les asignará cero puntos en este apartado.

Aquellas ofertas inferiores al canon a satisfacer serán excluidas del procedimiento.

7.- PRIORIDAD EN LA ADJUDICACIÓN EN CASO DE EMPATE EN LA PUNTUACIÓN OBTENIDA POR VARIAS OFERTAS.-

Tendrán preferencia en la adjudicación de los contratos las proposiciones presentadas por aquellas empresas que, en el momento de acreditar su solvencia técnica, tengan en su plantilla un número de trabajadores con discapacidad superior al dos por ciento, siempre que dichas proposiciones igualen en sus términos a las más ventajosas desde el punto de vista de los criterios que sirvan de base para la adjudicación.

Si varias empresas licitadoras de las que hubieren empatado en cuanto a la proposición más ventajosa acrediten tener relación laboral con personas con discapacidad en un porcentaje superior al 2 por 100, tendrá preferencia en la adjudicación del contrato el licitador que disponga del mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad en su plantilla.

A estos efectos no se computarán en ningún caso los trabajadores o trabajadoras incluidas en las propuestas a que se refiere el apartado 6.1.2 de este documento de condiciones y requisitos específicos.

La Mesa de valoración requerirá la documentación pertinente a las empresas afectadas, otorgándoles un plazo mínimo de cinco días naturales para su aportación con el fin de dilucidar sobre el desempate.

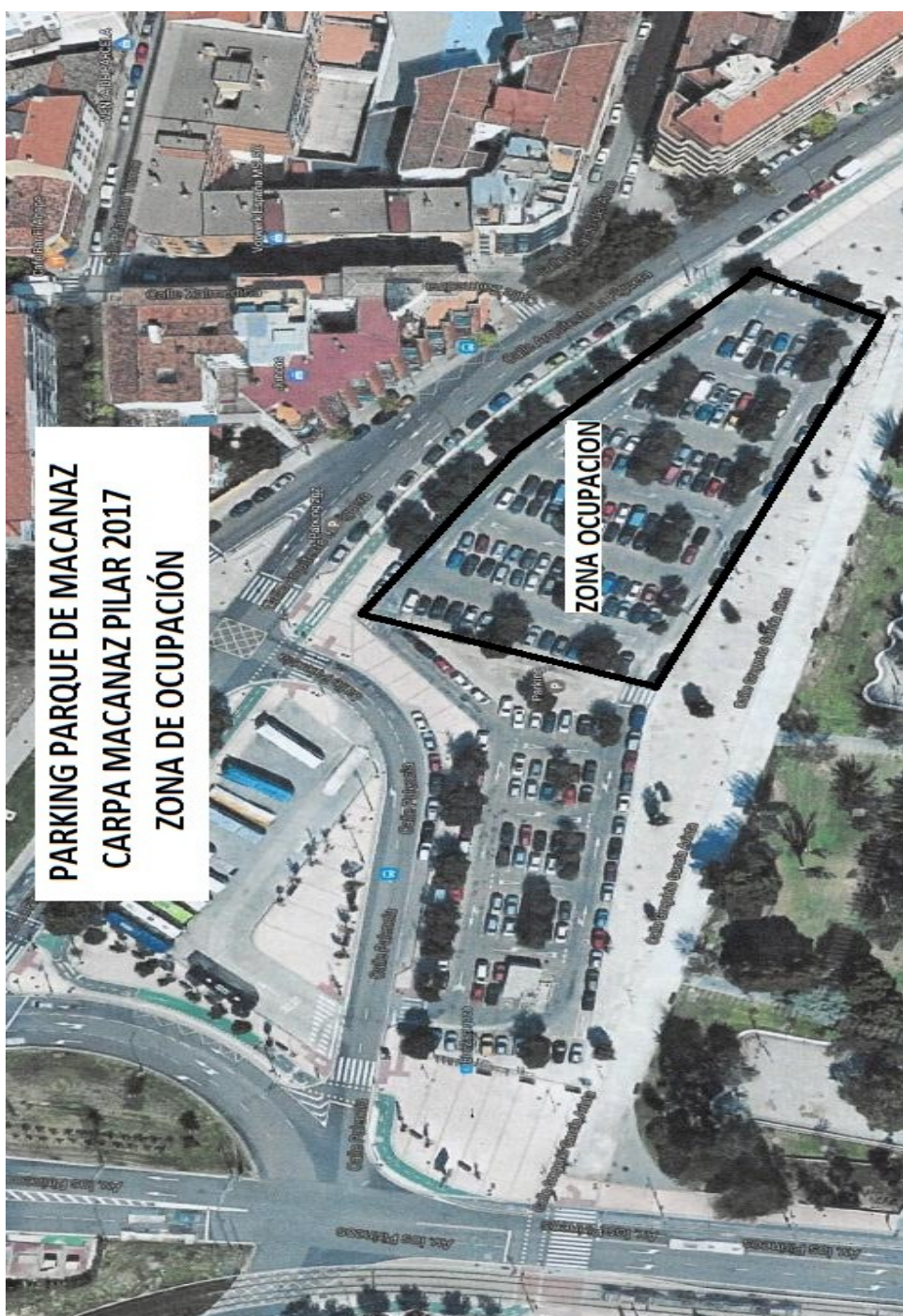
INDICE DE ANEXOS:

Anexo I.- Representación gráfica de la ubicación de la Carpa.

Anexo II.- Modelo de oferta económica.

ANEXO I

Representación gráfica de la ubicación de la carpa.



ANEXO II

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D. _____ vecino de _____ ,
con domicilio en calle _____ núm. _____ ,
N.I.F. núm. _____ en nombre propio (o en representación de _____ ,
con domicilio social en _____ ,

y C.I.F. núm. _____) manifiesta que, enterado del procedimiento convocado para **LA CONCESIÓN DE LA LICENCIA PARA EL MONTAJE, EXPLOTACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARPA DE LOS ALIMENTOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.) E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P) EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA A INSTALAR EN EL PARKING JUNTO AL PARQUE DE MACANAZ DE ZARAGOZA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2017**, y teniendo capacidad legal bastante, con total sujeción al documento que contiene sus Condiciones y Requisitos, que conoce y acepta expresamente, realiza la siguiente **OFERTA ECONÓMICA:**

..... euros

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.

(fecha y firma del proponente)