

DOCUMENTO DE CONDICIONES Y REQUISITOS ESPECIFICOS QUE REGIRAN EL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DE LICENCIA TEMPORAL DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO DESTINADA A LA MUESTRA MEDIEVAL DE ZARAGOZA.

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, para el montaje, ejecución y desmontaje de la Muestra Medieval, que ha adquirido carta de naturaleza en la Ciudad bajo la denominación de “MUESTRA MEDIEVAL DE LAS TRES CULTURAS DE ZARAGOZA”, a celebrar este año durante los días 15, 16 y 17 de junio en el entorno de la Plaza de San Bruno, trasera del Palacio de la Lonja, puente de Piedra, Balcón de San Lázaro, y las calles Don Jaime I, Fuente de Goya, Arcedianos, Palafox, Arco del Deán, Plaza de la Seo, Sepulcro, Pabestría, Cisne, Ramón Cuellar y Diego Dormer, según plano orientativo del ANEXO I, posibilitando la ampliación del espacio en la zona de la Margen Izquierda u otras zonas a precisar en las ofertas.

La Muestra incluirá paradas de artesanía, alimentación, restauración, exposiciones y demostraciones de oficios en vivo. Todas ellas deberán estar ambientadas en la época medieval debiendo cuidar al máximo este aspecto.

1.2- En atención a la vigencia de la presente concesión de licencia, tanto las fechas como los lugares de celebración de la Muestra Medieval podrán variarse en ediciones posteriores por razones de programación municipal o interés público. En el caso de solicitud de variación realizada por el adjudicatario, deberá contar con la autorización municipal.

A los efectos anteriores por parte de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U., con una antelación mínima de tres meses le será comunicado de forma fehaciente el emplazamiento y las fechas en las que deberá celebrarse la Muestra y ello con sujeción a los requisitos, condiciones y previsiones contempladas en el presente documento.

En todo caso se precisa que lo expuesto no tiene carácter de modificación de la licencia, si no que conforma y configura una mas de las determinaciones que la definen.

1.3.- En el marco del objeto de actividad, la autorización comprende la regiduría, coordinación directa, disponibilidad de colocación, percepción de precios de los usuarios de los espacios y en general la gestión de lo siguiente:

a) Como máximo 6 puestos, tabernas carpas o similares, variadas y representativas (asadores, mesones, tabernas sidrerías, pulperías, etc.), que no superarán los 100 metros lineales aproximadamente.

b) 3 jaimas (tetería o similar) que no superarán los 15 metros lineales aproximadamente.

c) 140 puestos (aproximadamente) de artesanos artísticos y alimentarios, de los cuales:

c.1) 80 puestos de artesanía, que no superarán los 230 metros lineales aproximadamente. Deberán proceder, al menos, un 35% de Zaragoza, que acreditarán dicha condición mediante el certificado de empadronamiento con antigüedad de al menos 3 meses, un 30% de Aragón (excluida Zaragoza) que acreditarán dicha condición mediante el certificado de empadronamiento con antigüedad de al menos 3 meses, el resto de puestos componentes del porcentaje restante, se considera exento de condiciones de empadronamiento y antigüedad y se dejará libre para su disposición por el adjudicatario.

c.2) 60 puestos de alimentación, que no superarán los 220 metros lineales aproximadamente. Deberán proceder, al menos, un 5% de Zaragoza, que acreditarán dicha condición mediante el certificado de empadronamiento con antigüedad de al menos 3 meses, un 35% de Aragón (excluida Zaragoza) que acreditarán dicha condición mediante el certificado de empadronamiento con antigüedad de al menos 3 meses, el resto de puestos componentes del porcentaje restante, se considera exento de condiciones de empadronamiento y antigüedad y se dejará libre para su disposición por el adjudicatario.

1.3.- Si como resultado de gestiones individualizadas del adjudicatario, sea individualmente con cada titular de puesto o con sus asociaciones, aquel número de puestos que como mínimo se marcan en este documento de condiciones y requisitos de la licencia, no llegara a materializarse, quedará autorizado el adjudicatario para asignarlos, a los grupos siguientes.

1.4.- En el supuesto que las ofertas optasen por la ampliación prevista en la cláusula 1.1 se permitiría hasta un máximo de 14 instalaciones en la misma proporción y condiciones descritas en los apartados anteriores.

1.5.- Queda prohibida, por seguridad, la instalación de puestos, tanto de venta como demostrativos, en la zona del Puente de Piedra.

En Anexo I del presente documento se adjunta el plano orientativo de ocupación de la muestra.

1.6- 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 10.000 euros (diez 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.- La condición del adjudicatario autorizará para percibir como ingreso de los ocupantes de los

puestos o instalaciones según los tramos que se indican a continuación y dependiendo de la actividad y ubicación. La cantidad a percibir por los tres días de la muestra se concretará en la oferta y variará entre el mínimo y máximo establecido en la tabla siguiente:

	Margen derecha de río Ebro	Margen izquierda del río Ebro
Artesanos artísticos de Aragón	Mínimo 90 €/metro lineal Máximo 110 €/metro lineal	Mínimo 75 €/metro lineal Máximo 95 €/metro lineal
Artesanos artísticos resto de procedencias	Libre para el adjudicatario	Libre para el adjudicatario
Artesanos alimentarios de Aragón	Mínimo 140 €/metro lineal Máximo 160 €/metro lineal	Mínimo 90 €/metro lineal Máximo 110 €/metro lineal
Artesanos alimentarios resto de procedencias	Libre para el adjudicatario	Libre para el adjudicatario
Tabernas y jaimas	Libre para el adjudicatario	Libre para el adjudicatario

2.3.- Las ofertas precisarán los ingresos a percibir de los ocupantes de los puestos, casetas o paradas sin que puedan bajar de los mínimos citados, permitiéndose rebajar los máximos.

2.4. 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.

El canon resultante de la adjudicación Correspondiente al año 2019, y en su caso al año 2020, deberá ser abonado en el plazo que se indique al adjudicatario de la licencia en la comunicación de la liquidación

2.5 La licencia se otorgará inicialmente para los años 2018 y 2019 y podrá prorrogarse para el año 2020 por mutuo acuerdo expreso de las partes. Esta prórroga se solicitará por el adjudicatario antes del 1 de enero de 2020.

En caso de acordarse la prórroga deberá cumplirse lo dispuesto en apartado 2.1.27 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- .- El adjudicatario facilitará a los técnicos municipales, con la antelación suficiente con respecto a las fechas de la actividad, el **listado completo y definitivo de titulares** de tabernas,

jaimas, puestos de alimentación y de artesanía con la documentación correspondiente a cada uno, presentada individualmente, para proceder a su revisión y visto bueno, acreditando debidamente que la empresa adjudicataria del presente concurso actúa en nombre y representación de cada uno de ellos para lo referente al presente procedimiento. Se entenderá esta relación como petición individualizada de licencias.

3.2- Instalada la Muestra Medieval, los Técnicos Municipales **revisarán** el producto a la venta, de manera que coincida con la documentación presentada anteriormente.

3.3- La entrega y el **lugar exacto del montaje** se detallará en la oferta presentada por cada una de las empresas concurrentes, teniendo en cuenta el plano orientativo del Anexo I para la ubicación de puestos, paradas y actividades, teniendo en cuenta la programación prevista. En un principio, el adjudicatario realizará el montaje de todos los elementos a instalar dentro de la ubicación aprobada. En el supuesto que por alguna circunstancia no pudiese colocarse, se consultará a los Técnicos Municipales antes de realizar acción alguna. La ubicación de los elementos indicada en un principio podrá variarse en función de las circunstancias espaciales concurrentes (accesibilidad, vías de evacuación, obras etc.) y siempre con la aprobación final de los Sociedad Municipal Zaragoza Cultural.

3.4- Los puestos deberán mantener un especial cuidado en la decoración y ambientación de sus paradas, en el producto ofrecido, acorde y de calidad con la temática de la Muestra Medieval.

3.5.- El adjudicatario deberá respetar rigurosamente los **horarios de apertura y cierre** de las instalaciones, que en este caso será: viernes de 11:00 h a 23 h, sábado de 11:00 a 23:00, y domingo de 11:00 a 22:00 horas. En las horas de apertura se exigirá puntualidad, las de cierre se podrán flexibilizar a criterio de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural. Cuando por razones climatológicas o de afluencia de público lo requiera, estos horarios podrán ser modificados, unilateralmente y en cualquier momento durante la duración de la Muestra Medieval, por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza. En caso de que la empresa adjudicataria quisiera modificar los mismos deberá ser autorizada por los la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, pudiéndose prorrogar y/o anticipar como máximo en 2 horas.

3.6.- La empresa adjudicataria instalará y dotará de personal **un punto de información** en el que se facilitará información de la Muestra, se repartirá la difusión y emitirá los mensajes necesarios por megafonía. El horario de apertura del punto será el mismo de la Muestra.

3.7- El adjudicatario llevará a cabo una programación artística en la Muestra, en la que se abarcará con amplitud una serie de actuaciones teniendo en cuenta que se tratará de artistas aragoneses, debiendo ser su participación del 100% del total. Tal como se indica en este Documento de Condiciones y Requisitos la propuesta de programación deberá incluirse en el Sobre número 2 Documentación Técnica, conforme a lo especificado en el apartado correspondiente de la cláusula 5.2.

3.8- La empresa adjudicataria asumirá la **programación de actividades en sus tres vertientes históricas (cristiana, árabe y judía)**, asumirá también el rincón infantil, ambientación musical del zoco árabe, teatro y animación de calle de la zona cristiana, y cualquier otra propuesta que quiera aportar que tendrán carácter gratuito. Se detallará en la propuesta descripción del espectáculo, detalle de su ubicación, duración, número de pases diarios, público al que va dirigido, etc. Se deberá aportar documentación gráfica detallada de los mismos.

3.9- La programación de las actividades a desarrollar durante la celebración de la muestra, como mínimo deberá tener un coste de 10.000 € por cada año de licencia. Deberá tener suficiente calidad en cuanto al nº de actuaciones y a la entidad de esta, entendiendo la calidad como la referida a grupos de conocido prestigio en estos eventos, contemplando animación de calle, grupos musicales y actuaciones de ambientación histórica. En todo caso los Técnicos podrán sugerir modificaciones y/o adaptaciones que mejoren en contenido final del programa.

3.10- Se incluirá un mínimo de **5 talleres de demostración**, que ofrecerán sólo demostraciones de sus respectivas especialidades, oficios artesanos tradicionales (herrería, cantería, vidrio, caligrafía, etc.) representativos de la temática de la Muestra. Estos puestos no podrán vender productos. Sin contar estos talleres, se presentará propuesta de **elementos decorativos y/o expositivos** para el Puente de Piedra, sin que quepan puestos singulares de venta en dicho emplazamiento.

3.11- La **decoración** ha de recrear la época medieval (pendones, heráldica, señalización) evitando anacronismos y proyectando idearios de convivencia que superen los enfrentamientos y/o descréditos entre culturas. Se prestará especial atención a la decoración propuesta para el Puente de Piedra, tanto a su calidad como a los elementos de seguridad que la conformen. En este sentido, se valorará igualmente los elementos decorativos propuestos para facilitar la seguridad de todo la Muestra (señalización de mobiliario urbano y elementos peligrosos para los visitantes). El adjudicatario deberá garantizar la colocación precisa de la decoración, quedando bien delimitadas y correctamente recreadas las tres zonas culturales, así como el mantenimiento de la misma, controlando los desperfectos que se puedan producir. No podrán realizarse operaciones que deterioren el dominio público ocupado con la instalación de anclajes y similares. Deberá tener especial cuidado en la colocación de los elementos en el entorno de la Catedral de La Seo, Patrimonio de la Humanidad desde 2001, quedando prohibida con carácter general la colocación de clavos en los muros, y de cualquier elemento decorativo en el “Muro Mudéjar” de la misma.

3.12- Todos los **puestos serán instalados en su ubicación** por el adjudicatario ajustándose a las características de los mismos (metros, longitud y profundidad, necesidades técnicas como tomas de agua y/o luz, temática de las paradas...) teniendo en cuenta la distribución equitativa y representativa por las tres zonas (Cristiana, Árabe y Judía) y siguiendo las indicaciones de los Técnicos Municipales a quienes corresponderá la decisión final sobre la distribución. Queda prohibida, por seguridad, la instalación de puestos, tanto de venta como demostrativos, en la zona del Puente de Piedra. Los puestos deberán mantener un especial cuidado en la decoración y ambientación de sus paradas, en la vestimenta de los artesanos y en el producto ofrecido, acorde y de calidad con la temática de la Muestra.

3.13- Los licitadores podrán incluir en las ofertas que presenten atracciones relacionadas con la temática medieval. Para el supuesto de que el uso y disfrute de dichas atracciones por parte del público usuario de las mismas genere la obligación del pago de cantidad alguna, este importe deberá preverse en las correspondientes ofertas a los efectos de su aprobación municipal, en el supuesto de encontrarse incluido en las ofertas la adjudicación comportará la autorización pertinente.

3.14- Será obligación del adjudicatario el realizar el **seguimiento de todas las actividades** artísticas y espectáculos de la Muestra Medieval. De la misma manera deberá responsabilizarse del buen funcionamiento general y mantenimiento de la Muestra Medieval, contando con los recursos necesarios, más los anteriormente descritos, para posibles contingencias (cambio de

ubicación de paradas, recolocación de elementos fijos, distribución y colocación correcta de extintores, etc.).

En cualquier caso la programación definitiva a realizar junto con los horarios definitivos de actuaciones, deberá contar con la expresa conformidad de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural.

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.

Respecto a las declaraciones responsables:

- Deberán incluir todas las cuestiones, y no solamente las referidas a cuestiones sanitarias.
- Se presentarán junto con el resto de la documentación solicitada. En ningún caso se presentarán en el Instituto Municipal de Salud Pública.
- Estarán en el puesto a disposición de los inspectores junto con el resto de la documentación.

Se deberán cumplir las siguientes prescripciones:

A. Para los puestos de venta menor de alimentación:

1. Los puestos deberán estar techados en su totalidad y protegidos en la parte trasera y los laterales.
2. Los puestos serán de materiales de fácil limpieza tanto paredes como techos y suelos, manteniéndose en perfecto estado en cuanto a la limpieza.
3. Todos los productos estarán envasados en las porciones que se necesiten para vender.
4. Se prohíbe el fraccionamiento y manipulación de alimentos (salvo degustación).
5. Se prohíbe la venta a granel.
6. Se prohíbe la exposición de productos al sol.
7. En caso de productos de pastelería con ingredientes de riesgo (cremas y otros rellenos), y quesos frescos, estarán protegidos y no perderán en ningún momento la cadena de frío (en transporte, almacenamiento o exposición), debiendo estar en vitrinas, no siendo suficiente una mesa fría, ya que no garantiza una temperatura adecuada en todo el producto.
8. Existirán puntos de agua para limpieza (no imprescindible en caso de ser todo envasado).
9. Se permitirán pequeñas degustaciones.

10. Se colocarán mostradores de frío en cantidad adecuada al tamaño de la venta.
11. Se dispondrá de elementos de frío necesarios para conservar alimentos que lo requieran.
12. Los productos que se vendan serán de origen autorizado, estarán correctamente etiquetados y envasados en su caso.
13. No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo.
14. 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.
15. Los productos que se vendan estarán debidamente clasificados, ordenados y separados de forma que se evite transmisión de olores, sabores extraños o contaminación.
16. Contarán con instalaciones o medios adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénica de sustancias y desechos no comestibles que se produzcan.
17. 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.
18. 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.
19. 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:

Se deberán cumplir las siguientes prescripciones:

1. Los puestos deberán estar techados en su totalidad y protegidos en la parte trasera y los laterales.
2. Los puestos serán de materiales de fácil limpieza tanto paredes como techos y suelos, manteniéndose en perfecto estado en cuanto a la limpieza.
3. 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.
4. En las zonas de fuego o brasas se dispondrá de campanas con o sin ventilación forzada.
5. En todos los establecimientos donde se elaboren, consuman y comercialicen alimentos, se protegerá el pavimento en aquellas zonas donde se lleve a cabo dicha actividad, empleando siempre material impermeable que impida filtraciones que produzca manchas en el mismo.
6. Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.

7. Todas las zonas de manipulación estará lo más aisladas posible.
8. Todas las instalaciones o puestos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
9. Los alimentos ya elaborados no se podrán exponer a temperatura ambiente, (chorizos, costillares, paellas, lacón cocido, etc.) mas allá del tiempo estrictamente necesario para su consumo, para asegurar una rápida rotación de los productos.
10. Se colocarán mostradores de frío en cantidad adecuada al tamaño de la venta.
11. 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.
12. Deberá existir agua fría en las zonas de manipulación y limpieza. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Dispondrán de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.
16. Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes ala corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del puesto o instalación.
17. La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para llevar y contenedores, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.
18. 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.
19. 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.

20. 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.

21. 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 decoración y las instalaciones podrá comenzar el día 8 de junio de 2018 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 Tipo de concesión de licencia.

El desmontaje de las mismas se iniciará el día 17 de junio a partir de las 22:00 horas, quedando finalizado antes de las 24 horas del día 20.

4.2- Los días de actividad autorizados comprenderán entre las 11:00 horas del 15 de junio hasta las 22 h del 17 de junio del año 2018.

4.3- Los horarios de los trabajos para el montaje y desmontaje deberán estar comprendidos entre las 8 y las 22 horas (salvo el día del desmontaje que finalizará a las 24:00 horas). En la zona del puente de Piedra, los trabajos de decoración y exposición se podrán realizar en horario nocturno que se determinará por las partes, 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: **0497041/2018**

Procedimiento: **CONCESIÓN DE LICENCIA TEMPORAL DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO DESTINADA A LA MUESTRA MEDIEVAL DE ZARAGOZA.**

SOBRE Nº; *(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:

- Programación dentro del horario de la muestra **en relación a la cláusula 3.8. que será compatible y complementaria con la programación municipal.** Propuesta artística

(talleres, exposiciones, pasacalles, etc.)

- Proyecto Técnico de Instalación y Montaje firmado por Técnico competente, en el que se detallen las características técnicas de las paradas, jaimas, 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, describiendo las características de la estructura portante que conforma los elementos a instalar, así como el sistema de sujeción y anclaje. Se especificarán las infraestructuras a llevar a cabo en la instalación (agua, luz, vertidos, etc), 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.

- Plano de distribución de puestos. Se presentará acotado, con objeto de comprobar que no se superan los metros lineales de montaje establecidos en el apartado 1.2 de las presentes bases.
- Decoración, tematización, ornamentación, etc.
- Propuesta de participantes.

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.

*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 Específicos.

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: 20 puntos.
Propuesta técnica	Puntuación máxima: 35 puntos.
Propuesta de Programación	Puntuación máxima: 35 puntos
Mejoras.	Puntuación máxima: 10 puntos.

6.1- CRITERIOS DE VALORACIÓN EVALUABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE JUICIOS DE VALOR TÉCNICO. Puntuación máxima: 70 puntos.

En este apartado se valorará la Propuesta Técnica con un máximo de 35 puntos, la Propuesta de

Programación con un máximo de 35 puntos.

6.1.1. Propuesta Técnica. Puntuación máxima: 35 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, la viabilidad de la propuesta conforme a las pautas, condiciones y requisitos establecidos en el presente Documento. Las proposiciones presentadas deberán contener y desarrollar todas y cada una de las condiciones técnicas recogidas en este Documento de Condiciones y Requisitos Específicos.

- Se valorará el proyecto técnico presentado en el que se describa la instalación y montaje a llevar a cabo, en el caso de resultar adjudicatario. Se valorarán los equipamientos técnicos e infraestructuras propuestas, así como el diseño, calidad y estética.

6.1.2. Propuesta de Programación. Puntuación máxima: 35 puntos.

1 - 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 3.7. del presente Documento, que establece contratar a artistas aragoneses en un 100% de la programación total.

2 –Se valorara la propuesta de talleres ofertada, teniendo en cuenta la cantidad y calidad de la misma conforme, a las condiciones establecidas en la cláusula 3.7. del presente Documento, que establece contratar a artistas aragoneses en un 100% de la programación total.

3 –Se valorara la propuesta de exposiciones ofertada, teniendo en cuenta la cantidad y calidad de la misma.

6.2. CRITERIOS DE VALORACIÓN EVALUABLES DE MANERA AUTOMÁTICA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS. Puntuación máxima 30 puntos.

6.2.1. Oferta económica. Puntuación máxima: 20 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 (20 puntos), calculando la ponderación de las demás ofertas con arreglo a la fórmula siguiente:

$$P_i = 20 \times \frac{\text{Oferta}_i}{\text{Oferta}_{\max}}$$

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.

6.2.2. Mejoras. Puntuación máxima: 10 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, además de su inclusión en las degustaciones o actos gastronómicos gratuitos. Hasta un máximo de 1 punto.
- Inclusión de productos de comercio justo. Hasta un máximo de 1 punto.
- Inclusión de productos con etiqueta ecológica. Hasta un máximo de 1 punto.
- Inclusión de productos de proximidad o "kilómetro cero". Hasta un máximo de 1 punto.
- Mayor dotación de aseos sobre la mínima exigida en el apartado 2.1.24 del documento de condiciones generales de la Muestra. Hasta un máximo de 2 puntos.
- Mejoras relativas a la participación de disminuidos físicos/psíquicos en la Muestra Medieval: oferta de talleres u otras actividades. Hasta un máximo de 2 puntos
- Introducción de criterios de responsabilidad social corporativa:

*Contratación de personas en situación de desempleo y/o en riesgo de exclusión social, personas discapacitadas. Hasta un máximo de 1 punto.

*Acciones consistentes en destinar parte de la recaudación obtenida a proyectos sociales, o acciones similares. Hasta un máximo de 1 punto.

En cada una de las mejoras obtendrá la máxima puntuación la empresa que presente el mayor número de elementos o unidades, asignándose una puntuación proporcional al resto de las empresas

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 6.1.3 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.- Plano orientativo

Anexo II.- Modelo de oferta económica.



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 LICENCIA TEMPORAL DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO DESTINADA A LA MUESTRA MEDIEVAL**, 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)