

# **BASES QUE REGIRAN LA CONCESIÓN DE LA LICENCIA PARA LA OCUPACIÓN DE LOS ESPACIOS DE LA LA PLAZA DE LOS SITIOS PARA LA MUESTRA DE ARTESANÍA AGROALIMENTARIA ARAGONESA**

## **ANTECEDENTES DE HECHO**

1- Viene siendo tradicional durante las Fiestas del Pilar la instalación de una Muestra de Artesanía Agroalimentaria Aragonesa que tiene una buena acogida de público a la vez que fomenta la actividad de los artesanos agroalimentarios y que complementa la programación de las Fiestas del Pilar, pasando a constituir una atracción más que la ciudad ofrece a sus vecinos y visitantes en tales fechas.

2- Al objeto de regular dicha actividad de modo que se desarrolle de forma armónica, procede establecer unas Bases reguladoras.

## **FUNDAMENTOS DE DERECHO**

1- La actividad que se regula en las presentes Bases tiene naturaleza de actividad comercial que por desarrollarse en la vía pública supone también un aprovechamiento del dominio público municipal. Por tanto, a la hora de establecer su régimen jurídico habra de acudirse a la normativa reguladora de ambos sectores.

2- Desde el punto de vista de la legislación sobre comercio, tiene la calificación de venta ambulante, a tenor de los artículos 53 de la Ley 7/1996 de 15 de enero, reguladora del Comercio Minorista (LCM); 26 de la Ley 7/1989, de 5 de octubre de Ordenación de la Actividad Comercial en Aragón (LOACA) y 1 de Real Decreto 1010/1985, de 5 de junio. Dentro de las modalidades de venta ambulante, se trata de un mercado ocasional, de acuerdo con el artículo 28.3 de la LOACA. En el mismo sentido, queda recogido en la Ordenanza Municipal de Actividades Comerciales e Industriales en Terrenos Públicos (ORACITP).

3- Desde esta última perspectiva, esto es la perspectiva demanial, constituye un uso privativo normal del dominio público que no requiere de instalaciones fijas y permanentes, de acuerdo con los artículos 182.4 de la Ley de Administración Local de Aragón (LALA) y 75 del Reglamento de Bienes, Actividades, Servicios y Obras de las Entidades Locales de Aragón (RBASO), por tanto está sometido a licencia según el citado artículo 182.4 de la LALA y 78.b del RBASO.

4- En cuanto al procedimiento de concesión de la licencia correspondiente, de acuerdo con lo previsto en el artículo 80.1 del RBASO y dado que existe límite para la misma, procede realizar un procedimiento que habilite la pública concurrencia.

5- Por otra parte señalar que la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A., ente instrumental del Ayuntamiento tiene por objeto la programación, gestión y producción, de actividades culturales organizadas por el Ayuntamiento de Zaragoza, con carácter exclusivo o en colaboración con otras entidades públicas o privadas, incluyendo dentro de dichas actividades las festivas, esto es el desarrollo de los actos para la celebración de las fiestas locales entre las que se comprenden actividades festivas como son la programación de las mencionadas Fiestas del Pilar y dicha Sociedad ha solicitado colaborar en la materialización de las actuaciones que se desprenden de estas Bases de licitación al objeto de conseguir los máximos criterios de eficiencia en la gestión global de

las Fiestas del Pilar que tiene encomendada. -

Por lo que quedará contemplado en el articulado de estas Bases la colaboración de la Sociedad a través de sus Técnicos. -

**6-** El órgano competente para resolver en virtud de lo previsto en el Decreto de la Alcaldía de delegación de competencia de fecha 30 de septiembre del 2010 y publicada en el BOP n °239 en fecha 18 de octubre, será el Consejero del Área de Cultura, Educación Medio Ambiente y Participación Ciudadana. -

A la vista de lo expuesto se acuerda aprobar las siguientes Bases: -

### **PRIMERO- OBJETO**

1.1- Es objeto de las presentes Bases regular la concesión de la licencia de ocupación de vía pública en la plaza de los Sitios de Zaragoza de como máximo 42 puestos de artesanía agroalimentaria aragonesa según la distribución prevista en el plano orientativo del Anexo II de aproximadamente 2,5x3 mts. y siendo en todo momento respetuoso con el mobiliario urbano existente, arbolado, etc. -

### **SEGUNDO - PLAZO.**

2.1- Los días autorizados comprenderán entre las 16h del día 7 de octubre hasta las 24h. del día 16 de octubre del año 2011. Cualquier ampliación en las fechas anteriores al día 7 de octubre deberá ser solicitada por el adjudicatario/s en escrito que dirigirá a Zaragoza Cultural, quien determinará si procede la citada ampliación. -

### **TERCERO- PRECIO ESTIMADO DE LA ADJUDICACIÓN**

3.1- El valor estimado de la presente adjudicación se establece en 25.200 € (veinticinco mil doscientos euros) de cánón por ocupación del dominio público, que podrá ser mejorado al alza en la oferta de los interesados. -

### **CUARTO- CONDICIONES DE LA AUTORIZACIÓN**

4.1.- El adjudicatario/os garantizará que todos los puestos cuenten con los **requisitos y permisos** precisos en cuanto a normas de seguridad, salud e higiene y legislación laboral. Entre otros, acreditará de cada puesto, según corresponda, la posesión de: documento de calificación profesional; certificado de manipulador de alimentos; registro de sanidad de todos los productos que oferte o manipule, debiendo presentar facturas que acrediten la trazabilidad de dichos productos; alta en el censo fiscal (en el epígrafe correspondiente y año actual); recibo del pago en el régimen especial de trabajadores autónomos de la Seguridad Social o Tc1 y Tc2 más documento de pago en el que aparezca señalado el profesional solicitante. -

4.2. El Ayuntamiento de Zaragoza a través de los Técnicos de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, S.A., controlará en todo momento el **desarrollo de los trabajos**; siendo obligación del adjudicatario cumplir las indicaciones que éstos le pudieran hacer; responsabilizándose el adjudicatario de los daños ocasionados por su incumplimiento.

4.3 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 puestos de artesanía, con la documentación correspondiente a cada uno, presentada individualmente (carnet de artesano, carnet de manipuladora de alimentos, etc.), para proceder a su revisión y visto bueno, acreditando debidamente que el adjudicatario 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.

**4.4.-** El adjudicatario facilitará a los técnicos municipales, con suficiente antelación con respecto a las fechas de la actividad, el **listado completo y definitivo de titulares** de tabernas, 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 el adjudicatario 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.

Instalada la muestra, los Técnicos Municipales **revisarán** escrupulosamente el producto a la venta, de manera que coincida con la documentación presentada anteriormente.

No podrán realizarse operaciones que deterioren el dominio público ocupado con la instalación de anclajes y similares.

**4.5.-** La distribución y el lugar exacto del montaje se detallará en la oferta presentada por cada uno de los licitadores concurrentes, teniendo en cuenta el plano orientativo del ANEXO II para la ubicación de puestos, paradas y actividades. 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 Técnicos Municipales.

El Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, a través de los Técnicos Municipales podrá modificar, de forma unilateral, en cualquier momento la ubicación de los elementos instalados, siempre que exista una causa de interés público que justifique dicha acción.

**4.6** 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.

**4.7.-** El adjudicatario deberá disponer de un **servicio de electricistas** para realizar todas las labores necesarias anterior y durante la celebración de la Muestra. El adjudicatario deberá aportar certificado de dirección técnica de la instalación eléctrica expedido por técnico competente y autorización de puesta en funcionamiento de la instalación eléctrica expedida por DGA. Asimismo correrá con los gastos tanto del certificado como de los boletines referidos como de todos los documentos y trámites que resulten necesarios para la obtención de autorización de puesta en funcionamiento. Tendrá también un servicio de electricistas de guardia que solvante cualquier problema que pueda surgir en el transcurso de los días de actividad para garantizar el normal funcionamiento de la muestra. El sistema eléctrico de la Muestra estar activo y en correcto funcionamiento el viernes día 7 a las 15:00 horas.

**4.8.-** Será por cuenta del adjudicatario la **seguridad y mantenimiento** de todas las instalaciones montadas. Además deberá disponer de las medidas que sean necesarias para salvaguardar el orden y la seguridad de materiales, personas e instalaciones que se hallen en la zona de trabajo durante el montaje, desarrollo de la actividad y desmontaje de los elementos. Las personas que realicen este servicio deberán cumplir toda la normativa vigente en la materia, poseer la formación técnica necesaria para el desarrollo de su

función, y estar en posesión de la preceptiva autorización. Además colaborarán con las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado de acuerdo a la legislación vigente.

**4.9-** 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 artesanía.

**4.10.-** El adjudicatario deberá respetar rigurosamente los **horarios** de apertura y cierre de las instalaciones, que en este caso será: 11:00 a 23:00 horas. En las horas de apertura se exigirá puntualidad, las de cierre se podrán flexibilizar a criterio de los Técnicos Municipales. 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, por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza. En caso de que la empresa adjudicataria quisiera modificar los mismos deberá ser autorizada por los Técnicos Municipales.

**4.11.-** La empresa adjudicataria nombrará un **interlocutor** valido para las relaciones con los Técnicos Municipales. Facilitando los teléfonos de sus oficinas, correo electrónico, fax, etc, además de teléfonos móviles permanentes 24 horas para la localización del personal responsable en caso de necesidad.

**4.12.-** Todos y cada uno de los **elementos a instalar** deberán dar cumplimiento a la normativa legal existente, tanto en materia de prevención de incendios como sanitaria así como todas las que le pudieran afectar, siendo responsabilidad exclusiva del adjudicatario dar cumplimiento a las mismas. En el caso de instalación de algún tipo de cerramiento (carpas, vallado, etc.) el mismo deberá estar debidamente homologado, debiendo el adjudicatario aportar toda la documentación técnica que se requiera por los servicios municipales. Con carácter general el adjudicatario deberá de observar lo dispuesto en cualquier otra disposición de carácter sectorial que pueda afectar a los trabajos objeto del contrato y a su ejecución.

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

**4.14** En relación con las condiciones higiénico-sanitarias cumplirán las normas generales de aplicación y específicamente las siguientes: 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, RD 3484/00, de 29 de Diciembre por el que se establecen las Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Además deberán estar en posesión de la correspondiente autorización sanitaria de forma individualizada en la instancia que se acompaña, documento FO-HA-05, Rev.:0, dirigida al Instituto Municipal de Salud Pública del Ayuntamiento de Zaragoza), como mínimo se deberán

tener en cuenta: -

- Para los puestos de venta menor de alimentación.
- Se ubicaran en lugares alejados de contaminación y suciedad. (alejados de otros puestos cuya actividad suponga contaminación (con animales, etc.) y preferiblemente en zonas donde haya sombra.
- Serán materiales lisos, fácilmente lavables, tanto paredes como techo y suelo, y mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- Estarán diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- Poseerán instalaciones y equipo de conservación a temperatura regulada, con termómetros, para los productos que lo requieran. (Suficientes cámaras frigoríficas y/o congeladores).
- Los productos que vendan estarán debidamente clasificados y separados entre sí, de forma que no se produzcan transmisiones de olores, sabores extraños o contaminación.
- No se depositara ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo y los expuestos al público estarán debidamente protegidos de condiciones ambientales adversas (exposición al sol....) y en condiciones higiénicas.
- Todos los productos estarán en perfectas condiciones de consumo y exentos de materias extrañas, de gérmenes patógenos y toxinas o de aquellos otros microorganismos que por su número o especialidad puedan provocar alteraciones al consumidor.
- Todos los públicos se transportaran siempre en embalajes o envases adecuados, debidamente rotulados y etiquetados y en las debidas condiciones higiénico-sanitarias.
- Las basuras se colocaran en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
- El personal manipulador se encontrara debidamente aseado y con ropa adecuada y limpia y dispondrá de un documento acreditativo de haber recibido la formación específica para el desarrollo de sus trabajo como manipulador de alimentos.
- Todos los alimentos procederán de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.
- Los productos se expendarán correctamente envasados y etiquetados procediendo todos ellos de industrias autorizadas.
- En general todos los alimentos en vía pública deben expendirse envasados previamente. En el caso de que vaya a realizarse la venta a granel de algún productos en que esta modalidad se encuentre autorizada, se dispondrá de suministro constante de agua potable en cantidad suficiente y de conexión a la red de alcantarillado, así como de vitrinas o similares (que serán frigoríficas en el caso de que el alimento lo requiera) que protejan los alimentos. En caso contrario no se manipularan alimentos no envasados.

- Para puestos de venta y elaboración de comidas preparadas.

Además de los puntos relacionados anteriormente del número 1 al 10 ambos incluidos, deberán tener en cuenta:

1. -Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
2. -Dispondrán de toma de agua potable de la red general de abastecimiento, con fregaderos-lavamanos de accionamiento no manual y eliminación de aguas residuales a la red de alcantarillado público.
3. -Se aplicaran sistemas destinados a evitar la presencia de insectos y roedores, que se situaran y utilizaran de la manera más eficaz.
4. -Si existen fuentes de calor (cocina, plancha, freidora...) dispondrán sobre ellas de campana extractora de gases y humos que consigan una extracción adecuada.
5. -En la elaboración de alimentos solo se pondrá hacerse de forma que queden protegidos por una vitrina (que será frigorífica en el caso de que el alimento lo requiera).
6. -Dispondrán de servicios higiénicos para el personal manipulador de alimentos que podrán ser los de uso público.
7. -En el supuesto de realizar comidas populares multitudinarias (paellas, migas, etc.) aparte de cumplir la normativa higiénico-sanitaria deberán:
  - Realizar la preparación, reparto y consumo en lugares diáfanos y limpios, debiendo retirar los restos y basuras a los contenedores apropiados.
  - Queda prohibido el uso de fuego mediante combustible sólido que genere residuos como brasas o cenizas y en ningún caso se podrá hacer fuego bajo arbolado o sobre materia que puedan entrar en ignición.
  - Deberá realizarse de tal forma que el perímetro del foco de emisión de calor quede alejado, de cualquier elemento de vegetación, elementos ornamentales, mobiliario urbano, farolas, brazos de alumbrado eléctrico, señales y elementos de conducción de energía eléctrica.
  - Dotarse de los correspondientes medios contra incendios adecuados a las magnitudes y características de los actos.

## **QUINTO- COLABORACIÓN DE ZARAGOZA CULTURAL, S.A.**

**5.1-** El Ayuntamiento de Zaragoza designará un técnico municipal de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, S.A. para las relaciones con el adjudicatario.

**5.2** Zaragoza Cultural girará las correspondientes ordenes de servicio los Servicios Municipales intervinientes para facilitar el servicio general de limpieza y contenedores, vallados, servicios sanitarios, Policía Local, Bomberos y Protección Civil de considerarse necesario y en función de las disponibilidades del servicio.

## SEXTO- VALORACION DE OFERTAS.

Para la determinación de la oferta económicamente más ventajosa se tendrán en cuenta los siguientes criterios de valoración que, sobre 100 puntos, serán aplicados a las ofertas presentadas:

CONCEPTO	PUNTUACION
Oferta Económica: la puntuación de este apartado es de 50 puntos máxima. Se aplicará 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 con arreglo a la formula siguiente: $P = 50 \times \text{Min} / \text{Of.}$ Donde P es la puntuación obtenida, Min. es el importe de la Oferta Mínima y Of., la oferta correspondiente al licitador que se valora.	50 puntos máximo  $\frac{50 \times \text{Min.}}{\text{Oferta}}$
Diseño, calidad y estética acorde las tradición artesana de las Fiestas. Hasta un máximo de 25 puntos.	25 puntos máximo
Programación. Hasta un máximo de 15 puntos.	15 puntos máximo
Otras mejoras de interés municipal. Hasta un máximo de 10 puntos	10 puntos máximo

## SEPTIMO- REQUISITOS

**7.1** Ser persona natural o jurídica con plena capacidad para obrar.

**7.2** Declaración responsable del cumplimiento de las obligaciones con la Seguridad Social así como de las obligaciones tributarias tanto con el Estado como con la Comunidades Autónomas y Ayuntamiento de Zaragoza

**7.3** Compromiso formal de que, caso de ser adjudicatario, aportarán al expediente administrativo póliza de responsabilidad civil para hacer frente a los daños que se produzcan o puedan producirse a personas o bienes durante el periodo de ejecución del contrato ,por un importe de 600.000 € (cuatrocientos mil euros) de acuerdo a lo preceptuado en el Decreto 13/2009, de 10 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento que regula los seguros de responsabilidad civil en materia de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma de Aragón.

**7.4** Documento que en su caso acredite estar dado de alta en el censo fiscal (en el epígrafe correspondiente y año actual; recibo del pago en el régimen especial de trabajadores autónomos de la Seguridad Social o Tc1 y Tc2 más documento de pago en el que aparezca señalado el interesado.

**7.5-** Solvencia técnica y profesional que se acreditará con la justificación de haber participado en producciones y actividades similares en ciudades de más de 80.000 habitantes incluyendo importes, fechas y beneficiarios públicos o privados de los mismos.

## OCTAVO – DOCUMENTOS A PRESENTAR

La documentación deberá presentarse en un sobre en el que se indicará en el exterior el nombre de la persona natural o jurídica y el título **“BASES QUE REGIRAN LA CONCESIÓN DE LA LICENCIA PARA LA OCUPACIÓN DE LOS ESPACIOS DE LA LA PLAZA DE LOS SITIOS PARA LA MUESTRA DE ARTESANÍA AGROALIMENTARIA**

**ARAGONESA**". Dicho sobre deberá contener necesariamente: -

**8.1** Declaración de que se reúnen los requisitos exigidos en el apartado 7 de estas Bases

**8.2** Datos de identidad completos: nombre y dos apellidos o denominación; Documento nacional de identidad en vigor o código de identificación fiscal, domicilio, teléfono de contacto y correo electrónico

**8.3** Justificante de haber depositado la fianza según se recoge en el apartado NOVENO.

**8.4** Propuesta técnica que deberá contener :

- Programación en su caso cuyos contenidos y horarios tenderán a ser compatibles y complementarios con la programación municipal.
- Plano con la propuesta de distribución de puestos.
- Propuesta de participantes.
- Relación de productos de artesanía agroalimentaria aragonesa.
- Mejoras a las Bases, que se valorarán en función del interés para el Ayuntamiento.

**8.5** Propuesta económica: la oferta económica se realizará en escrito firmado por persona con poder bastante en el que se recoja la identidad completa de quien firma y su número de DNI y la denominación y el código de identificación fiscal de la empresa en el caso de personas jurídicas.

## **NOVENO- FIANZA**

**9.1** Al objeto de asegurar el cumplimiento de todas las condiciones establecidas en estas Bases y que suponen el condicionamiento de la licencia que se otorga, y en especial del pago del precio ofertado se deberá depositar una fianza por el importe de **2.500 €**.

**9.2** Dicha fianza podrá depositarse en metálico mediante transferencia bancaria a la cuenta de la SOCIEDAD MUNICIPAL ZARAGOZA CULTURAL, S.A., IBERCAJA 2085 0103 93 0301074902, o mediante aval bancario a favor de la Zaragoza Cultural S.A.

## **DECIMA- MESA DE VALORACIÓN**

### **10.1- Composición.**

Presidente: Consejero del Área de Cultura Educación Medio Ambiente y Participación Ciudadana.

Vocales:

- Un concejal, miembro del Consejo de Administración de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural SA, no perteneciente al equipo de Gobierno del Ayuntamiento.
- El Interventor General Municipal.
- Secretario de la Sociedad.
- El Director-Gerente de la Sociedad.
- Técnico Superior del Área

Secretaria: Técnico Superior del Área, asistido por personal de la Administración, que podrá ser sustituido por un funcionario del Ayuntamiento con nivel mínimo de Jefe de Unidad designado por el Presidente de la Mesa de Valoración.

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

En caso de ausencia se procederá a la sustitución de los mismos.



La Mesa podrá proponer a la Presidencia el nombramiento de cuantos asesores considere conveniente en razón de sus especiales conocimientos técnicos, que podrán asistir a sus reuniones, con voz y sin voto.

**10.2- Constitución.-** Para la válida constitución de la Mesa de Valoración deberán estar presentes la mayoría absoluta de sus miembros y, en todo caso, el Secretario y los dos vocales que tengan atribuidas las funciones correspondientes al asesoramiento jurídico y al control económico-presupuestario del órgano.

**10.3- Normas de funcionamiento.-** Salvo las especialidades contenidas en los apartados anteriores, la Mesa de Valoración, dado su carácter de órgano colegiado, se regirá en su procedimiento por lo establecido en el Capítulo II de Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

## **UNDÉCIMO- CONCESIÓN DE LICENCIA Y PAGO**

**11.1** -Valoradas las solicitudes de las ofertas presentadas por la Mesa de Valoración, el Consejero del Área de Cultura Educación Medio Ambiente y Participación Ciudadana, concederá la licencia a aquella oferta que resulte económicamente más ventajosa para el Ayuntamiento.

**11.2** Se informará al adjudicatario y se publicará la lista.

**11.3** En los cinco días siguientes a la notificación de la concesión de la licencia el adjudicatario deberá presentar la siguiente documentación:

- Acreditación de estar al corriente de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social mediante la aportación de certificados expedidos por la Tesorería General de la Seguridad Social, la Agencia Estatal de la Administración Tributaria y la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo del Gobierno de Aragón. Se exceptúan de esta obligación a aquellos licitadores que hubieran presentado las correspondientes certificaciones con la documentación administrativa y que conserven la vigencia en la fecha de formalización del contrato.
- Responsabilidad civil y daños a terceros en los términos previstos en el apartado **7.3**
- Documento en el que se designe un interlocutor de la empresa.
- Declaración de no estar incurso en ninguna causa de prohibición para contratar con la Administración.

De no presentar la documentación exigida se perderá el derecho a la licencia.

El adjudicatario deberá pagar la totalidad de su propuesta económica en los diez días siguientes a la obtención de la licencia.

## **DUODÉCIMO- DEVOLUCIÓN DE LA FIANZA**

Procederá la devolución de la fianza una vez finalizada la actividad que deberá haberse desarrollado con total normalidad y una vez hayan transcurrido 3 semanas desde la finalización de la misma, en caso contrario quedará incautada.

## **DECIMOTERCERO- TRIBUNALES COMPETENTES**

El presente condicionado tiene naturaleza administrativa. Las cuestiones litigiosas surgidas sobre la interpretación, modificación, resolución y efectos de las presentes Bases y la adjudicación subsiguiente serán resueltas por el Consejero del Área de Cultura, Educación, Medio Ambiente y Participación ciudadana, cuyos acuerdos podrán ser recurridos de conformidad con lo previsto en los artículos 107 y siguientes de la Ley

30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

Zaragoza a 14 de septiembre de 2011

EL COORDINADOR GENERAL DEL ÁREA

Fdo.: Ramiro PARDO BERGES

## ANEXO I

### 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 LA OCUPACIÓN DE LOS  
ESPACIOS DE LA LA PLAZA DE LOS SITIOS PARA LA MUESTRA DE ARTESANÍA  
AGROALIMENTARIA** y teniendo capacidad legal para ser contratista, se compromete con  
sujeción a las Bases de Adjudicación que conoce y acepta expresamente, a tomar a su cargo  
dicho contrato por el importe de .....€/anuales (IVA incluido).

(fecha y firma del proponente)

# PLAZA DE LOS SITIOS

