

# **BASES QUE REGIRAN LA CONCESIÓN DE LA LICENCIA PARA EL MONTAJE, EXPLOTACIÓN DE ELEMENTOS DE HOSTELERÍA EN DIFERENTES ESPACIOS PUBLICOS DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2011 (PLAZA DEL PILAR, PLAZA SAN BRUNO Y SOLAR CALLE SANTIAGO)**

## **ANTECEDENTES DE HECHO**

1- En la edición anterior de las Fiestas del Pilar se puso en marcha una nueva experiencia por otra parte ya incluida en la idiosincrasia de las fiestas locales de otras ciudades similares a la Nuestra, consistente en la explotación de barras de bar en determinados espacios públicos dentro del núcleo de desarrollo de las Fiestas, poniéndose de manifiesto el éxito de esta iniciativa por la buena acogida del público.

Por otra parte dada la concentración de espectáculos en la plaza del Pilar y de San Bruno con motivo de las obras que impiden la utilización de los espacios que tradicionalmente se han venido ocupando (paseo Independencia, plaza Paraiso, etc,) indica que la afluencia de público a los mismos va a ser masiva por lo que la atención al mismo prestando este servicio parece adecuada a las circunstancias del presente año.

2- Al objeto de garantizar que la actividad que se realiza en los espacios que se relacionan (plaza del Pilar, plaza San Bruno y en calle Santiago) se produzca de forma armónica, procede establecer unas Bases reguladoras para el uso de dichos espacios de la actividad referida.

## **FUNDAMENTOS DE DERECHO**

1- La actividad que se regula en las presentes Bases esta sometida por una parte a lo previsto en la Ley 11/2005, de 28 de diciembre , Reguladora de los Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón, así como a los decretos que la desarrollan, Decreto 220/2006 , de 7 de noviembre del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Catalogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón; y 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 de la Comunidad Autónoma de Aragón.

2- Por otra parte además de la normativa específica como sería la Ordenanza Municipal de Actividades Comerciales e Industriales en Terrenos Públicos, tendremos que atenernos así mismo a la normativa que regula la utilización del dominio público.

3- Desde esta última perspectiva, esto es la perspectiva demanial, la actividad que aquí se regula 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. Consta asimismo en el expediente la titularidad municipal de dichos espacios.

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. Se han mantenido en este sentido conversaciones previas con los agentes representantes del sector

(Asociación de Empresarios de Zaragoza de Cafés y Bares, HORECA y APHEA) concluyendo de ellas que el solar que afecta a la calle Santiago podría salir a concurrencia pública pero reservada a la zona marcada en el plano del Anexo II y el resto de los espacios a procedimiento abierto.

**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 será 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, 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-** El Objeto de las presentes Bases la concesión de licencia de ocupación de vía pública para el montaje y explotación de elementos de hostelería en plaza del Pilar, plaza de San Bruno y solar en calle Santiago (según planos contenidos en el Anexo II) durante los días comprendidos entre 7 al 16 de octubre ambos inclusive coincidiendo con la celebración de las Fiestas del Pilar

**1.2-** A los efectos de las presentes Bases se establecen dos lotes independientes:

**Lote 1:** Plaza del Pilar y Plaza de San Bruno.

**Lote 2:** Solar calle Santiago, reservado a los interesados titulares de establecimientos de hostelería incluidos en el espacio determinado según plano en el Anexo II contemplando un radio máximo de 100 mts.

**1.3-** Por parte del adjudicatario/s se podrán proponer otros espacios en la zona de influencia del escenario principal de la plaza del Pilar. -

**1.4-** Las dimensiones de los espacios a ocupar vienen especificadas en los planos anexos, no obstante en la plaza del Pilar (enfrente de la Delegación del Gobierno) el espacio máximo a ocupar será en forma de "L" y las barras no superarán los 55 mts. lineales aproximadamente, en la plaza de San Bruno no superarán los 18 mts. lineales aproximadamente y su colocación se realizará en la fachada del Palacio Arzobispal que da a la plaza San Bruno, en cuanto al espacio a ocupar en el solar de la calle Santiago las dimensiones de las barras no superarán 12 mts. lineales o 18 mts en forma de "L" aproximadamente. -

#### **SEGUNDO - PLAZO.**

**2.1-** Los días de actividad comprenderán entre las 16:00 horas del día 7 de octubre hasta -

las 24 horas 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 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

Lote 1: 50.000 € (cincuenta mil euros)

Lote 2: 5.500 € (cinco mil quinientos euros)

Dichas cantidades podrán ser mejoradas al alza en la oferta de los interesados.

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

**4.1-** El adjudicatario realizará el montaje de los elementos de hostelería en el lugar y posición que los Técnicos de Zaragoza Cultural S.A. le indiquen. En el supuesto que por alguna circunstancia no pudiese colocarse, se consultará a los Técnicos de Zaragoza Cultural S.A. antes de realizar acción alguna.

**4.2-** El adjudicatario deberá ajustarse en medidas y lugares de colocación de los elementos hosteleros a los indicados en las presentes bases de adjudicación (se adjunta plano de situación en Anexo II) o, en su caso, a las modificaciones que se indique oportunamente por los técnicos designados por Zaragoza Cultural, no pudiendo realizar modificación alguna sin dicha autorización.

**4.3-** 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. El montaje deberá quedar finalizado como máximo a las 15:00 del día 7 de octubre y el desmontaje comenzará a las 01:00 del día 17 de octubre.

**4.4-** Los horarios de la actividad serán los regulados los previstos en la Ley 11/2005 de 28 de diciembre reguladora de los Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón, así como en su caso los previstos en los Decretos que con carácter ocasional y con motivo de las Fiestas del Pilar se puedan autorizar desde el Ayuntamiento.

**4.5-** 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.

**4.6-** El adjudicatario vendrá obligado al cumplimiento de las normas técnico-sanitarias vigentes en la materia, esto es las prescripciones del 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.

Los titulares de puestos que elaboren productos en la vía pública estarán obligados al cumplimiento del R.D. 3484/00 y 131/2006 de 23 de mayo del Gobierno de Aragón, habiendo de solicitar la preceptiva autorización sanitaria (doc. FO-HA-05, rev:0) ante el

- 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.

**4.7-** La empresa adjudicataria nombrará un interlocutor valido para las relaciones con los Técnicos de Zaragoza Cultural.

**4.8-** El adjudicatario deberá aportar el Plan de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa, y la capacidad profesional de las personas responsables en el control y supervisión de los trabajos, además de toda información relativa que facilite el conocimiento y formación en general que la empresa haya realizado a sus trabajadores.

**4.9-** La empresa adjudicataria deberá de facilitar 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.

**4.10-** La empresa adjudicataria respetará la tarifa de precios máximos que para la

actividad objeto del concurso marque Zaragoza Cultural, sin que en ningún momento de la prestación del servicio pueda variarla sin autorización expresa de Zaragoza Cultural. (Se acompaña tarifa de precios máximos como Anexo III).

**4.11-** La empresa adjudicataria estará obligada a expender productos que pertenezcan a los patrocinadores oficiales de las Fiestas del Pilar 2010. (La Zaragozana y Coca-cola). Zaragoza Cultural velará por el cumplimiento de esta cláusula y podrá llevar a cabo la retirada de aquel producto que pueda ser considerado competencia de los pertenecientes a los patrocinadores oficiales.

**4.12-** El adjudicatario se encargará o dispondrá las medidas necesarias para el mantenimiento limpieza de los WC químicos hasta un máximo de 50 unidades distribuidos en las diferentes zonas.

**4.13-** Los manipuladores de alimentos deberán poseer el documento administrativo correspondiente y observarán la máxima pulcritud en su aseo personal. Utilizarán en su trabajo vestuario apropiado y de uso exclusivo para el servicio, debiendo justificar la formación en higiene y manipulación de alimentos según la normativa vigente. A tal fin, el contratista proporcionará a Zaragoza Cultural copia de la indicada documentación profesional.

**4.14-** La empresa adjudicataria establecerá un rígido control en la expedición de bebidas alcohólicas, exhibiendo carteles en lugares ampliamente visibles al público, recordando la prohibición de consumo de alcohol a los menores. Caso de comprobarse cualquier venta no reglamentaria, los organizadores incurrirán en la responsabilidad correspondiente, pudiendo adoptarse por parte de Zaragoza Cultural las medidas pertinentes.

**4.15-** Queda prohibida la venta de ningún tipo de bebida en soporte de cristal o metálicos (latas etc...)

**4.16-** El adjudicatario podrá suministrar bebida mediante el método “mochila-man”, siempre y cuando los expendedores de las mismas cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios solicitados y vayan debidamente acreditados durante la celebración de los eventos.

**4.17-** Queda prohibida la instalación de fuente acústica en las instalaciones hosteleras.

**4.18-** El adjudicatario deberá disponer de un **servicio de electricistas** para realizar todas las labores necesarias anterior y durante la celebración de la actividad. 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 solvente 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. Por lo tanto deberá presentar a Zaragoza Cultural Boletín de Instalación Eléctrico (uno por cada cuadro que se ponga a disposición de las instalaciones).

**4.19** 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.

**4.20-** 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.

**4.21-** El Ayuntamiento, 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 el Ayuntamiento que derive de las citadas relaciones laborales y fiscales.

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

**5.1-** Zaragoza Cultural S.A. cuando sea necesario, acreditará al personal autorizado para facilitar las labores de seguridad y vigilancia del adjudicatario. Zaragoza Cultural a través de sus técnicos 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. El montaje, la explotación de los elementos de hostelería se realizará conforme a las cláusulas de las presentes Bases.

**5.2-** Zaragoza Cultural, S.A. designará a un técnico para las relaciones con el adjudicatario.

**5.3-** Zaragoza Cultural facilitará una toma de corriente eléctrica en:

Plaza del Pilar de 100 kw 220V

Plaza de San Bruno de 10 kw a 220V

Calle Santiago de 20 kw a 220V

En el supuesto de que Zaragoza Cultural no pudiera suministrar toda la potencia eléctrica será obligación de la empresa adjudicataria proveerse de generadores insonorizados para cubrir dichas necesidades.

**5.4-** Zaragoza Cultural instalará en la proximidad de los lugares de los conciertos un número suficiente de WC químicos según la disposición de cada uno de los espacios.

**5.5-** Zaragoza Cultural girará las correspondientes ordenes de servicio a 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:

| OFERTA LOTE 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PUNTUACION                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Oferta Económica:</b> la puntuación de este apartado es de 60 puntos máxima. Se aplicará un criterio de proporcionalidad respecto de la oferta mas reducida, a la que se atribuirá la puntuación máxima 60 puntos, calculando la poderación de las demás con arreglo a la formula siguiente: <math>P = 60 \times \text{Min.} / \text{Of.}</math></p> <p>Donde P es la puntuación obtenida, Min. es el importe de la Oferta Mínima y Of., la oferta correspondiente al licitador que se valora.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>60 puntos máximo</p> <p><math>\frac{60 \times \text{Min.}}{\text{Oferta}}</math></p> |
| <p><b>Número de establecimientos</b> de hostelería integrados o asociados en la oferta presentada.</p> <p>Se otorgará 1 punto a aquella oferta que venga integrada por un solo establecimiento de hostelería, asignándose 1 punto adicional mas por cada unidad de establecimiento asociado, hasta el máximo de 10 puntos por 10 o mas establecimientos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10 puntos máximo                                                                        |
| <p><b>Por proximidad de los establecimientos</b> a los espacios previstos (plaza Pilar y plaza San Bruno). Se otorgará la siguiente puntuación:</p> <p>a) Radio de proximidad de 500 mts. como máximo de las zonas señaladas, valorando asimismo la asociación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Un punto por cada establecimiento presentado en la oferta y que cumpla con el radio de 500 mts. hasta un máximo de 10 puntos para 10 establecimientos o mas.</li> </ul> <p>b) Radio de proximidad de mas de 500 a 1.000 mts. como máximo de las zonas señaladas, valorando asimismo la asociación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 0,8 puntos por cada establecimiento presentado en la oferta y que cumpla con el radio de 500 a 1.000 mts. hasta un máximo de 8 puntos para 10 establecimientos o mas.</li> </ul> <p>c) Radio de proximidad de mas de 1.000 mts. de las zonas señaladas, valorando asimismo la asociación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 0,5 puntos por cada establecimiento presentado en la oferta y que cumpla con el radio de mas de 1.000 mts. hasta un máximo de 5 puntos para 10 establecimientos o mas.</li> </ul> | 10 puntos máximo                                                                        |
| <b>Calidad, estética, de mejora medioambientales</b> de las instalaciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10 puntos máximo                                                                        |
| <b>Mejoras</b> incorporadas que sean de interés para el Ayuntamiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10 puntos máximo                                                                        |

|               |  |
|---------------|--|
| OFERTA LOTE 2 |  |
|---------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Oferta Económica:</b> la puntuación de este apartado es de 60 puntos máxima. Se aplicará un criterio de proporcionalidad respecto de la oferta mas reducida, a la que se atribuirá la puntuación máxima 60 puntos, calculando la ponderación de las demás con arreglo a la formula siguiente: <math>P = 60 \times \text{Min} / \text{Of.}</math></p> <p>Donde P es la puntuación obtenida, Min. es el importe de la Oferta Mínima y Of., la oferta correspondiente al licitador que se valora.</p> | <p>60 puntos máximo</p> <p><math>60 \times \text{Min.}</math></p> <p>Oferta</p> |
| <p><b>Número de establecimientos</b> de hostelería integrados o asociados en la oferta presentada.</p> <p>Se otorgará 2 punto a aquella oferta que venga integrada por un solo establecimiento de hostelería, asignándose 2 puntos adicionales mas por cada unidad de establecimiento asociado, hasta el máximo de 20 puntos por 10 o mas establecimientos</p>                                                                                                                                           | <p>20 puntos máximo</p>                                                         |
| <p><b>Calidad, estética, de mejora medioambientales</b> de las instalaciones.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>10 puntos máximo</p>                                                         |
| <p><b>Mejoras</b> incorporadas que sean de interés para el Ayuntamiento</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>10 puntos máximo</p>                                                         |

## 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 € (seiscientos 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 ser titular de establecimiento de hostelería incluyendo fechas de ejercicio de la actividad.

## 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 EL MONTAJE, EXPLOTACIÓN DE ELEMENTOS DE HOSTELERÍA EN DIFERENTES ESPACIOS PUBLICOS DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2011 (PLAZA DEL PILAR, PLAZA SAN BRUNO Y SOLAR CALLE SANTIAGO)”. 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 :

- Propuesta de instalación, montaje y desmontaje.
- Precios de las consumiciones
- Equipamientos técnicos e infraestructuras
- Documento acreditativo en su caso de la asociación para esta licitación.
- 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 condicionado de la licencia que se otorga, y en especial del pago del precio ofertado se deberá depositar una fianza de:

Lote 1 por importe de 10.000 €.

Lote 2 por importe de 1.100 €

**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 adjudicación.

## **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, 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 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 -

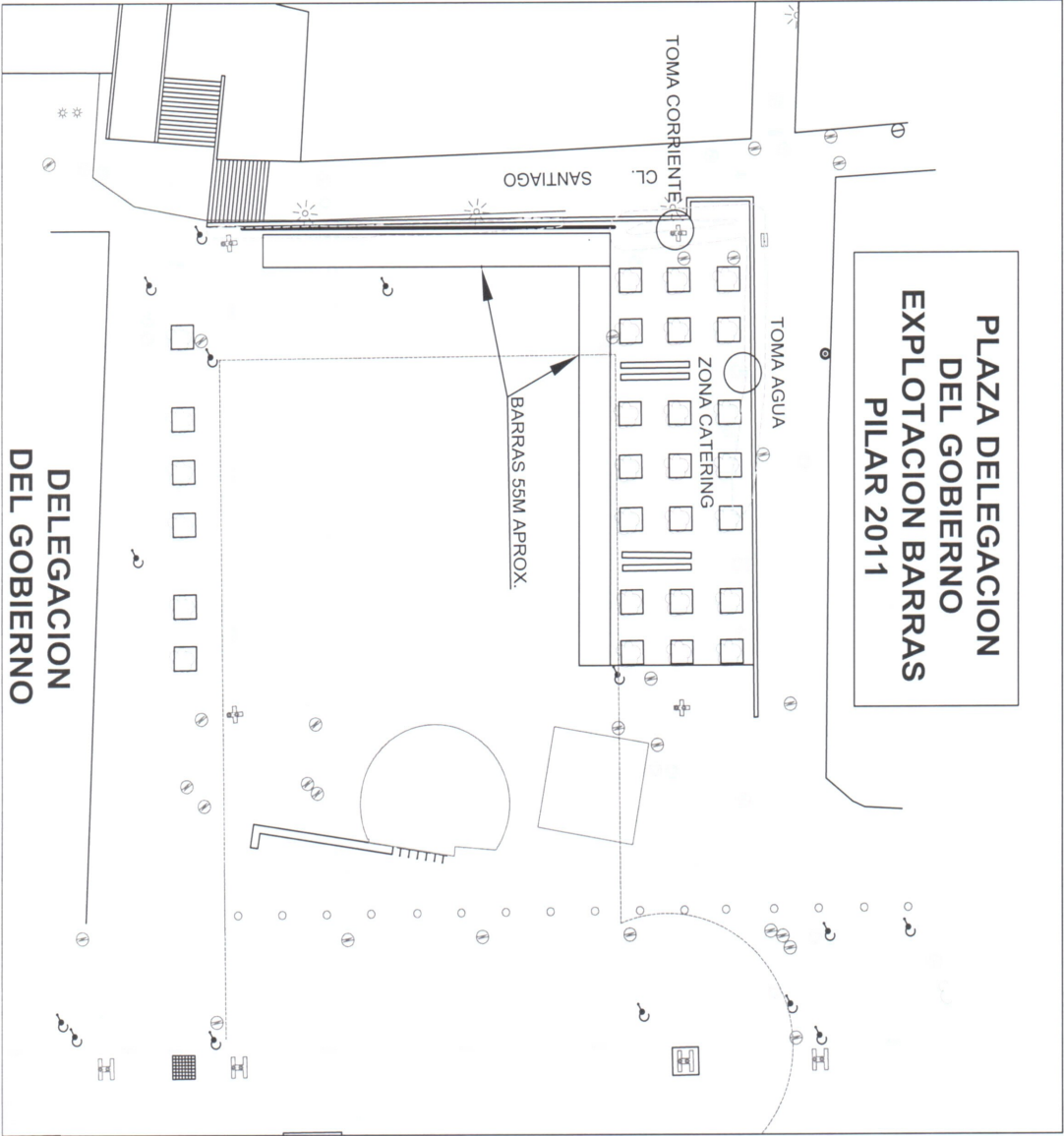
## ANEXO I

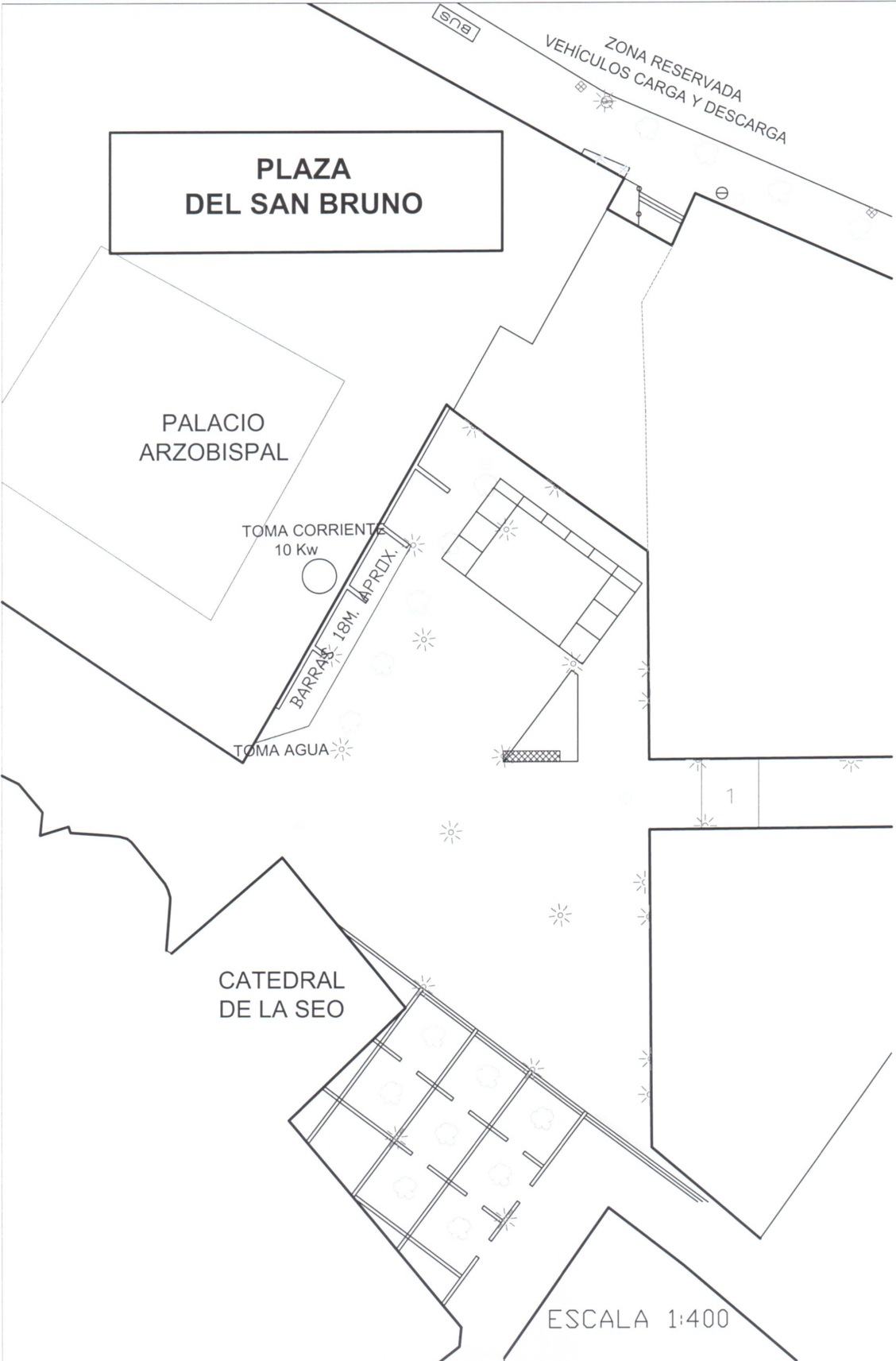
### MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

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 EL MONTAJE, EXPLOTACIÓN DE  
ELEMENTOS DE HOSTELERÍA EN DIFERENTES ESPACIOS PUBLICOS DURANTE LAS  
FIESTAS DEL PILAR 2011 (PLAZA DEL PILAR, PLAZA SAN BRUNO Y SOLAR  
CALLE SANTIAGO)**, 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)

ANEXO II







## ANEXO III

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| CERVEZA 330 CL                              | 2,00 €  |
| REEFRESCO 330 CL                            | 2,00 €  |
| AGUA 330                                    | 1,00 €  |
| WHISKI                                      | 4,00 €  |
| RON                                         | 4,00 €  |
| VODSKA                                      | 4,00 €  |
| COMBINADOS<br>(de Ron, Vodka, güisqui, etc) | 6,00 €  |
| BOCADILLOS                                  | 6,00 €  |
| LICORES                                     | 3,00 €  |
| LIUTRO CERVEZA                              | 5,00 €  |
| LITRO CUBATA                                | 12,00 € |