

CONDICIONES Y REQUISITOS QUE REGIRAN LA CONCESIÓN DE LA LICENCIA PARA LA OCUPACIÓN DE LOS ESPACIOS DE LA MARGEN DERECHA DEL RÍO EBRO PARA LA MUESTRA ARAGONESA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2013

ANTECEDENTES DE HECHO

1- En las últimas ediciones de las Fiestas del Pilar se ha incorporado un nuevo elemento (Rincón Aragonés) que complementa los servicios y actividades que se desarrollan durante esos días 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 Condiciones y Requisitos reguladores y que legitimen así mismo la ocupación de los espacios públicos que sean precisos.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

1- La actividad que se regula en las presentes Condiciones y Requisitos 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- Asimismo debe traerse a colación la normativa que contempla esta actuación desde la perspectiva demanial, y así cabe señalar que la instalación objeto del presente procedimiento constituye un uso privativo normal del dominio público que no requiere de instalaciones fijas y permanentes, supuesto éste regulado en 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), estando sometido a licencia según el citado artículo 182.4 de la LALA y 78.b del RBASO.

3.- La utilización del dominio público local requerirá la obtención de la preceptiva autorización, licencia municipal de acuerdo con lo previsto en la normativa reguladora de Bienes de las Entidades Locales, antes citados, y los requisitos establecidos en las Ordenanzas Municipales que sean de aplicación a cada supuesto, y en los casos de autorizaciones no permanentes se exigirá, con carácter general, el pago anticipado. En estos supuestos la autorización municipal no surtirá efecto en tanto no se haya efectuado el pago, debiendo ser formuladas las solicitudes por los sujetos pasivos

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 al objeto de conseguir los máximos criterios de eficiencia en la gestión global de las Fiestas del Pilar que tiene encomendada, encontrándose contemplado en las presentes Condiciones y Requisitos la colaboración de la Sociedad a través de sus Técnicos.

6- El órgano competente para resolver el procedimiento objeto del presente documento así como las posteriores actuaciones que en desarrollo de lo aquí previsto sean precisas lo serán en virtud de lo previsto en el Decreto de la Alcaldía de delegación de competencia de fecha 19 de enero de 2009 y posterior de 14 de septiembre de 2011 donde se ampliaban las competencias previstas en el Decreto de Alcaldía de 30 de septiembre del 2010 y publicada en el BOP nº 239 en fecha 18 de octubre, el Consejero del Área de Cultura, Educación y Medio Ambiente.

En atención a los ANTECEDENTES expuestos, con la finalidad de habilitar y fomentar la pública concurrencia, así como garantizar su concesión a aquel o aquellos peticionarios que de la mejor manera satisfagan los intereses públicos concurrentes, comprendiendo éstos los relativos a una óptima prestación del servicio y actividad objeto de la presente licencia, así como los económicos vienen a establecerse las siguientes:

CONDICIONES Y REQUISITOS

PRIMERO- OBJETO

1.1- Es objeto de las presentes Condiciones y Requisitos regular la concesión de la licencia y/o autorización municipal de ocupación de vía pública en el paseo de Echegaray y Caballero de Zaragoza desde el inicio del puente del Pilar hasta el edificio del Club Náutico de Zaragoza, de como máximo 55 puestos distribuidos de la siguiente forma:

- a) Como máximo 5 puestos, tabernas carpas y similares, variadas y representativas (asadores, mesones, tabernas, etc.).
- b) Como máximo 25 puestos de alimentación.
- c) Como máximo 25 puestos de artesanía.

1.2.- La suma total de puestos no superará los 200 mts. lineales 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 4 de octubre hasta las 24h. - del día 13 de octubre del año 2013. Cualquier ampliación en las fechas anteriores al día 5 - de octubre deberá ser solicitada por el adjudicatario/s en escrito que dirigirá a la - Consejería de Cultura, quien determinará si procede la citada ampliación. -

2.2 Los horarios de los trabajos deberán estar comprendidos entre las 8 y las 22 horas siempre que su actividad y desarrollo pueda estar incluido en los supuestos contemplados en la ordenanza de ruidos y vibraciones del Ayto. de Zaragoza

2.3 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

TERCERO- IMPORTE A SATISFACER POR LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA

3.1- El valor estimado de la presente adjudicación se establece en 32.000 € (treinta y dos mil euros) que corresponderán al canon por ocupación del dominio público, que podrá ser mejorado en la oferta de los licitadores.

La cantidad que resulte deberá ingresarse en el plazo de 5 días desde la concesión de la licencia en la cuenta que en la notificación se detalle de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U., ello de conformidad a lo dispuesto en el art. 25.13 de las Ordenanzas Fiscales Municipales correspondientes al año 2013.

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.- Aquel que resulte adjudicatario de la licencia que se regula en el presente procedimiento deberá presentar en el plazo máximo de 15 días, a contar desde la notificación de la adjudicación, de conformidad con la Ordenanza Municipal de Medios de Intervención en la Actividad Urbanística, solicitud de **autorización de funcionamiento previamente al ejercicio de actividades de carácter temporal sujetas a la Ley Reguladora de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón**, solicitud a la que deberá acompañarse de conformidad a las normas legales citadas, la documentación relacionada en el **Anexo II** que se adjunta.

4.3.-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 Instituto Municipal de Salud Pública.

-Para los puestos de venta menor de alimentación.

1. Los puestos de venta se situarán alejados de focos de contaminación y suciedad.
2. Los puestos serán de materiales de fácil limpieza tanto paredes con techos y suelos, manteniéndose en perfecto estado en cuanto a la limpieza.

3. Disponer de elementos de frío necesarios para conservar alimentos que lo requieran.
4. Los productos que se vendan serán de origen autorizado, estarán correctamente etiquetados y envasados en su caso.
5. No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo.
6. Todos los alimentos que se exponen en los mostradores deberán estar debidamente protegidos con vitrinas de cristal, o cualquier otro sistema que evite su contaminación. En caso necesario, se colocarán en una vitrina frigorífica.
7. Los productos que se vendan estarán debidamente clasificados, ordenados y separados de forma que se evite transmisión de olores, sabores extraños o contaminación.
8. No obstante lo especificado en el punto 4 se podrá considerar la venta fraccionada de determinados tipos de alimentos siempre y cuando se cumplan las condiciones que se citan a continuación
Cuando se realicen manipulaciones, como la venta fraccionada de productos alimenticios de riesgo, las superficies que estén en contacto con los productos deberán estar en buen estado y ser de fácil limpieza y desinfección, contarán con suministro de agua potable tanto para lavado de manos como para limpieza de utensilios.
9. Contarán con instalaciones o medios adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénica de sustancias y desechos no comestibles que se produzcan.
10. 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.
11. Los manipuladores de alimentos contarán con formación acreditada.

- Para puestos e instalaciones que elaboren y/o manipulen comidas

1. Las instalaciones o puestos deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
2. Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
3. Todas las instalaciones o puestos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
4. El volumen de actividad del puesto o instalación deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos
5. Deberán contar con suministro suficiente de agua potable. 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.
6. Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua

potable, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza.

7. Las instalaciones o puestos poseerán equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles.

8. Dispondrán de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.

9. Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del puesto o instalación.

10. La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para llevar y contenedores, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.

11. Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos serán de un solo uso y los que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

12. Los productos utilizados para la limpieza desinfección, y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas y estarán debidamente identificados.

13. Los desperdicios en las instalaciones o puestos de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.

14. Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que le sea de aplicación.

A los fines de garantizar el cumplimiento de los requisitos antes expuestos por el titular de la/s actividad/es. Se presentará declaración responsable en la que expresamente se haga constar que los puestos y/o instalaciones de venta menor de alimentación y los de elaboración y manipulación de comidas, cumplen las condiciones antes relacionadas así como la totalidad de la normativa específica de aplicación, conforme a documento adjunto (Anexo III)

Asimismo deberá aportar debidamente cumplimentada la documentación necesaria a fin de obtener las preceptivas autorizaciones sanitarias conforme los modelos establecidos (Anexo IV).

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.

4.4 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, 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.

4.5.- Instalada la Muestra Aragonesa, 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.

4.6.- 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 V 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.

4.7 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.

4.8.- Con antelación suficiente y siempre que exista disponibilidad para ello, el Ayuntamiento de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el material eléctrico necesario (3 cuadros completos hasta un máximo de 63 A según normativa vigente y las mangueras eléctricas necesarias para el suministro de estos cuadros) que ha sido el suficiente para la celebración de la Muestra en ediciones anteriores, material éste que una vez concluida le será devuelto al Ayuntamiento de Zaragoza, en el estado en el que le fue entregado.

Una vez puesto a disposición del adjudicatario el material eléctrico necesario de acuerdo con lo dispuesto en el párrafo anterior, el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza se encargará de la petición de condiciones de suministro al titular de la red (en este caso ENDESA); tanto la contratación del suministro eléctrico necesario, así como el consumo eléctrico generado como consecuencia de la instalación, desarrollo y desmontaje de la Muestra correrán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario deberá disponer de un **servicio de electricistas** para realizar todas las labores necesarias durante el montaje, seguimiento y desmontaje de la Muestra, cumpliendo con las indicaciones hechas por los técnicos municipales. 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 deberá estar activo y en correcto funcionamiento el viernes día 4 a las 15:00 horas.

4.9.- 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.

4.10.- 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 Aragonesa.

4.11.- El adjudicatario deberá respetar rigurosamente los **horarios** de apertura y cierre de las instalaciones, que en este caso será: 11:00 a 2:30 hs. 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 Aragonesa, por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza. En caso de que la empresa adjudicataria quisiera modificar los mismos deberá ser autorizada por los Técnicos Municipales, pudiéndose prorrogar y/o anticipar como máximo en 1 hora.

4.12.- La empresa adjudicataria nombrará un **interlocutor** válido 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.

4.13.- 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.

4.14.- El titular de la licencia asumirá la total responsabilidad por cuantos daños, desperfectos o deterioros sean causados en las propias instalaciones como consecuencia de culpa o negligencia por parte del personal de su plantilla a las instalaciones propias y/o municipales.

4.15.- “Zaragoza Cultural” no se responsabilizará de los daños que se puedan ocasionar por accidente, incendio o robo en los materiales y efectos instalados o depositados en las zonas de instalación. Una vez cuantificados dichos daños (en caso de producirse), y

previo informe de los Técnicos de la Sociedad, se resarcirá su importe por el adjudicatario.

4.16.- 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.

4.17.- 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.

4.18.- Concluida la actividad se levantará acta en la que se constate el estado de los bienes ocupados, debiendo entregar los espacios públicos utilizados en el mismo estado en que se encontraban cuando los recibió, arreglando los desperfectos que hubieran podido producirse.

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 Y/O PETICIONES

Las peticiones que en el procedimiento de pública concurrencia que se aperture se presenten, serán objeto de informe y valoración conforme a los siguientes criterios:

En primer lugar, será preceptiva la emisión de informe por parte de técnicos de la Sociedad Zaragoza Cultural, S.A. Informe este que deberá constatar la adecuación y cumplimiento de las peticiones a las condiciones y requisitos que para la concesión de la licencia se establecen en este documento.

Una vez sean informadas por técnicos de la Sociedad Zaragoza Cultural, S.A. las distintas solicitudes que se presenten, serán remitidas y elevadas junto con los informes técnicos emitidos a la mesa de valoración sólo aquellas que cuenten con informe técnico favorable, al considerarse por éste que cumplen los requisitos establecidos en este documento.

Además dicho informe deberá comprender la cantidad y calidad de la programación propuesta y otras mejoras de interés municipal, extremos éstos que serán tenidos en cuenta a la hora de la emisión del informe, conforme a los criterios que figuran en el cuadro que al presente se incorpora.

La mesa de valoración propondrá al Consejero de Cultura, Educación y Medio Ambiente, la concesión de la licencia **PARA LA OCUPACIÓN DE LOS ESPACIOS DE LA MARGEN DERECHA DEL RÍO EBRO PARA LA MUESTRA ARAGONESA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2013** a aquella que resulte económicamente más ventajosa para el Ayuntamiento.

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 mejor oferta, a la que se atribuirá la puntuación máxima 50 puntos, calculando la ponderación de las demás con arreglo a la formula siguiente: $P = 50 \times Of / Max$. Donde P es la puntuación obtenida, Max. es el importe de la Mejor Oferta y Of., la oferta correspondiente al licitador que se valora.	50 puntos máximo $\frac{50 \times Of.}{Max}$
Diseño, calidad y estética acorde las tradiciones de las fiestas locales. 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 duración de la actividad, 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 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

Para participar en el procedimiento que regulan estas Condiciones y Requisitos, la documentación exigida se presentará, en el Departamento Administrativo de la Sociedad Zaragoza Cultural S.A., en Torrenueva 25, tlfno: 976.74.14.02 o por medio del Servicio de Correos, con los requisitos y justificación exigidos en el art. 80.4 del R.G.C.A.P., debiendo constar la fecha y hora de la imposición del envío en la Oficina de Correos.

Dicha documentación deberá presentarse en el plazo de **treinta días naturales** a contar desde el siguiente al de la publicación del anuncio en el BOP. Toda la información referente a la presente licitación figurará en la página del perfil del contratante <https://www.zaragoza.es/ciudad/gestionmunicipal/contratos/>. 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 “**CONDICIONES Y REQUISITOS QUE REGIRAN LA CONCESIÓN DE LA LICENCIA PARA LA OCUPACIÓN DE LOS ESPACIOS DE LA MARGEN DERECHA DEL RÍO EBRO PARA LA MUESTRA 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 **referida exclusivamente al horario de mañanas al objeto de hacerla compatible y complementaria con la programación municipal.**
- Plano de distribución de puestos
- Propuesta de participantes

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 **TRES MIL EUROS (3.000 €).**

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 Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U.

DECIMA- MESA DE VALORACIÓN

10.1- Composición.

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

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.
- Secretaría: 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 A la vista de las propuestas presentadas y de los informes que por los Técnicos de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U. se realicen, la Mesa de Valoración elevará propuesta al Consejero del Área de Cultura, Educación y Medio Ambiente, quien concederá la licencia y/o autorización municipal a aquella oferta que cumpliendo lo establecido en estas Condiciones y Requisitos resulte económicamente más ventajosa para el Ayuntamiento.

11.2 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.
- Póliza de 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.

Una vez presentada la documentación relacionada, deberá publicarse en los mismos medios, el acuerdo de adjudicación, corriendo por cuenta del titular de la licencia todos los gastos de publicación.

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- EXONERACIÓN RESPONSABLE

Si por causas no imputables al Ayuntamiento de Zaragoza ni a la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U. no pudieran celebrarse las actividades para las que se arbitra el presente procedimiento, el adjudicatario de la licencia y/o autorización municipal de ocupación de vía pública en el paseo de Echegaray y Caballero de Zaragoza para una Muestra Aragonesa durante las Fiestas del pilar 2013 no ostentará derecho a reclamar indemnización alguna al Ayuntamiento de Zaragoza ni a la Sociedad Municipal citada.

DECIMO CUARTO.- 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.

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 MARGEN DERECHA DEL RÍO EBRO PARA LA MUESTRA
ARAGONESA**, 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

1) Instancia - solicitud, a la que se acompañe una memoria en la que se describa la actividad, así como las instalaciones que a ella se van a destinar; acompañando plano de emplazamiento en el que obren grafiadas las instalaciones.

2) Acreditación de representación, en su caso, tanto a título particular, legal o profesional.

3) Declaración (en el caso de no estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas (I.A.E.) y no ejercer la actividad, que recogerá el epígrafe(s) en el que se encuadrará) o copia del alta en el mismo si ya ejerce la actividad, o de alta en el Censo (Modelo 036 de la Agencia Estatal de Administración Tributaria).

4) Justificación de pago electrónico o copia de Documento de ingreso de la Autoliquidación de la Tasa por Apertura y Actividad (Ordenanza Fiscal 13).

5) Póliza de seguro de responsabilidad civil para la actividad de que se trate y el último recibo pagado.

6) Certificado expedido por facultativo idóneo acreditativo de que la instalación reúne condiciones de seguridad.

7) Declaración responsable suscrita por el titular de la actividad, en la que expresamente manifieste, que cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente para acceder al reconocimiento de un derecho o facultad o para su ejercicio, que dispone de la documentación que así lo acredita y que se compromete a mantener su cumplimiento durante el periodo de tiempo inherente a dicho reconocimiento o ejercicio. Estos requisitos estarán recogidos de manera expresa y clara en la correspondiente declaración responsable. Asimismo, ésta puede formalizarse conforme a instancia que obra en <http://www.zaragoza.es/contenidos/tramites/impresos/440pdf> (modelo 440).

8) Para aquellas instalaciones (tales como circos, carpas, recintos feriales y similares) cuya superficie útil destinada al público sea inferior a 500 m², se requerirá lo siguiente:

- Existencia de alumbrado de emergencia y señalización, tanto de evacuación como de los medios de extinción.

- Se instalarán extintores de eficacia 21A-113B: Uno cada 100 m² de superficie o fracción.

- Un extintor próximo al cuadro eléctrico principal de anhídrido carbónico de 5 Kg. u otro agente extintor de similar eficacia aceptable ante tensión eléctrica, de acuerdo con el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.

- En caso de instalarse cocinas o focos de calor, éstos se ubicarán a una distancia mayor de 1 m. de cualquier material que no sea M0 o A1 y dispondrá de un extintor de eficacia mínima 21A-113B en sus proximidades. La evacuación de humos cumplirá la legislación vigente.

En todo caso, el certificado firmado por técnico competente y en su caso visado por el Colegio Oficial correspondiente, incluirá planos de emplazamiento, planta y sección, que acredite:

- Cumplimiento del Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.

- Cumplimiento del Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

- Cumplimiento del Código Técnico de la Edificación, especificando en particular lo relativo a la reacción al fuego de los elementos constructivos, decorativos y de mobiliario y a los elementos de evacuación en función de la evacuación.

9) Por último y respecto a aquellas instalaciones en las que se suministre y/o vendan alimentos, el titular de los puestos y/o instalaciones vendrá obligado al cumplimiento de las normas técnico-sanitarias vigentes en la materia, debiendo solicitar la preceptiva autorización sanitaria (doc. FO-HA-05, rev:0) y cumplir los siguientes requisitos en todo caso:

- Para los puestos de venta menor de alimentación.

1. Los puestos de venta se situarán alejados de focos de contaminación y suciedad.
 2. Los puestos serán de materiales de fácil limpieza tanto paredes con techos y suelos, manteniéndose en perfecto estado en cuanto a la limpieza.
 3. Disponer de elementos de frío necesarios para conservar alimentos que lo requieran.
 4. Los productos que se vendan serán de origen autorizado, estarán correctamente etiquetados y envasados en su caso.
 5. No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo.
 6. Todos los alimentos que se exponen en los mostradores deberán estar debidamente protegidos con vitrinas de cristal, o cualquier otro sistema que evite su contaminación. En caso necesario, se colocarán en una vitrina frigorífica.
 7. Los productos que se vendan estarán debidamente clasificados, ordenados y separados de forma que se evite transmisión de olores, sabores extraños o contaminación.
 8. No obstante lo especificado en el punto 4 se podrá considerar la venta fraccionada de determinados tipos de alimentos siempre y cuando se cumplan las condiciones que se citan a continuación
- Cuando se realicen manipulaciones, como la venta fraccionada de productos alimenticios de riesgo, las superficies que estén en contacto con los productos deberán estar en buen estado y ser de fácil limpieza y desinfección, contarán con suministro de agua potable tanto para lavado de manos como para limpieza de utensilios.
9. Contarán con instalaciones o medios adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénica de sustancias y desechos no comestibles que se produzcan.
 10. 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.
 11. Los manipuladores de alimentos contarán con formación acreditada.

- Para puestos e instalaciones que elaboren y/o manipulen comidas.

1. Las instalaciones o puestos deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
2. Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
3. Todas las instalaciones o puestos dispondrán de un espacio de trabajo las operaciones.

4. El volumen de actividad del puesto o instalación deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.

5. Deberán contar con suministro suficiente de agua potable. 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.

6. Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua potable, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza.

7. Las instalaciones o puestos poseerán equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles.

8. Dispondrán de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.

9. Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del puesto o instalación.

10. La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para llevar y contenedores, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.

11. Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos serán de un solo uso y los que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

12. Los productos utilizados para la limpieza desinfección, y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas y estarán debidamente identificados.

13. Los desperdicios en las instalaciones o puestos de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.

14. Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que le sea de aplicación.

A los fines de garantizar el cumplimiento de los requisitos antes expuestos por el titular de la/s actividad/es. Se presentará declaración responsable en la que expresamente se haga constar que los puestos y/o instalaciones de venta menor de alimentación y los de elaboración y manipulación de comidas, cumplen las condiciones antes relacionadas así como la totalidad de la normativa específica de aplicación, conforme a documento adjunto.

Asimismo deberá aportar debidamente cumplimentada la documentación necesaria a fin de obtener las preceptivas autorizaciones sanitarias conforme los modelos establecidos (http://www.zaragoza.es/ciudad/encasa/detalle_Tramite?id=23600).

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.

ANEXO III (plano orientativo)



