

CONDICIONES Y REQUISITOS QUE REGIRAN LA CONCESIÓN DE LA LICENCIA PARA EL MONTAJE, EXPLOTACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARPA DE LOS ALIMENTOS D.O. (DENOMINACIÓN DE ORIGEN) E I.G.P (INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA) EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA A INSTALAR EN LA C/ MORET DE ZARAGOZA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2014

ANTECEDENTES DE HECHO

1- Tradicionalmente ha venido instalándose una carpa en la calle Moret con un escenario y barras en la que se desarrolla programación que complementa la general de las Fiestas del Pilar, lo que ha venido a constituir uno de los elementos esenciales dentro de la programación que se elabora por los técnicos de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A., o además de ser uno de los atractivos 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.U., 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 petitionarios 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 para el montaje, explotación y programación de actividades de “la Carpa de alimentos D.O.

(denominación de origen) e I.G.P (Indicación geográfica protegida)”, en la calle Moret de Zaragoza durante las fiestas del Pilar 2014, con un aforo máximo de 1.500 personas, aforo éste que en todo caso será concretado en la licencia posterior que deba tramitarse y conforme a lo que dictamine el Servicio municipal de Prevención de incendios ,a la vista de la documentación técnica que el adjudicatario presente.

1.2- A los fines comprendidos en el párrafo precedente, se contempla el montaje (junto a la explotación y la programación de actividades) de una Carpa en el Calle Moret, que se realizará conforme a las cláusulas de las presentes Condiciones y Requisitos, de acuerdo con las instrucciones de servicio que emita la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, S.A.U. (en adelante Zaragoza Cultural) a través de los técnicos que designe al efecto y una vez que el adjudicatario haya obtenido la previa licencia municipal conforme a lo dispuesto en este documento y demás normativa de aplicación.

SEGUNDO - PLAZO.

2.1- El plazo de ejecución del montaje del escenario comenzará a partir de las 8.00 horas del día lunes 30 de septiembre, quedando finalizados todos los trabajos como máximo a las 22.00 horas del día anterior al comienzo de las actividades programadas con motivo de las Fiestas del Pilar 2014.

2.2- Los días de actividad comprenderán entre las 16 h del sábado 4 de octubre hasta las 24 h del lunes 13 de octubre del año 2014. Cualquier ampliación en las fechas anteriores al día 5 de octubre deberá ser solicitada por el adjudicatario en escrito que dirigirá a la Consejería de Cultura, quien determinará si procede la citada ampliación.

2.3- 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 Ayuntamiento de Zaragoza

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

TERCERO- IMPORTE A SATISFACER POR LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA

3.1- El precio a satisfacer por la obtención de la licencia objeto del presente procedimiento se establece en 65.000 € (sesenta y cinco mil euros) que podrá ser mejorado en la oferta de los licitadores a satisfacer de la siguiente manera: Treinta y cinco mil euros (35.000 €) mediante programación de actividades, treinta mil euros (30.000 €) en efectivo en concepto de canon por utilización del dominio público para actividad de hostelería.

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 2014.

CUARTO- CONDICIONES DE LA AUTORIZACIÓN

4.1-El adjudicatario llevará a cabo una programación artística en la citada Carpa durante las Fiestas del Pilar, en la que se tratará de abarcar una amplia serie de actuaciones teniendo en cuenta prioritariamente a los artistas aragoneses siendo su participación como mínimo del 80%. La valoración económica de la propuesta de programación será de un mínimo de 35.000 € (treinta y cinco mil euros). La propuesta de programación deberá de presentarse en la “Propuesta Técnica” (apartado 8.4). En cualquier caso la programación definitiva de la Carpa deberá de contar con la expresa conformidad de los técnicos de Zaragoza Cultural.

Si como consecuencia de la realización de la programación propuesta y autorizada, así como actividad artística generada o de cualquier otra índole, se generase la obligación de efectuar pago alguno a la Sociedad General de Autores y Editores de España (SGAE), ésta será por cuenta del adjudicatario, y tanto el Ayuntamiento de Zaragoza como la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, no hará frente a pago alguno.

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 realizará el montaje de una carpa poligonal, normalizada y certificada de 15 m de frontal por un mínimo de 55m de fondo ampliable hasta 65. (la medida máxima se podrá instalar con la previa conformidad de Fundación “La Caridad”, ya que afecta a su salida) en unidades de 15 m x 5 m hasta alcanzar la longitud prevista.

La citada Carpa deberá cumplir las certificaciones previstas para dichas instalaciones y la normativa de prevención y seguridad contra incendios (ello según se especifica en la normativa sectorial de aplicación , así como indique el Servicio Municipal de Prevención Contra Incendios en el trámite previo de concesión de la licencia municipal al proyecto técnico que el adjudicatario deberá presentar) respecto a salidas de emergencia, materiales ignífugos de las lonas a M2, boletines de instalación eléctrica, etc.

La imagen de la Carpa deberá de ser supervisada por los técnicos de Zaragoza Cultural, salvaguardando y respetando los compromisos de patrocinios oficiales de las Fiestas del Pilar

4.4- El adjudicatario deberá presentar un mes antes de la instalación, la documentación contemplada en el Decreto 16/2014, de 4 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas

ocasionales y extraordinarias, ajustándose su tramitación a lo establecido en dicha norma.

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

4.5.- El adjudicatario dispondrá para las instalaciones requeridas, y a su costa, cuantos medios materiales y humanos sean necesarios para el, montaje, desmontaje, y mantenimiento. Igualmente será de su responsabilidad la seguridad de todos los materiales de su propiedad instalados. Debiendo 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 (vallado, señalización, vigilancia, acceso de vehículos, etc.).

4.6- El adjudicatario deberá aportar el Plan de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa, y el plan de prevención para el montaje adjudicado, antes de la iniciación del montaje, además de la capacidad profesional de las personas responsables en el control y supervisión de los trabajos,

4.7- El adjudicatario deberá proveer al personal para el desarrollo de la actividad requerida de los EPIS apropiados y homologados según la normativa en vigor de Prevención de riesgos laborales, siendo responsable esta del cumplimiento de dicha normativa y el control del personal en la correcta disposición de los equipos en el desarrollo de los trabajos encomendados

4.8- Zaragoza Cultural, S.A. 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.

4.9 El adjudicatario deberá instalar dentro de la carpa un escenario de 10x8x1m de altura para la celebración de las actuaciones que se programen.

4.10 El adjudicatario podrá instalar barras de suministro de bebidas y comida en el interior y un modulo –cocina en el exterior con extracción de humos incorporada y las medidas higiénico-sanitarias en vigor, estando todo ello incluido en la certificación prevista en el punto 4.2.3.

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

4.12.- Con antelación suficiente y siempre que exista disponibilidad para ello, el Ayuntamiento de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el material eléctrico necesario (1 cuadro completo hasta un máximo de 63 A según normativa vigente y las mangueras eléctricas necesarias para el suministro de este cuadro) que ha sido el suficiente para la celebración de la actividad 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 actividad 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 actividad, 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 actividad. El sistema eléctrico de la Muestra deberá estar activo y en correcto funcionamiento el viernes día 3 a las 15:00 horas.

4.13- Todas las tomas de corriente que no se puedan cubrir con la toma que Zaragoza Cultural proporciona, deberán de ser cubiertas con generadores eléctricos insonorizados con un mínimo de 65db medidos a 7m de la distancia del punto de generación del ruido.

4.14- El adjudicatario deberá instalar un modulo w.c. portátil para señoras caballeros APTO PARA MINUSVÁLIDOS en el exterior del recinto, debiendo de estar en perfectas condiciones de uso en todo momento.

4.15- El adjudicatario podrá instalar módulos-camerinos portátiles en los exteriores traseros de la carpa para camerinos de artista, almacenes y oficinas, siempre dentro de la anchura de la carpa (15 m) y un máximo de 15 m lineales desde el final de la misma.

4.16- Todas las instalaciones que queden en el exterior de la carpa deberán de ser valladas e integradas en el recinto con verja móvil y rafia o malla de ocultación.

4.17- El adjudicatario deberá cumplir la Ordenanza para la protección contra ruidos y vibraciones del Ayuntamiento de Zaragoza, siendo responsable de las reclamaciones y denuncias que en relación al posible incumplimiento sobre la ordenanza se generen, y debiendo de poner inmediatamente las medidas correctoras que por parte de los técnicos de Zaragoza Cultural o los agentes de Policía Local determinen. Si del incumplimiento de lo dispuesto en este apartado resultaren expedientes sancionadores serán responsabilidad del adjudicatario.

4.18- El adjudicatario deberá cumplir los horarios siendo estos los siguientes: La actividad de la Carpa **deberá finalizar** como máximo a las 24:00 horas los días 7, 8, 9,

10 y 13, a la 1:00 horas (del día siguiente) los días 5, 6, 11 y 12, de conformidad con lo dispuesto en los arts. 33 y 34 en relación con el 10.f) de la Ley 11/05 de 28 de Diciembre. No obstante, el recinto permanecerá abierto el tiempo necesario para facilitar la ordenada evacuación del público asistente.

4.19- El adjudicatario deberá realizar la limpieza del interior del recinto de la carpa y partes exteriores (zonas de camerino, cocina) diariamente.

4.20- La seguridad del espacio y los bienes depositados en el mismo será por cuenta del adjudicatario, debiendo de disponer del servicio necesario con personal uniformado para dicho fin.

4.21- 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.

4.22- El adjudicatario permitirá la entrada gratuita en la carpa.

4.23- El adjudicatario deberá de instalar a su costa un equipo de sonido, iluminación y vídeo, además del personal técnico correspondiente de acuerdo con las necesidades técnicas de los artistas y grupos programados.

4.24- 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.

4.25- “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.

4.26- 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.

4.27- La eficacia de la licencia que se otorgue quedará en todo caso condicionada al estricto cumplimiento de las condiciones en la misma establecidas, así como las previsiones establecidas en el Proyecto de Prevención de Incendios y su Anexo, así como en el Manual de Autoprotección para el desarrollo del Plan de Emergencia contra

Incendios y de Evacuación obrantes en el expediente, e informados favorablemente por el Servicio Contra Incendios, de Salvamento y Protección Civil. Deberá darse cumplimiento a lo manifestado en el informe del Servicio contra Incendios, de Salvamento y Protección Civil realizado al efecto tras la inspección prevista en la cláusula siguiente.

4.28- Con una antelación mínima de 24 horas se solicitara la inspección previa a la apertura del recinto por parte del Servicio contra Incendios, de Salvamento y Protección Civil, a fin de verificar que la instalación cumple estrictamente las prescripciones a que se refiere el epígrafe anterior.

Deberá aportarse Certificado emitido por el Técnico director del montaje de la instalación que acredite el cumplimiento de la normativa vigente, y que la instalación reúne las debidas condiciones de seguridad, así como los documentos justificativos de la estabilidad, resistencia y reacción al fuego de los elementos constructivos y materiales e instalaciones eléctricas, de acuerdo con la Sección 2º de la Ordenanza Municipal de Prevención de Incendios, y en cumplimiento del Art. 48.2 del Reglamento de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, según la Disposición Final Primera de la Ley 11/2005 de 28 de Diciembre.

4.29- En ningún caso se permitirá la apertura al público de la instalación sin la aportación de la documentación a que se refiere el epígrafe anterior, y sin el resultado favorable de la inspección por parte del Servicio contra Incendios, de Salvamento y Protección Civil.

Policía Local velara por el cumplimiento de lo dispuesto en este epígrafe, de conformidad con lo establecido en el art. 8 de la Ley Orgánica de Protección Ciudadana.

4.30- El adjudicatario asume la plena responsabilidad del cumplimiento de la limitación de aforo, establecida en **1.500 personas**, a cuyo efecto deberá disponer los medios técnicos adecuados para el computo de las personas que accedan y/o permanezcan en el interior del recinto. Dicho aforo podrá ser modificado en la licencia posterior que deba tramitarse y conforme a lo que dictamine el Servicio municipal de Prevención de incendios, a la vista de la documentación técnica que el adjudicatario presente.

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

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

Deberá observarse de manera escrupulosa las prescripciones del Plan de Seguridad en el sentido de su ajuste a las necesidades de seguridad.

4.31- Con el fin de garantizar la pacífica convivencia vecinal y el derecho al descanso de los vecinos, y en cumplimiento de lo establecido en la Ley 37/2003 del Ruido y en la Ordenanza Municipal de Protección contra Ruidos y Vibraciones, el **nivel de ruido** de las actuaciones musicales, medido a un máximo de 5 metros de distancia del foco

sonoro, no sobrepasará los 90 dB(A). Al objeto de asegurar el cumplimiento de esta prescripción se instalaran limitadores de potencia que actúen de forma permanente.

Los altavoces de sonido se dispondrán en la orientación más adecuada para evitar la inmisión sonora a las viviendas circundantes.

4.32- En la Carpa se prohíbe el suministro de bebidas alcohólicas a menores de edad, así como su acceso salvo que vayan acompañados de sus padres o de quienes les sustituyan en el ejercicio de las funciones propias de la patria potestad o autoridad familiar.

En el caso de instalar barras de bar, conscientes del riesgo que puede producirse en la salud de los menores por la ingesta de alcohol, por parte de los organizadores se establecerá un rígido control en la expedición de productos, exhibiendo carteles recordando la prohibición de consumo de alcohol a los menores. Por parte de la Policía Local se observaran en la medida de lo posible las labores de expedición y caso de comprobarse cualquier venta no reglamentaria, los organizadores incurrirán en la responsabilidad correspondiente, pudiendo adoptarse las medidas pertinentes. (Art. 26 de Ley Orgánica 1/92 sobre Protección Ciudadana y Bando de la M.I. Alcaldía, BOP nº 24 de fecha 30.1.91) asimismo el adjudicatario será responsable del cumplimiento de la normativa prevista en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

Deberán colocar papeleras o recipientes adecuados para evitar que el material de desecho (botellas, vasos, etc.) se depositen en la vía pública.

4.33- 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.

4.34- Serán por cuenta del adjudicatario de la presente autorización los gastos que pudieran derivarse de las publicaciones.

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.

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

5.3- Zaragoza cultural facilitará una toma de agua y vertido para el módulo de W.C de baños y para la zona de hostelería de la instalación.

5.4- Zaragoza Cultural cursará las órdenes de servicio necesarias para el montaje, seguimiento de las actividades y desmontaje de la carpa a los servicios municipales

implicados.

SEXTO- VALORACION DE OFERTAS Y/O PETICIONES

Las peticiones que en el procedimiento de pública concurrencia que se licite 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 EL MONTAJE, EXPLOTACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARPA DE LOS ALIMENTOS D.O. (DENOMINACIÓN DE ORIGEN) E I.G.P (INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA) EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA A INSTALAR EN LA C/ MORET DE ZARAGOZA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2014** 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	PUNTUACIÓN
Oferta Económica: la puntuación de este apartado es de 60 puntos máxima. Se aplicará un criterio de proporcionalidad respecto de la mejor oferta, a la que se atribuirá la puntuación máxima 60 puntos, calculando la ponderación de las demás con arreglo a la formula siguiente: $P = 60 \times \text{Of} / \text{Max}$.	60 puntos máximo $60 \times \text{Of}$.
Donde P es la puntuación obtenida, Max. es el importe de la Mejor Oferta y Of., la oferta correspondiente al licitador que se valora.	Max
Programación. Se valorará la cantidad y calidad de la programación. -	20 puntos -

	máximo
Mejoras incorporadas	20 puntos máximo

SEPTIMO- REQUISITOS PARA PRESENTAR LAS SOLICITUDES

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, teléfono: 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 **veinte 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 EL MONTAJE, EXPLOTACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARPA DE LOS ALIMENTOS D.O. (DENOMINACIÓN DE ORIGEN) E I.G.P (INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA) EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA A INSTALAR EN LA C/ MORET DE ZARAGOZA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2014.** Dicho sobre deberá contener necesariamente:

8.1- Declaración de que se reúnen los requisitos exigidos en las el apartado 7 de este documento

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 programación
- Carta de vinos ofertados, donde el 100% de los mismos pertenezcan a las denominaciones de vino aragonesas.
- Precios de las consumiciones
- Equipamientos técnicos e infraestructuras
- Mejoras a las Condiciones y Requisitos, que se valorarán en función del interés para el Ayuntamiento.
- Proyecto que comprenda la propuesta de carpa e instalaciones a ubicar de resultar adjudicatario de la licencia objeto del presente procedimiento. Dicha propuesta será vinculante y deberá ser desarrollada en el documento que presente a fin de obtener la posterior licencia que de conformidad a la normativa aplicable le habilite para el ejercicio de la actividad.

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 Condiciones y Requisitos y que suponen el condicionado de la licencia que se otorga, y en especial del pago del precio ofertado se deberá depositar una fianza por el

importe de **12.000 €**.

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.

DECIMO- 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 adjudicación.

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, en caso contrario quedará incautada.

DECIMOTERCERO- EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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 para el montaje, explotación y programación de actividades de “la Carpa de alimentos D.O. (denominación de origen) e I.G.P (Indicación geográfica protegida)”, en la calle Moret de Zaragoza durante las fiestas del Pilar 2014 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 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 EL MONTAJE, EXPLOTACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DE LA CARPA DE LOS ALIMENTOS D.O. (DENOMINACIÓN DE ORIGEN) E I.G.P (INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA) EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA A INSTALAR EN LA C/ MORET DE ZARAGOZA DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2014**, 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 igual o superior a 500 m²:

Con anterioridad a empezar con el montaje de la instalación se deberá presentar un Proyecto firmado por Técnico competente y en su caso visado por el Colegio Oficial correspondiente, que acredite el cumplimiento de la normativa vigente:

- Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.

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

- Código Técnico de la edificación

Asimismo deberá presentarse un Plan de Autoprotección, redactado de acuerdo con lo exigido en el Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección.

Ambos deberán ser supervisados por el Servicio de Protección contra Incendios, de Salvamento y Protección Civil para poder iniciar el montaje de la instalación.

Independientemente de lo exigible en la normativa vigente, las medidas mínimas de protección serán las siguientes:

- 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.

- Existencia de un grupo electrógeno que garantice un alumbrado de emergencia de reemplazamiento que abarque la totalidad del alumbrado normal. Garantizará igualmente el funcionamiento de la megafonía.

Dicho grupo electrógeno estará situado fuera del recinto destinado al público y a una distancia no menor a 3 m. de materiales clasificados como máximo M-2 o superior si éstos no se encuentran protegidos por un elemento resistente al fuego 120 minutos.

- Se habilitarán salidas suficientes de tal forma que la distancia máxima a recorrer hasta la misma sea de 25 metros. Dichas salidas se dimensionarán de acuerdo con el Código Técnico de la Edificación, incluyendo la hipótesis de bloqueo. En cada salida permanecerá presente al menos un empleado durante la realización de las actuaciones al público.

- Todos los toldos, lonas, etc., tendrán una clasificación de reacción al fuego de M-2 o más favorable, lo que se garantizará mediante ensayo de laboratorio acreditado por ENAC (Empresa Nacional de Acreditación) y autorizado por el Ministerio Gestor del Código Técnico de la Edificación y certificación del suministrador y montador.

- Se protegerán los cables sueltos ubicados por zonas que puedan suponer riesgo de incendio accidental por la presencia próxima del público u otras circunstancias. Dicha protección será mediante materiales M-0 o EI-30.

- Se colocarán señalizaciones fotoluminiscentes de indicación de "salida", "sin salida", de ubicación de instalaciones de protección contra incendios, etc. de dimensiones suficientes y adecuadas a los volúmenes y distancias a proteger.

- Se preverá una zona exterior para contener los espectadores del recinto, en su máxima capacidad, que cumpla con lo especificado en el Código Técnico de la Edificación.

- Todas las estructuras deberán estar calculadas para soportar presiones provocadas por velocidades del viento de 110 Km/h, disponiendo de un anemómetro en la instalación de tal forma que se suspendan las actividades inmediatamente una vez que se rebasen, aunque sea puntualmente los 90 Km/h. Para velocidades del viento próximas a ésta, el técnico responsable de la instalación lo comunicará al Cuerpo de Bomberos con el fin de adoptar las determinaciones que se consideren oportunas.

- En caso de instalarse cocinas o focos de calor, éstos se ubicarán a una distancia mayor de 1m. 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.

El titular de la instalación deberá aportar un Certificado firmado por Técnico competente y en su caso visado por el Colegio Oficial correspondiente, que acredite que las obras han sido realizadas conforme a la normativa vigente.

Una vez aportado el Certificado y con anterioridad al inicio de la actividad, el Cuerpo de Bomberos girará la correspondiente inspección de comprobación y se realizará un acta de inspección.

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.

A. Para los puestos de venta menor de alimentación

1.Los puestos serán de materiales de fácil limpieza tanto paredes como techos y suelos, manteniéndose en perfecto estado en cuanto a la limpieza.

2.Disponer de elementos de frío necesarios para conservar alimentos que lo requieran.

3.Los productos que se vendan serán de origen autorizado, estarán correctamente etiquetados y envasados en su caso.

4.No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo.

5.Todos los alimentos que se exponen en los mostradores deberán estar debidamente protegidos con vitrinas, o cualquier otro sistema que evite su contaminación. En caso necesario, se colocarán en una vitrina frigorífica para los alimentos que lo requieran.

6.Los productos que se vendan estarán debidamente clasificados, ordenados y separados de forma que se evite transmisión de olores, sabores extraños o contaminación.

7.No obstante lo especificado en el punto 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.

8.Contarán con instalaciones o medios adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénica de sustancias y desechos no comestibles que se produzcan.

9.El transporte de los productos alimenticios se hará siempre en embalajes o envases adecuados debidamente rotulados y etiquetados y sometidos a la temperatura necesaria para mantenerlos en condiciones sanitarias adecuadas.

10. Todas las personas que trabajan en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada y limpia, y en su caso protectora.

11. Deberán acreditar su instrucción o formación en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral

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

Además de cumplir las normas generales de aplicación indicadas en el primer párrafo y lo indicado en el apartado (A), deberán cumplir específicamente lo indicado en: R.D. 3484/00 de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, el D. 131/2006 de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, sobre condiciones sanitarias de los establecimientos y actividades de comidas preparadas, así como la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejería del Departamento de Salud y Consumo por el que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto 131/06.

Para la elaboración y venta de comidas preparadas, independientemente de las licencias o autorizaciones administrativas que deba poseer, deberá solicitar inscripción en el registro de establecimientos y actividades de comidas preparadas (antigua autorización sanitaria) de forma individualizada dirigida al Instituto Municipal de Salud Pública de este Excmo. Ayuntamiento en cumplimiento del artículo 87 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 y del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro Sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

Dicha instancia de solicitud irá acompañada de los siguientes documentos, independientemente de los que se exijan para la autorización administrativa: (ANEXO IV).

En cuanto a las **CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS** de estos establecimientos de comidas preparadas, deberán cumplir como mínimo los requisitos siguientes:

1. Las instalaciones o puestos deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.

2. Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.

3. Todas las instalaciones o puestos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

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

5. Deberán contar con suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable de la instalación o puesto. El vertido de las aguas residuales se conectará a la red de alcantarillado público.

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 mano. 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 ala corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del puesto o instalación.

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

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

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

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

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

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

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.”

- 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.