



Zaragoza, a 30 de agosto de 2024

BARRAS DE BAR DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2024:

Como desarrollo del Convenio firmado entre la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza – HORECA y el Departamento de Cultura, Educación y Turismo del Ayuntamiento de Zaragoza, se podrá solicitar a través de HORECA la instalación de módulos de barra de bar en el exterior de los establecimientos para las Fiestas del Pilar del año 2024.

Condiciones generales:

a) La colocación de las barras de bar en las vías públicas deberá, en todo caso, respetar el uso común preferente de las mismas y quedará condicionada a las actividades programadas con motivo de las Fiestas del Pilar.

b) Como principio general, la disposición de las barras de bar se autorizará a los establecimientos que dispongan de una acera de más de cuatro (4) metros de anchura, y licencia de funcionamiento o apertura concedida en la fecha de la solicitud.

c) Deberá mantener a la vista la lista de precios de todos los productos a la venta.

Estará totalmente prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. A tal fin deberá instalarse en lugar visible de la barra de bar un cartel indicativo de esta norma "PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD".

También se deberá mantener a la vista un listado de alimentos y bebidas aptos para personas celiacas o afectadas por intolerancias alimentarias.



Será de obligado cumplimiento la exhibición del listado de alérgenos de alimentos que se ofrezcan al público.

Se expenderá la bebida siempre en vaso de plástico, papel, etc. o de material reciclable, en ningún caso en vaso de cristal.

Únicamente podrán dispensarse bebidas frías y bocadillos fríos (bajo vitrina).

Se podrán servir tapas y bocadillos calientes siempre se sean elaborados en el interior del establecimiento, sin que esté permitida su exposición en la barra.

d) No se autorizarán barras en cualquiera de los siguientes supuestos:

- Que la instalación se pretenda realizar en calzada o en zona de aparcamiento de vehículos.
- Que suponga perjuicio para la seguridad viaria (por discriminación de la visibilidad, distracción para el conductor u otros motivos análogos) o dificulte u obstaculice el tránsito peatonal.
- En ningún caso se autorizará la instalación frente a pasos de peatones ni sobre las franjas de pavimento podotáctil señalizadoras de los itinerarios peatonales.
- Que pueda incidir sobre la seguridad (evacuación) de los edificios y locales próximos, o impida o dificulte sensiblemente el acceso a estos. En ningún caso se colocarán en badenes para paso de vehículos o portales de acceso a inmuebles, ni frente a salidas de emergencia de establecimientos públicos.
- Que impida o dificulte sensiblemente el uso de equipamientos o mobiliarios urbanos (bancos, fuentes, cabinas telefónicas, paradas del transporte urbano, etc.).



- Que impida o dificulte el uso de las reservas de espacio para discapacitados.
- Que impida o dificulte cualquiera de los accesos a la Plaza del Pilar, por razones de tránsito y/o seguridad; o interfiera en la ejecución de los Planes de Autoprotección de las Fiestas del Pilar.

e) La colocación de las barras de bar no menoscabará las condiciones de seguridad de los establecimientos en cuanto a las vías y recorridos de evacuación. Así mismo no obstaculizarán la accesibilidad a los hidrantes que pudieran existir.

f) No se permitirá almacenar o apilar productos, materiales ni residuos junto a las barras de bar, tanto por razones de estética e imagen urbanas como de higiene.

g) No podrán efectuarse anclajes en pavimento, árboles o en el mobiliario urbano.

h) No se tramitarán aquellas solicitudes que no aporten correctamente o en su totalidad la documentación correspondiente.

IMPORTANTE: Más información sobre condiciones específicas en calles con tránsito rodado, en calles o zonas peatonales, condiciones estéticas, prohibiciones, obligaciones, ..., en la página web del Ayuntamiento:

- [Web Ayuntamiento](#)

Horario de ejercicio:

La instalación de las barras de bar en ningún caso habilita para exceder del horario máximo de apertura que el establecimiento tenga autorizado según su categoría.



Todo ello independientemente de los horarios establecidos por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza con motivo de las Fiestas del Pilar.

Las operaciones de recogida de las barras se efectuarán con el máximo cuidado al efecto de minimizar la producción de molestias por ruidos que las mismas puedan causar, quedando específicamente prohibido el arrastre de los elementos que la compongan.

Periodo de instalación:

Las barras podrán colocarse desde el viernes 4 hasta el domingo 13 de octubre de 2024, ambos incluidos.

Tarifas:

TARIFA SOCIOS HORECA*		TARIFA TRAMITACIÓN ORDINARIA	
MÓDULO 2 METROS	MÓDULOS ADICIONALES DE 2 METROS	MÓDULO 2 METROS	MÓDULOS ADICIONALES DE 2 METROS
550,00 €	300,00 €	700,00 €	400,00 €

***Acogerse a la TARIFA SOCIOS HORECA.**



Documentación a presentar:

- Instancia de solicitud con todos los datos de identificación (ANEXO I)
- Declaración responsable según modelo adjunto (ANEXO II)
- Declaración responsable de cumplimiento de requisitos higiénico-sanitarios para venta menor de alimentación en establecimientos y/o actividades no permanentes (ANEXO III)
- Acreditación de la contratación de un seguro de Responsabilidad Civil que dé cobertura a la instalación solicitada, o certificado del corredor de Seguros que certifique que las barras están incluidas en ese seguro
- Plano o croquis acotado de situación de las barras solicitadas.
- Acreditación de la transferencia bancaria realizada, por el importe de la barra o barras solicitadas de la **TARIFA SOCIOS HORECA**, indicando en el concepto que es por la barra/s solicitada/s, al n.º de cuenta de HORECA: **ES62 2100 3572 1922 0025 6200**
- Acreditación de Licencia de apertura concedida
- Listado de alimentos y bebidas aptos para personas celiacas o afectadas por intolerancias alimentarias



HORECA - Zaragoza

FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA

Lugar y forma de presentación:

- Correo electrónico: informacion@horecazaragoza.com
- Entrega presencial: P.º de Sagasta, 40, oficina 5 (HORECA). 50006 – Zaragoza.

Plazo de presentación:

Desde el 30 de agosto hasta el viernes 13 de septiembre de 2024 a las 14:00 horas.

Anexos:

A continuación, en las 3 siguientes páginas:

- *Instancia de solicitud con todos los datos de identificación (ANEXO I)*
- *Declaración responsable según modelo adjunto (ANEXO II)*
- *Declaración responsable de cumplimiento de requisitos higiénico-sanitarios para venta menor de alimentación en establecimientos y/o actividades no permanentes (ANEXO III)*

INSTANCIA GENERAL

DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombre:

DNI:

Razón Social a la que en su caso representa:

CIF:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO/BAR:

NÚMERO DE MÓDULOS SOLICITADOS:

Dirección:

Teléfono:

Correo electrónico:

SOLICITUD: LICENCIAS BARRAS DE BAR PILAR 2024

Documentación que adjunta junto a esta solicitud:

- Declaración responsable según modelo adjunto (ANEXO II).
- Declaración responsable de cumplimiento de requisitos higiénico-sanitarios para venta menor de alimentación en establecimientos y/o actividades no permanentes (ANEXO III)
- Acreditación de la contratación de un seguro de Responsabilidad Civil que dé cobertura a la instalación solicitada, o certificado del corredor de Seguros que certifique que las barras están incluidas en ese seguro.
- Plano o croquis acotado de situación de las barras solicitadas.
- Acreditación de la transferencia bancaria realizada, por el importe de la barra o barras solicitadas, indicando en el "concepto" que es por la barra/s solicitada/s, al nº de cuenta bancaria de HORECA: ES62 2100 3572 1922 0025 6200
- Acreditación de Licencia de apertura concedida.
- Listado de alimentos y bebidas aptos para personas celiacas o afectadas por intolerancias alimentarias.

NOTA INFORMATIVA PROTECCIÓN DE DATOS. Al amparo de lo previsto en el Reglamento europeo (UE) 2016/679 de 27 de abril de Protección de Datos (RGPD), y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los derechos digitales (LOPD-GDD), se le INFORMA que los datos personales facilitados serán incluidos en el sistema de tratamiento de la SOCIEDAD y el uso de estos datos se limitará a los procedimientos, actividades y servicios que sean de su competencia, pudiendo ser cedidos a otras Administraciones en el ejercicio fundado en el cumplimiento de una obligación legal, o en el cumplimiento de una misión realizada en interés público o en el ejercicio de poderes públicos conferidos a esta Sociedad, cuando derive de una competencia atribuida por una norma con rango de ley. Le asisten los derechos de acceso, rectificación, oposición, portabilidad, supresión y limitación del tratamiento, sobre sus datos personales, pudiendo ejercerlos mediante escrito dirigido al responsable del tratamiento: Sociedad Municipal Zaragoza Cultural SAU, con domicilio en calle Torrenueva 25, "Torreón Fortea", 50003 - Zaragoza, o en dpd@zaragozacultural.com Más información sobre protección de datos en: <https://zaragozicultura.es/politica-privacidad/>

ANEXO II

DECLARACIÓN RESPONSABLE	
Datos del titular:	
Nombre y Apellidos:	
Domicilio:	
	Teléfono contacto:
Actividad :	
Lugar :	
Fecha:	
El titular DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente para realizar las actividades y/o instalaciones referidas y de conformidad a los datos y circunstancias expresadas y documentos aportados, a tenor de lo dispuesto en el art. 69 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.	
Zaragoza a . dede 2024	
Fdo.:	

Comunicación Sanitaria de Establecimientos y/o Actividades No permanentes o Ambulantes de Alimentación o de Establecimientos de Temporada

Este documento debe presentarse en el Servicio municipal que tramite la autorización, concesión o licencia y **mantener una copia en el establecimiento.**

$\frac{1}{2\pi}$ Los datos contenidos en este documento serán incorporados al registro sanitario municipal de acuerdo con el **Decreto 76/2018 de 24 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón y se establece el procedimiento de inscripción y autorización de los establecimientos alimentarios.** La firma del impreso nos autoriza a tratar sus datos para la finalidad o función legal antes indicada. (Marcar con una aspa). Los DATOS PERSONALES aportados por usted serán objeto de protección al amparo de lo establecido en el **Reglamento General Europeo de Protección de Datos (RGPD)** de abril de 2016, y en la **Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los derechos digitales (LOPD-GDD)**, pudiendo ejercer los derechos personales que le otorga la citada normativa ante el **Servicio de Salud Pública**, o a través de esta dirección electrónica: saludpublica@zaragoza.es. Los impresos o formularios puede descargárselos en el siguiente enlace: http://www.zaragoza.es/ciudad/encasa/detalle_Tramite?id=23680

ACTIVIDAD A DESARROLLAR:

Actividad No permanente o Ambulante (Ver Anexo I) $\frac{1}{2\pi}$	Bar de Temporada (Ver Anexo II) $\frac{1}{2\pi}$	Comedor colectivo de Temporada (Ver Anexo III) $\frac{1}{2\pi}$
Fecha inicio actividad:		Fecha fin actividad: :
Horario:		

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

Nombre	
Ubicación	
Feria / Actividad (Para no permanentes)	

DATOS DEL TITULAR / EMPRESA:

NIF/CIF	Primer apellido/Razón social	Segundo apellido	Nombre
Domicilio			
Municipio		Provincia	
Teléfono / E-mail			

DATOS DEL REPRESENTANTE:

NIF/CIF	Primer apellido/Razón social	Segundo apellido	Nombre
Domicilio			
Municipio		Provincia	
Teléfono / E-mail			

D/Dña....., con DNI/CIF....., en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que los datos aportados son ciertos, y que ha leído y se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas.

Zaragoza, a de de 20 . FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE

ANEXO I: ACTIVIDAD NO PERMANENTE O AMBULANTE

TIPO DE ACTIVIDAD (MARQUE UNA O VARIAS)	
1. VENTA DE BEBIDAS $\frac{1}{2\pi}$	
TIPOS DE BEBIDAS (ESPECIFICAR):	
2. VENTA MENOR DE ALIMENTACIÓN $\frac{1}{2\pi}$	
TIPOS DE ALIMENTOS (ESPECIFICAR):	
<input type="checkbox"/> SIN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ENVASADOS)	
<input type="checkbox"/> CON MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (NO ENVASADOS)	
SIN ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	CON ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
<input type="checkbox"/> Con fraccionamiento <input type="checkbox"/> Venta a granel <input type="checkbox"/> Venta roscones y dulces tradicionales en festividades (Actividades circunstanciales) <input type="checkbox"/> Horneado de masas congeladas sin elaboración de la masa (masas ya elaboradas)	<input type="checkbox"/> Maíz asado <input type="checkbox"/> Castañas asadas <input type="checkbox"/> Goffres <input type="checkbox"/> Harinas y derivados (pan, y bollería) <input type="checkbox"/> Crêpes dulces <input type="checkbox"/> Masas fritas (churros, buñuelos, rosquillas...) <input type="checkbox"/> Dulces (Algodón de azúcar, Manzanas de caramelo, garrapiñadas...) <input type="checkbox"/> Patatas fritas <input type="checkbox"/> Otros:.....
3. COMIDAS PREPARADAS $\frac{1}{2\pi}$	
SIN ELABORACIÓN (SOLO SIRVEN)	CON ELABORACIÓN Y/O MANIPULACIÓN
<input type="checkbox"/> Comidas preparadas suministradas por industria autorizada de catering o cocina central <ul style="list-style-type: none"> • Empresa: • RGSEAA. <input type="checkbox"/> Comidas preparadas procedentes de comercio minorista (incluidos establecimientos de hostelería). <ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento: • RSEAA. 	<input type="checkbox"/> Ensaladas <input type="checkbox"/> Comidas preparadas en plancha <input type="checkbox"/> Tapas de elaboración en frío <input type="checkbox"/> Comidas preparadas a la parrilla o brasa <input type="checkbox"/> Bocadillos fríos <input type="checkbox"/> Comidas preparadas en horno <input type="checkbox"/> Bocadillos calientes <input type="checkbox"/> Pizzas <input type="checkbox"/> Tapas cocinadas <input type="checkbox"/> Crêpes salados.
4. VENTA AMBULANTES EN CAMIONES TIENDA / FOOD TRACK $\frac{1}{2\pi}$	
CON ELABORACIÓN	SIN ELABORACIÓN
<input type="checkbox"/> Comidas preparadas <input type="checkbox"/> Churrería <input type="checkbox"/> Otros:	<input type="checkbox"/> Polivalentes <input type="checkbox"/> Carnicería <input type="checkbox"/> Frutas y Verduras <input type="checkbox"/> Pescadería <input type="checkbox"/> Heladería <input type="checkbox"/> Panadería / Repostería

D/Dña....., con DNI/CIF....., en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que los datos portados son ciertos, y que ha leído y se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas.

En Zaragoza, a de de 20

FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE

ANEXO II: BARES DE TEMPORADA

<input type="checkbox"/> SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN INICIAL	<input type="checkbox"/> MODIFICACIÓN DE DATOS	<input type="checkbox"/> BAJA
<input type="checkbox"/> COMUNICACIÓN RENOVACIÓN NUEVA TEMPORADA (Solo en caso de estar ya inscrito en el registro de establecimientos de temporada).		Nº I.M.S.P. (Rellenado por administración)

NOMBRE ESTABLECIMIENTO:	
TITULAR:	
EMPLAZAMIENTO:	

<input type="checkbox"/> BAR EN PISCINAS, CENTROS DEPORTIVOS, PABELLONES	MUNICIPALES <input type="checkbox"/>	NO MUNICIPALES <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> BAR EN QUIOSCOS	MUNICIPALES <input type="checkbox"/>	NO MUNICIPALES <input type="checkbox"/>
Indicar con una X donde proceda	SI	NO
Tiene cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene cuarto de manipulación sin puntos de calor (oficce)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene horno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene horno microondas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elaboran alimentos:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bocadillos fríos y/o tapas frías	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bocadillos calientes y/o tapas calientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Alimentos a la parrilla o brasa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Alimentos fritos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pizzas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Ensaladas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Salsas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Método de conservación de los alimentos una vez elaborados (especificar):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....		
Sólo sirven (no elaboran) alimentos procedentes de industrias autorizadas (marcar el producto en listado abajo).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sólo sirven (no elaboran) alimentos procedentes de otro establecimientos inscritos en el Registro autonómico (marcar el producto en listado abajo).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Establecimiento:		
• RSEAA.		
• Bebidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bocadillos (tipos.....)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Tapas de elaboración en caliente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Conservas (tipos.....)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Aperitivos en bolsa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pizzas industriales previo calentamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Salsas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Otros (especificar).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

D/Dña....., con DNI/CIF....., en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que los datos aportados son ciertos, y que ha leído y se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas.

En Zaragoza, a de de 20

FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE

ANEXO III: COMEDORES COLECTIVOS DE TEMPORADA

<input type="checkbox"/> SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN INICIAL	<input type="checkbox"/> MODIFICACIÓN DE DATOS	<input type="checkbox"/> BAJA
<input type="checkbox"/> COMUNICACIÓN RENOVACIÓN NUEVA TEMPORADA (Solo en caso de estar ya inscrito en el registro de establecimientos de temporada).		Nº I.M.S.P (Rellenado por administración)

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	
TITULAR:	
EMPLAZAMIENTO:	

TIPO DE ESTABLECIMIENTO		
<input type="checkbox"/> Restaurante o cafetería		
<input type="checkbox"/> Comedor colectivo		
¿Sirve comida a menores?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	Nº DE PLAZAS:.....	
<ul style="list-style-type: none"> • Colonias infantiles sin pernocta <input type="checkbox"/> • Acampadas infantiles <input type="checkbox"/> • Campos de trabajo <input type="checkbox"/> 		
	SI	NO
Tiene cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene oficce (cuarto de manipulación sin puntos de calor)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • con horno <input type="checkbox"/> • con horno microondas <input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CARACTERÍSTICAS DEL ESTABLECIMIENTO/ ACTIVIDAD
Características de conservación de los productos una vez recibidos o elaborados: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conservación en refrigeración con un periodo de duración inferior a 24 horas ($\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$) <input type="checkbox"/> Conservación en refrigeración con un periodo de duración superior a 24 horas ($\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$) <input type="checkbox"/> Conservación en caliente ($> 65^{\circ}\text{C}$) <input type="checkbox"/> Congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$). Solo si dispone de maquina que permita alcanzar -18°C en menos de dos horas
En caso de suministro de comidas preparadas por industria autorizada (catering o cocina central): <ul style="list-style-type: none"> • Empresa: • RGSEAA:.....
Descripción del contenedor de transporte de los alimentos recibidos: <ul style="list-style-type: none"> • Materiales: • Sistema de cierre: • Sistema de mantenimiento de la temperatura:

D/Dña....., con DNI/CIF....., en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que los datos aportados son ciertos, y que ha leído y se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas.

En Zaragoza, a de de 20

FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE