

DOCUMENTO DE CONDICIONES Y REQUISITOS ESPECIFICOS QUE REGIRAN EL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DE LICENCIA TEMPORAL DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO PARA LA MUESTRA DE ARTESANÍA AGROALIMENTARIA ARAGONESA EN PLAZA DE LOS SITIOS DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2017

1- OBJETO

1.1- Es objeto del presente documento regular el procedimiento para la selección del futuro titular de la licencia y/o autorización municipal de ocupación de vía pública, así como las condiciones y requisitos de la citada licencia, para la ocupación de vía pública en la plaza de los Sitios de Zaragoza de como máximo 42 puestos de artesanía agroalimentaria aragonesa según la distribución prevista en el plano orientativo del Anexo I de aproximadamente 2,5 x 3 m. y siendo en todo momento respetuoso con el mobiliario urbano existente, arbolado, etc.

En Anexo I del presente documento se adjunta, representación gráfica orientativa de la ubicación de las instalaciones.

1.2.- La presentación de solicitudes y/u ofertas, así como la participación en el presente procedimiento, conlleva la expresa aceptación de la totalidad de las condiciones establecidas en el presente documento.

2.- IMPORTE A SATISFACER POR LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA Y DURACIÓN DE LA MISMA

2.1- El canon a satisfacer por la obtención de la licencia objeto del presente procedimiento se establece en 25.200,00 euros (veinticinco mil dos cientos euros) anuales, que podrá ser mejorado al alza en la oferta de los participantes. Dicho importe no está sujeto a IVA.

La oferta económica deberá presentarse conforme al modelo que figura como Anexo II de este documento.

2.2. El participante en el presente procedimiento que resulte seleccionado, conforme a los criterios establecidos en este documento, deberá ingresar el importe ofertado, en el plazo de cinco días desde la concesión de la licencia en la cuenta bancaria de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, S.A.U. que se detallará en la oportuna notificación, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 13 de la Ordenanza Fiscal nº 25 del Ayuntamiento de Zaragoza para el año 2017, relativa a Tasas por Utilización Privativa o Aprovechamiento Especial del Dominio Público Local.

2.3 La licencia se otorgará inicialmente para el año 2017 (Fiestas del Pilar), y podrá prorrogarse para el año 2018 (Fiestas del Pilar) por mutuo acuerdo expreso de las partes. Esta prórroga se solicitará por el adjudicatario antes del 1 de marzo de 2018.

En caso de acordarse la prórroga deberá cumplirse lo dispuesto en apartado 2.1.26 del Documento de Condiciones y Requisitos Generales que rigen esta licencia.

3.- CONDICIONES DE LA AUTORIZACIÓN.

OBLIGACIONES, FACULTADES Y PROHIBICIONES DEL TITULAR DE LA LICENCIA.

3.1- 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.

3.2 El adjudicatario facilitará a los técnicos municipales, con la antelación suficiente con respecto a las fechas de la actividad, el **listado completo y definitivo de titulares** de, puestos de artesanía agroalimentaria, con la documentación correspondiente a cada uno, presentada individualmente (carnet de artesano, carnet de manipuladora de alimentos, etc.), para proceder a su revisión y visto bueno, acreditando debidamente que el adjudicatario del presente concurso actúa en nombre y representación de cada uno de ellos para lo referente al presente procedimiento. Se entenderá esta relación como petición individualizada de licencias.

3.3.- Instalada la muestra, los técnicos municipales **revisarán** escrupulosamente el producto a la venta, de manera que coincida con la documentación presentada anteriormente.

3.4.- La distribución y el lugar exacto del montaje se detallará en la oferta presentada por cada uno de los licitadores concurrentes, teniendo en cuenta el plano orientativo del ANEXO I 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.

3.5- Los puestos deberán mantener un especial cuidado en la decoración y ambientación de sus paredes, en el producto ofrecido, acorde y de calidad con la temática

de la muestra artesanía.

3.6.- El adjudicatario deberá respetar rigurosamente los **horarios** de apertura y cierre de las instalaciones, que en este caso será: 11:00 a 23:00 horas. En las horas de apertura se exigirá puntualidad, las de cierre se podrán flexibilizar a criterio de los técnicos municipales. Cuando por razones climatológicas o de afluencia de público lo requiera, estos horarios podrán ser modificados, unilateralmente y en cualquier momento durante la duración de la muestra, por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza. En caso de que la empresa adjudicataria quisiera modificar los mismos deberá ser autorizada por los técnicos municipales, pudiéndose prorrogar y/o anticipar como máximo en 1 hora.

3.7.- En el caso de ofrecer degustación de bebidas en alguno de los puestos, 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. 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.

3.12.- En relación con las condiciones higiénico-sanitarias, todas las instalaciones cumplirán las normas generales de aplicación, en concreto el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y así como la Ordenanza de Higiene Alimentaria en todo aquello que no se oponga a la legislación anteriormente citada, Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, sobre condiciones sanitarias de los establecimientos y actividades de comidas preparadas a excepción de su art. 87 que queda sin efecto en virtud del RD 191/2011, de 18 de febrero, 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.

Como mínimo se deberán tener en cuenta:

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 anterior 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

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 mismos.
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. o recipientes homologados a tal fin.
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 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.

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.- PLAZOS DE MONTAJE, ACTIVIDAD Y DESMONTAJE.

4.1- Los días autorizados comprenderán entre las 16 h del día 6 de octubre hasta las 24 h. del día 15 de octubre del año 2017. Cualquier ampliación en las fechas anteriores al día 7 de octubre deberá ser solicitada por el adjudicatario/s en escrito que dirigirá a la Consejería de Economía y Cultura, quien determinará si procede la citada ampliación.

4.2- Los horarios de los trabajos para el montaje y desmontaje 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.

4.3. El montaje de las instalaciones podrá comenzar el día 18 de septiembre de 2017 a partir de las 08.00 h, y una vez finalizado el mismo se girará preceptiva visita de inspección por parte de los servicios municipales implicados, en los plazos indicados en la Condiciones y Requisitos Generales de concesión de licencia.

El desmontaje de las mismas se iniciará el día 16 de octubre a partir de las 08.00 h, quedando finalizado antes de las 20h del día 17 de octubre.

4.4 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.

5.- DOCUMENTACIÓN A APORTAR POR LOS PARTICIPANTES EN EL PROCEDIMIENTO.

5.1.- FORMA DE PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN

Se presentarán los **SOBRES CERRADOS** que a continuación se especifican, con la documentación indicada en esta cláusula, indicando en el **exterior de todos y cada uno**

de los sobres, de forma clara y legible la siguiente información obligatoria:

Número de expediente: **683921/17**

Procedimiento: **LICENCIA TEMPORAL DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO LOCAL PARA LA MUESTRA DE ARTESANÍA AGROALIMENTARIA ARAGONESA EN PLAZA DE LOS SITIOS DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2017.**

SOBRE Nº; *(Deberá indicarse el número de sobre y su denominación conforme a lo indicado más adelante en esta misma cláusula).*

Nombre, apellidos y NIF de la persona que firma la proposición y el carácter con el que lo hace *(es decir si actúa en representación de otro o en nombre propio). En caso de tratarse de una persona jurídica además deberá indicarse la denominación social o nombre completo y CIF)*

Domicilio a efectos de notificaciones:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

Sello y firma.

5.2.- DOCUMENTOS QUE DEBEN CONTENER LOS SOBRES A QUE SE REFIERE ESTA CLÁUSULA SON LOS SIGUIENTES:

SOBRE 1.- DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA

La documentación a incluir en este sobre nº 1 viene especificada en las condiciones y requisito generales que regiran el procedimiento de concesión de licencia temporal de ocupación del dominio público

SOBRE 2- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

1. Propuesta Técnica.

Su presentación es obligatoria, y su contenido deberá contemplar los siguientes aspectos:

- Memoria y documentación gráfica, acompañada de cálculos técnicos o documentos de homologación referentes a los elementos de instalaciones provisionales, suscritos por técnico competente. En caso de resultar adjudicatario,

esta memoria deberá presentarse visada por el colegio profesional correspondiente, en un plazo máximo de 7 días naturales.

- Programación en su caso cuyos contenidos y horarios tenderán a ser compatibles y complementarios con la programación municipal, estableciéndose la prioridad de contratar a artistas aragoneses al menos en un 80% de la programación.
- Plano con la propuesta de distribución de puestos.
- Propuesta de participantes.
- Relación de productos de artesanía agroalimentaria aragonesa.
- Inclusión de un listado de alimentos y bebidas aptos para personas celiacas o afectadas por intolerancias alimentarias.
- Mejoras a las Bases, que se valorarán en función del interés para el Ayuntamiento.

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.

(NOTA: Para facilitar la elaboración de la Propuesta Técnica habrán de tenerse en cuenta las cuestiones que sobre la misma se desarrollan en la cláusula 6.1.1 de este Documento de Condiciones y Requisitos Específicos, dado dicha Propuesta será sometida a examen y valoración conforme a los criterios señalados en dicha cláusula)

2.- Mejoras ofertadas. Los participantes en el presente procedimiento podrán ofertar mejoras, que no supondrán coste alguno para Zaragoza Cultural.

Las mejoras consideradas de interés y que se examinarán a los efectos de aplicar los criterios de valoración establecidos en este Documento de Condiciones y Requisitos son las siguientes, debiendo especificarse en detalle el contenido de la mejora que se oferte:

- Inclusión de productos con etiqueta ecológica.
- Inclusión de productos de proximidad o “kilómetro cero”.
- Introducción de criterios de responsabilidad social corporativa:
 - Contratación de personas en situación de desempleo y/o en riesgo de exclusión social.
 - Acciones consistentes en destinar parte de la recaudación obtenida a proyectos sociales, o acciones similares.

Cualquier otra mejora ofertada que no esté incluida en esta cláusula no será objeto de valoración.

No podrá incluirse en este Sobre nº 2, documentación que obligatoriamente ha de incluirse en el Sobre nº 3, so pena de exclusión del procedimiento.

SOBRE 3- PROPOSICION ECONOMICA

Oferta económica.

Deberá presentarse obligatoriamente una sola oferta económica, conforme al modelo que aparece como Anexo II de este documento de Condiciones y Requisitos Específicos.

El firmante de la oferta económica deberá tener poder bastante para ello. El documento que contenga la oferta económica deberá expresar de forma perfectamente clara la identidad completa de quien lo firma así como su NIF. Además y para el caso de que se trata de personas jurídicas, deberá expresarse. Igualmente la denominación social completa de la empresa y su CIF.

6. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS.

Los criterios de valoración de las propuestas presentadas, sobre un total máximo de 100 puntos, serán los siguientes:

Oferta económica.	Puntuación máxima:	40 puntos.
Propuesta técnica, Programación, etc.	Puntuación máxima:	50 puntos.
Mejoras.	Puntuación máxima:	10 puntos.

6.1- CRITERIOS DE VALORACIÓN EVALUABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE JUICIOS DE VALOR TÉCNICO. Puntuación máxima: 60 puntos.

En este apartado se valorará la Propuesta Técnica con un máximo de 50 puntos y las Mejoras con un máximo de 10 puntos.

6.1.1. Propuesta Técnica. Puntuación máxima: 50 puntos.

La propuesta técnica deberá incluir las referencias indicadas en el apartado correspondiente de la cláusula 5.2. relativa al contenido del Sobre nº 2.

-Se valorará la claridad de la propuesta, así como el nivel de detalle y especificación de todos los apartados que la conforman, así como la viabilidad de la propuesta conforme a las pautas, condiciones y requisitos establecidos en el presente Documento. Las proposiciones presentadas deberán contener y desarrollar todas y cada una de las condiciones técnicas recogidas en este Documento de Condiciones y Requisitos.

- Se valorará la propuesta de programación de demostraciones, talleres y similares, teniendo en cuenta la cantidad y calidad de la misma estableciendo la prioridad de contratar a artesanos o similares aragoneses al menos en un 80% de la programación total.

- Se valorará la propuesta técnica presentada en la que se describa la instalación y montaje de los puestos e instalaciones a llevar a cabo en el caso de resultar adjudicatario. Se valorarán los equipamientos técnicos e infraestructuras propuestas, así como el diseño, calidad y estética acorde a la tradición artesana de las fiestas.

6.1.2. Mejoras. Puntuación máxima: 10 puntos.

Podrán ofertarse mejoras que en caso alguno supondrán coste para Zaragoza Cultural ni para el Ayuntamiento de Zaragoza.

Las mejoras que se consideran de interés y que serán analizadas en este apartado son las siguientes:

- Inclusión de productos con etiqueta ecológica. Hasta un máximo de 4 puntos.
- Inclusión de productos de proximidad o “kilómetro cero”. Hasta un máximo de 2,5 puntos.
- Introducción de criterios de responsabilidad social corporativa:
 - Contratación de personas en situación de desempleo y/o en riesgo de exclusión social, personas discapacitadas. Hasta un máximo de 2,5 puntos.
 - Acciones consistentes en destinar parte de la recaudación obtenida a proyectos sociales, o acciones similares. Hasta un máximo de 1 puntos.

6.2. CRITERIOS DE VALORACIÓN EVALUABLES DE MANERA AUTOMÁTICA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS. Puntuación máxima: 40 puntos.

6.2.1. Oferta económica. Puntuación máxima: 40 puntos.

La oferta presentada por cada licitador será valorada aplicando un criterio de proporcionalidad respecto de la mayor oferta, a la que se atribuirá la puntuación de 40 puntos, calculando la ponderación de las demás ofertas con arreglo a la fórmula siguiente:

$$P_i = 40x \frac{(Oferta_i)}{(Oferta_{max})}$$

P_i es la puntuación obtenida por la oferta i .

Oferta i : Oferta del licitador que se valora.

Oferta $_{max}$: Oferta más elevada.

A aquellas ofertas que igualen el canon a satisfacer (cláusula 2.1) previsto en estas Bases, se les asignará cero puntos en este apartado.

Aquellas ofertas inferiores al canon a satisfacer serán excluidas del procedimiento.

7.- PRIORIDAD EN LA ADJUDICACIÓN EN CASO DE EMPATE EN LA PUNTUACIÓN OBTENIDA POR VARIAS OFERTAS.-

Tendrán preferencia en la adjudicación de los contratos las proposiciones presentadas por aquellas empresas que, en el momento de acreditar su solvencia técnica, tengan en su plantilla un número de trabajadores con discapacidad superior al dos por ciento, siempre que dichas proposiciones igualen en sus términos a las más ventajosas desde el punto de vista de los criterios que sirvan de base para la adjudicación.

Si varias empresas licitadoras de las que hubieren empatado en cuanto a la proposición más ventajosa acrediten tener relación laboral con personas con discapacidad en un porcentaje superior al 2 por 100, tendrá preferencia en la adjudicación del contrato el licitador que disponga del mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad en su plantilla.

A estos efectos no se computarán en ningún caso los trabajadores o trabajadoras incluidas en las propuestas a que se refiere el apartado 6.1.2 de este documento de condiciones y requisitos específicos.

La Mesa de valoración requerirá la documentación pertinente a las empresas afectadas, otorgándoles un plazo mínimo de cinco días naturales para su aportación con el fin de dilucidar sobre el desempate.

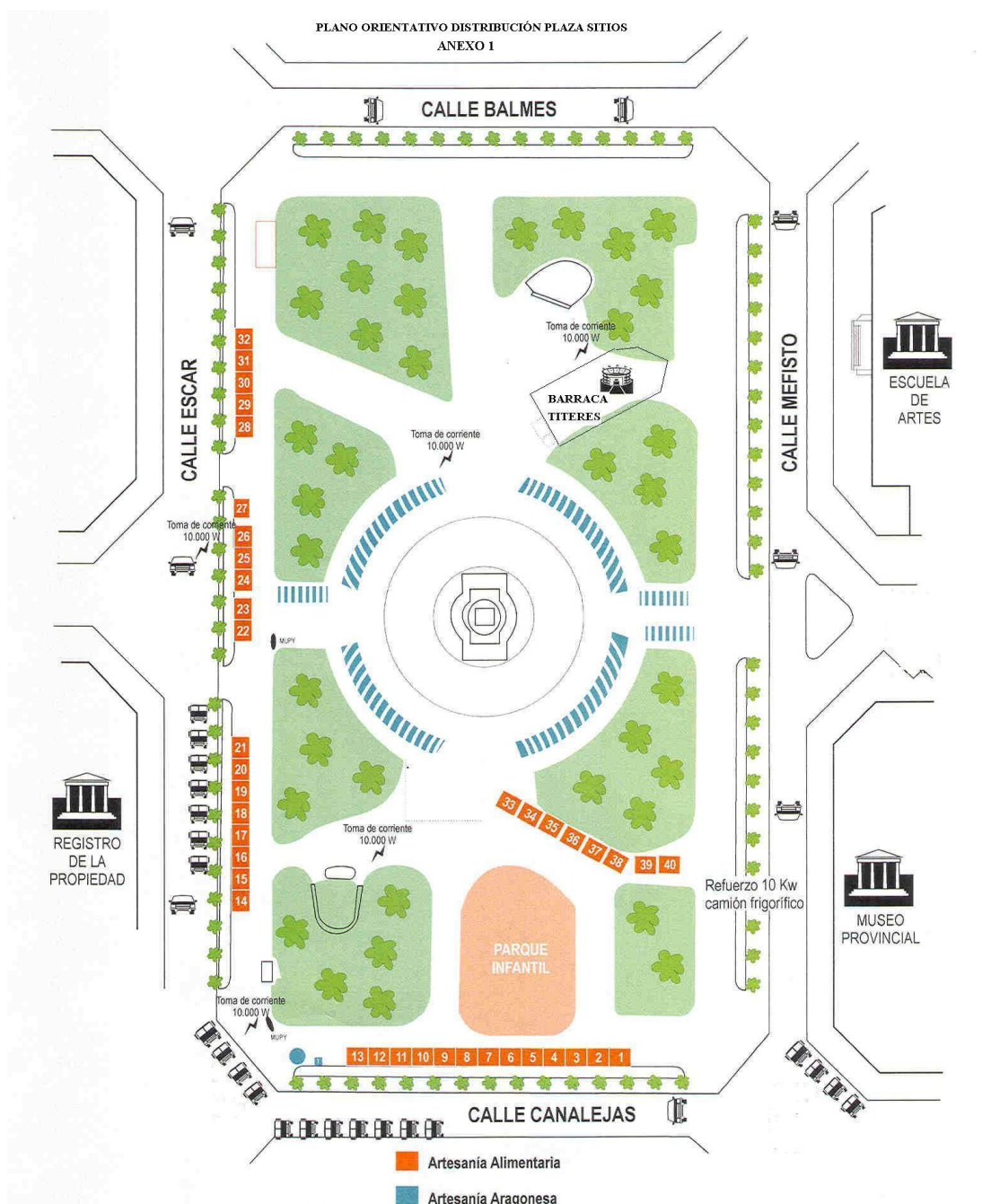
INDICE DE ANEXOS:

Anexo I.- Representación gráfica de ubicación de las instalaciones.

Anexo II.- Modelo de oferta económica.

ANEXO I

PLANO ORIENTATIVO



ANEXO II

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 **CONCESIÓN DE LICENCIA TEMPORAL DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO PARA LA MUESTRA DE ARTESANÍA AGROALIMENTARIA ARAGONESA EN PLAZA DE LOS SITIOS DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR 2017**, y teniendo capacidad legal bastante, con total sujeción al documento que contiene sus Condiciones y Requisitos, que conoce y acepta expresamente, realiza la siguiente **OFERTA ECONÓMICA:**

..... euros

Dicho importe no está sujeto a IVA, en función del Art. 7 apartado 9 de la Ley 37/1992 de 28 de diciembre del IVA, que considera las concesiones y autorizaciones administrativas como operaciones no sujetas al Impuesto.

(fecha y firma del proponente)