



Ayuntamiento de Beas

Expediente n.º: 2444/2023

Asunto: Procedimiento para otorgamiento de licencia para la instalación de un puesto (Bar-Cafetería) en la carpa ubicada en la Avenida del Belén Viviente, mediante concurrencia competitiva

CONDICIONES GENERALES APLICABLES AL PROCEDIMIENTO CONCURRENCIA COMPETITIVA PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE UN PUESTO DE HOSTELERÍA EN LA CARPA UBICADA EN AVENIDA BELÉN VIVIENTE DEL MUNICIPIO DE BEAS

CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO Y CALIFICACIÓN, LUGAR Y DURACIÓN.

1.1. Descripción del objeto

El presente documento tiene por objeto la regulación del procedimiento para la instalación, uso y explotación de un puesto en la carpa desmontable que se instalará en la Avenida del Belén Viviente, con el fin de dar servicio de comida y bebida a los vecinos y visitantes del municipio durante la campaña navideña asociada al Belén Viviente que organiza en el municipio durante el mes de diciembre de 2023.

Se oferta la instalación de un puesto, una situado dentro de la carpa desmontable, que deberá prestar servicio de bebidas y comidas. La licencia incluye únicamente el espacio para la instalación del puesto y explotación de la actividad y excluye cualquier elemento propio al montaje del puesto, el cual deberá ser equipado en su totalidad por el titular de la licencia.

Este procedimiento está reservado a personas físicas o jurídicas que no tengan la consideración de entidades sin ánimo de lucro y que se dediquen a la hostelería.

Lugar de ubicación:

El lugar de ubicación del puesto será dentro de la carpa desmontable que se ubicará en los alrededores del Belén Viviente, en la calle Avenida Belén Viviente del municipio de Beas.

Duración:

Esta licencia da derecho a la explotación de la actividad los días señalados:

- 2 de diciembre 2023
- 3 de diciembre 2023
- 6 de diciembre 2023
- 7 de diciembre 2023
- 8 de diciembre 2023
- 9 de diciembre 2023
- 10 de diciembre 2023
- 16 de diciembre 2023
- 17 de diciembre 2023





Ayuntamiento de Beas

- 23 de diciembre 2023
- 25 de diciembre 2023
- 30 de diciembre 2023
- 1 de enero 2024

La licencia se otorga sin posibilidad de prórroga para próximos festejos ni anualidades.

CLÁUSULA SEGUNDA. CANON

El canon se fija en un precio de alza de 1.000€

El adjudicatario está obligado a abonar al Ayuntamiento de Beas el canon establecido, o el comprometido en su oferta antes del inicio de la actividad.

Los precios de venta al público de los productos ofertados deberán ser aplicados sin alteraciones durante la duración de la campaña navideña.

El adjudicatario deberá ofertar los productos a precios populares que en ningún caso superen los precios corrientes del mercado.

La lista de precios (IVA incluido) deberá estar expuesta al público en lugares visibles.

CLÁUSULA TERCERA. OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA LICENCIA O AUTORIZACIÓN

- Encontrarse en situación de Alta en el epígrafe correspondiente del Impuesto sobre Actividades Económicas y el Régimen de la Seguridad Social que corresponda.

- En el supuesto de contratar personal, éste deberá estar dado de alta en el Régimen General de la Seguridad Social, y contar con el carnet de manipulador de alimentos.

- Estará obligado a cumplir la normativa existente en materia de higiene en expedición y venta de alimentos y bebidas, y en materia de sanidad y salubridad de establecimientos conforme a lo establecido en la legislación vigente.

-No podrá enajenar, ceder o arrendar a ninguna otra persona la explotación del servicio, en caso de detectarse alguna anomalía en este sentido, será anulada la autorización o licencia no teniendo la persona autorizada derecho a reclamar la fianza depositada que se pudiera exigir.

-El titular de la licencia procederá a realizar la instalación del puesto en su totalidad, y de todos los elementos y dotaciones esenciales y necesarias para la prestación del servicio, por su cuenta y coste, incluido el suministro de mesas y sillas.

- El titular de la licencia deberá tener montado el puesto donde se ofrecerá el servicio de hostelería y prestando servicio desde el día 2 de diciembre incluido.





Ayuntamiento de Beas

-El montaje y desmontaje se efectuará siguiendo las indicaciones del Ayuntamiento de Beas.

-El contratista estará obligado a mantener limpia la superficie total del espacio ocupado por su actividad, durante los días de ejecución. Y una vez finalizados se comprometen a dejar el lugar de instalación limpio, y en las mismas condiciones en las que se les entrego.

- Antes de la instalación deberá presentar la siguiente documentación:

- a) Justificante de ingreso del canon ofertado.
- b) Alta en el I.A.E.
- c) Seguro de Responsabilidad Civil

-Está obligado a suscribir contrato de responsabilidad civil que cubra los riesgos de la prestación del servicio de hostelería, que se considera requisito imprescindible para otorgar la autorización, durante los días en que ésta se encuentre vigente.

-Deberán disponer de papeleras.

- Utilizar preferentemente envases de material desechable.

-Se prohibirá la venta y consumo de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años.

-Será por cuenta del adjudicatario la vigilancia y custodia del espacio cedido fuera del horario de funcionamiento.

- La licencia otorgada podrá prever la exigencia de una fianza que será devuelta, si procede, al finalizar la actividad.

- Horario de apertura:

El horario de apertura coincidirá con la apertura del Belén Viviente y con el horario de las actuaciones musicales programadas.

El acceso a la carpa donde se encuentra ubicado el puesto, será libre y gratuita, pudiéndose acceder a ella con bebidas del exterior, exceptuándose las contenidas en botellas y latas.

CLÁUSULA CUARTA. LEGITIMACIÓN PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Están legitimados para formular solicitud y tendrán la consideración de titulares de la autorización:

- Las personas físicas o jurídicas con plena capacidad de obrar, titulares de los restaurantes, autoservicios, bares, cafeterías y bares-quiosco, pub y bares con música incluidos





Ayuntamiento de Beas

en la definición de establecimientos de hostelería (III.2.7. del Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre.

En este sentido, la disposición adicional novena asimila los establecimientos públicos del Nomenclátor y el Catálogo, aprobado por el Decreto 78/2002, de 26 de febrero, a los epígrafes del Catálogo que se aprueba en este Decreto, para que así las personas titulares de los establecimientos legalmente abiertos al público con anterioridad a la entrada en vigor del nuevo Catálogo, no tengan que adaptar ante el Ayuntamiento las denominaciones que consten en las licencias de apertura o declaraciones responsables correspondientes.

Los que contraten con la administración pueden hacerlo por sí o mediante representación de persona autorizada, con poder debidamente bastantado.

CLÁUSULA QUINTA. LUGAR, PLAZO Y DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

5.1.- LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN

- Las proposiciones se presentarán en el Registro del Ayuntamiento de Beas, en horario de 09.00 a 13.30 horas, dentro de los **SEIS DÍAS NATURALES** contados a partir del día siguiente a la publicación del anuncio en el Perfil de Contratante del Ayuntamiento de Beas, o a través de la sede electrónica durante el mismo plazo, a la que se tendrá acceso según las especificaciones que se regulan en la página web siguiente: <http://beas.sedelectronica.es>.

5.2.- DOCUMENTACIÓN

- Cada uno de los licitadores interesados en tomar parte en el procedimiento, deberá presentar un sobre conteniendo la siguiente documentación:

I. Documentación administrativa:

1.- Documento o documentos que acrediten la personalidad del empresario y la representación, en su caso, del firmante de la proposición, consistentes en:

Original o fotocopia compulsada del Documento Nacional de Identidad del licitador cuando se trate de personas físicas o empresarios individuales.

Cuando se trate de personas jurídicas, original o fotocopia compulsada de la escritura pública de constitución de la sociedad mercantil debidamente inscrita en el Registro Mercantil, cuando el empresario fuera persona jurídica. Se deberán aportar igualmente los documentos que acrediten la representación de quién actúa en nombre de ese tipo de personas.

2.- Declaración responsable (**Anexo I**) haciendo constar:

Estar dado de alta en el epígrafe correspondiente del Impuesto de Actividades económicas o declarando compromiso de que, en caso de resultar la oferta más ventajosa





Ayuntamiento de Beas

económicamente, procederá a solicitar el alta en el IAE y a presentar a este Ayuntamiento la documentación correspondiente.

No se halla incurso en ninguna prohibición de contratar de las enumeradas en el artículo 71 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y que no tiene deudas con el Ayuntamiento y con la Seguridad Social .

Dispone de carnet de manipulador de alimentos.

Se compromete a la suscripción de un seguro de responsabilidad civil que cubra suficientemente los riesgos inherentes al ejercicio de la actividad.

Con la suscripción de la declaración que tienen que presentar los oferentes, éstos aceptan expresamente que se otorgue la autorización al siguiente candidato a partir de la fecha en que, en su caso, se demuestre la falsedad de la documentación o de la declaración responsable presentada.

Para la subsanación de aquella documentación que tenga este carácter de subsanable se establecerá un plazo de tres días hábiles.

II. Documentación económica

Proposición económica para tomar parte en procedimiento para la autorización de instalación y explotación de la actividad de hostelería en un puesto ubicado en la carpa instalada en la Avenida del Belén Viviente, con motivo de la campaña navideña 2023 (**Anexo II**).

CLÁUSULA SEXTA. - CRITERIOS PARA VALORACIÓN DE OFERTAS PRESENTADAS

La documentación económica presentada será valorada conforme a los siguientes criterios:

- **Mayor Canon (100% de la puntuación total). Canon Mínimo 1.000 €.**

**Se otorgarán 0.50 puntos por cada 50,00€ que supere el canon mínimo.
No existe canon máximo.**

En caso de empate por puntuación, el mismo se dirimirá mediante sorteo público.

CLÁUSULA SÉPTIMA. APERTURA DE SOBRES

La apertura será realizada por una comisión de valoración el primer día hábil siguiente tras la finalización del plazo para la presentación de ofertas.





Ayuntamiento de Beas

La autorización o licencia no será otorgada sin la preceptiva acreditación documental de lo declarado en la declaración responsable.

La autorización será otorgada motivadamente en el plazo de 7 días naturales siguientes a la presentación de la documentación que se requiera al solicitante por la comisión de valoración y será publicada en el perfil del contratante del Ayuntamiento de Beas.

Podrá procederse a la suscripción de un contrato entre las partes donde queden plasmadas las condiciones de la autorización o licencia.

CLÁUSULA OCTAVA. CARACTERÍSTICAS DE LAS BARRAS

I. El puesto deberá disponer de una zona de atención accesible según D. 293/2009, con las **condiciones siguientes** (Anejo A- terminología DB SUA):

- Su **plano de trabajo** tiene una anchura de 0,80 m, como mínimo, está situado a una altura de 0,85 m, como máximo, y tiene un **espacio libre inferior** de 70 x 80 x 50 cm (altura x anchura x profundidad), como mínimo.
- Así como **resto de características señaladas en el art. 81 D 293 / 2009**:
 1. El mobiliario fijo de zonas de atención al público incluirá, al menos, un punto de atención accesible o, como alternativa, un punto de llamada accesible para recibir asistencia, que reunirán los requisitos establecidos en los apartados siguientes.
 2. Los puntos de atención al público, tales como ventanillas, taquillas de venta al público, mostradores de información u otros análogos, deberán cumplir las siguientes condiciones:
 - 2.a. Estarán comunicados mediante itinerarios accesibles con, al menos, una entrada principal accesible al edificio, establecimiento o instalación.
 - 2.b. Deberán estar ubicados lo más cerca posible de los vestíbulos, salas de espera y accesos accesibles al edificio, establecimiento o instalación.
 - 2.c. En los mostradores de atención o información al público existirá un tramo de, al menos, 0,80 metros de anchura, con una altura, como máximo, entre 0,70 y 0,85 metros y un hueco mínimo en su parte inferior, libre de obstáculos, de 0,70 metros de alto, 0,50 metros de profundidad y 0,80 metros de anchura.
 - 2.d. Cuando existan ventanillas de atención al público, al menos una de ellas, estará a una altura máxima de 1,10 metros, estando el plano de trabajo, en su caso, a una altura máxima de 0,85 metros.
 - 2.e. Si se dispone de dispositivo de intercomunicación, este estará dotado de bucle de inducción u otro sistema adaptado a tal efecto.
 3. Los puntos de llamada accesibles, para recibir asistencia, deberán cumplir las siguientes condiciones:
 - 3.a. Estarán comunicados mediante un itinerario accesible con una entrada principal accesible al edificio, establecimiento o instalación.
 - 3.b. Contarán con un sistema de intercomunicación mediante mecanismo accesible, con rotulo indicativo de su función y permitirá la comunicación bidireccional con personas con discapacidad auditiva.





Ayuntamiento de Beas

- **Equipamiento complementario:** Los teléfonos, maquinas expendedoras e informativas, papeleras, buzones, bancos o asientos, fuentes y bebederos que se implanten en la fachada, accesos o en el interior de los edificios de uso público, cumplirán las condiciones establecidas en el Capítulo II del Título I del D. 293/2009.

III. COCINA

Cocina- INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS:

Extintores de incendio: Se dispondrán extintores de grado y eficacia 21A-113B, de 6Kg de peso mínimo, distribuidos de tal forma que el recorrido real desde todo punto de la cocina hasta uno de ellos no supere los 15 m. Deberán estar visibles y accesibles y deberá estar colocado en el exterior de la cocina, a menos de 2 m de su acceso. Se deberá contar con la instalación de los extintores incluso durante el proceso de montaje y desmontaje de la cocina, desde el momento que se produzca la cubrición, hasta que se finalice, con la retirada de los materiales utilizados.

Cocina- INSTALACIONES ELÉCTRICAS:

1. Las bombillas con potencia superior a 25 w, estarán separadas un mínimo de 15 cm. de cualquier elemento combustible y nunca en contacto con material combustible.
2. La cocina estarán dotadas de una instalación de alumbrado de emergencia que cumplirá con lo dispuesto en la Sección SU4 "Seguridad frente al riesgo causado por iluminación inadecuada" del Documento Básico Seguridad de Utilización del Código Técnico de la Edificación, y en el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.
3. Los cuadros que den servicio a la cocina de mando y protección, deberán estar situados fuera de las cocinas, a más de 1,5 metros de la puerta de acceso.
4. **Se deberá aportar: Certificado** de verificación inicial por empresa instaladora/instalador oficial de acuerdo con el RD 842/2002, de 2 de agosto (RBT)

Cocina - INSTALACIONES DE GAS:

1. Las hornillas de las cocinas estarán aisladas y protegidas con material incombustible y dotado de suficiente ventilación.
2. Envases
 - No se permitirá la instalación de botellas que tengan una capacidad unitaria superior a 15 Kg.
 - No se permitirá en el interior de las cocinas de las casetas más de dos botellas, ya sean conectadas, o una conectada y otra en reserva.
 - Sólo se podrá tener en reserva, fuera de las cocinas, las mismas botellas que funcionando, alejadas de toda fuente de calor y con ventilación adecuada.
 - Las botellas siempre estarán en posición vertical en su uso o almacenaje, no estarán expuestas al sol o focos de calor. Está prohibido el almacenaje próximo de embalajes, licores, cartones o productos inflamables.
 - Queda prohibida la conexión de las botellas a los aparatos, sin intercalar un regulador (alcachofa).
 - Si las botellas se colocan debajo de los hornillos o calentadores, deberán estar protegidas contra la radiación y, si se colocarán en un armario, éste deberá tener ventilación inferior.





Ayuntamiento de Beas

- El tubo flexible no pasará por detrás de la cocina u horno.
 - Durante el cambio de botellas, deberá cuidarse de no encender, ni tener ningún punto de fuego, así como de no accionar ninguna instalación eléctrica.
3. Instalación y conexiones
- La conexión de las botellas a los aparatos, con tubo flexible, solo será permitido si los aparatos son móviles, y vienen preparados con tetina reglamentaria. Dicho tubo flexible, para mayor seguridad, será del tipo reforzado, no podrá exceder de 0,6 m, salvo en la instalación referida en el dibujo 9, que podrá tener una longitud máxima de 1,50 m, desde la botella hasta el aparato, debiendo estar en todos los casos fuera de la acción de las llamas y los gases quemados.
 - Los aparatos fijos estarán conectados con tubo flexible metálico de seguridad.
 - Las tuberías, los elementos, accesorios y sus uniones, así como los requisitos de instalación y conexión, deberán cumplir lo establecido en las partes 3 y 7, respectivamente, de la norma UNE 60670 en vigor.
4. Ventilación
- Las cocinas que dispongan de una abertura permanentemente abierta, que dé directamente al exterior, cuya superficie libre de ventilación sea como mínimo de 1,5 m², y cuyo borde superior esté situado a una distancia inferior o igual a 0,40 m del techo del local, se considerarán como cocinas exteriores y no necesitarán ningún requisito adicional para garantizar sus condiciones de ventilación. En este caso, en las casetas al aire libre, se puede considerar como superficies de ventilación, la superficie de la puerta y pasa-platos de la cocina, si no disponen de ningún elemento de cierre.
 - Las cocinas que no se consideren como cocinas exteriores, deberán contar con una rejilla superior y otra inferior, con una superficie de ventilación de 5 cm² por kW, con un mínimo de 125 cm². Esta superficie se podrá repartir entre las dos aberturas, debiendo ser la superficie mínima de cada una de ellas, igual o mayor que la mitad de la calculada. La rejilla inferior estará como máximo a 15 cm. del suelo, y la superior deberá tener su parte inferior a más de 1,80 m del suelo y a menos de 40 cm. del techo.
 - En caso de instalarse sistemas de extracción de humos, campanas, filtros y conductos deberá cumplirse lo establecido en la tabla 2.1. de la Sección SI1 del Documento Básico de Seguridad contra Incendios del Código Técnico de la Edificación.
5. Espacios y potencias instaladas:
- El volumen mínimo de la cocina deberá ser de 8 m³.
 - Para potencias caloríficas superiores a 16 kW, el volumen mínimo, en m³, será el resultante de descontar 8 a la potencia instalada.

Consumo calorífico total de los aparatos Tipo A (kW)	Volumen bruto mínimo de local (m ³)
$\sum Q_n \leq 16 \text{ kW}$	8
$\sum Q_n > 16 \text{ kW}$	$\sum Q_n - 8$

$\sum Q_n$: Consumo calorífico total (kW), resultado de sumar los consumos caloríficos de todos los aparatos de gas de circuito abierto no conducidos instalados en el local.

- La potencia calorífica total de los aparatos no podrá superar los 20 KW.





Ayuntamiento de Beas

- Para la determinación de la potencia instalada, sólo se considerarán los aparatos destinados a la preparación de alimentos. Las freidoras y sartenes basculantes, se computarán a razón de 1kW. por cada litro de capacidad, independientemente de la potencia que tengan.
6. Documentación técnica.
- Antes de la puesta en servicio, las instalaciones deberán contar con el **certificado de un instalador autorizado**, que garantice la realización de las pruebas previas que se indican en el punto 3.3. de la ITC-ICG 06 del Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11, utilizando para ello el modelo IRG-3 del citado Reglamento.
 - Las cocinas exteriores y las que no se consideren exteriores que dispongan de un solo aparato de gas móvil, conectado a un único envase de GLP de contenido inferior o igual a 15 Kg. que esté a menos de 0,50 m del aparato, con tubería flexible de menos de 1,5 m de longitud, o acoplado directamente al envase, no tendrán que contar con el certificado del instalador autorizado y su conexión la podrá realizarla el propio usuario. Las características de este tipo de instalación, están indicadas en el dibujo 9 del anexo de instalaciones de gas.
 - A efectos de determinar las condiciones de la instalación de los aparatos y de su ventilación, dos locales que alberguen aparatos de gas se consideran como una sola cocina, si se comunican entre sí mediante una o varias aberturas permanentes, cuya superficie libre total sea como mínimo de 1,5 m².
 - Independientemente del número de envases de GLP, y del tipo de instalación, todos los aparatos de gas deberán contar con un certificado de puesta en marcha, realizado por un instalador autorizado de gas o por un servicio de asistencia técnica, firmado por un técnico, que tendrá una vigencia máxima de cinco años, y que deberá contener como mínimo la información que se establece en el Anexo 4 de la ITC-ICG 08 del Real Decreto 919/2006, pudiendo utilizar para ello el modelo IRG-4 del citado Real Decreto.
 - Los aparatos que se describan en el certificado del instalador deberán ser aquellos que se encuentren instalados en la caseta, no admitiéndose datos genéricos, y en el documento, deberá quedar claramente definido que se emite después de comprobar la instalación de dichos aparatos y que la validez del mismo es exclusiva para el periodo de celebración de la feria del año que se emite.
7. El diseño y la construcción de las instalaciones receptoras de gas de las casetas deberán adaptarse al Real Decreto 919/2006, de 28 de julio por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.

Cocina - INSTALACIONES DE AGUA:

Se deberá disponer la red necesaria por el adjudicatario desde el punto de toma dispuesto por los servicios operativos del Ayuntamiento hasta la cocina, debiendo ejecutarse conforme a las normas y materiales de aplicación conforme a la legislación vigente. Campana extractora, conducto de evacuación de humos y olores, número de filtros, planos de dichos elementos y del sistema de evacuación de humos y olores, etc.





Ayuntamiento de Beas

IV. SEGURIDAD, SALUD, HIGIENE EN EL TRABAJO Y NORMAS SECTORIALES

1. Quedará expresamente visible la prohibición de fumar. (Ley 28/2005, de 26 de diciembre, modificada por la Ley 42/2010, de 30 de diciembre y Decreto 150/2006, de 25 de julio).
2. Se dispondrá de botiquín de primeros auxilios debidamente dotado (Art. A 3 de Anexo VI del RD 486/1997).
3. Deben existir los equipos de protección individual precisos acordes a los trabajos a realizar (RD 773/1997).
4. El personal adscrito a la actividad deberá disponer de carnet de manipulador de alimentos.
5. Las casetas deberán tener expuesta en lugar bien visible la lista de precios, así como disponer de hojas de reclamaciones conforme a la normativa vigente.
6. Se deberán recoger en contenedores separados y específicos los aceites usados, prohibiéndose expresamente su vertido incontrolado debiendo entregarse a un gestor autorizado.
7. Las campanas extractoras de las cocinas deberán dimensionarse para la capacidad de los fuegos a emplear y deberán disponer de los filtros especificados en la normativa sectorial de aplicación.

En Beas, a fecha de firma electrónica,

El Alcalde-Presidente

Fdo: José Leñero Bardallo





Ayuntamiento de Beas

ANEXO I. DECLARACIÓN RESPONSABLE

_____, con domicilio a efectos de notificaciones en _____, _____, n.º _____, con NIF n.º _____, en representación de la Entidad _____, con NIF n.º _____, a efectos de su participación en el procedimiento para la instalación de un puesto (bar-cafetería) en el interior de la carpa situada en el entorno del Belén Viviente, ante el Ayuntamiento de Beas, DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

PRIMERO. Que se dispone a participar en el procedimiento para la instalación de un puesto con el fin de ofrecer servicios de hostelería, en la carpa situada en el entorno del Belén Viviente, en la calle Avenida del Belén Viviente del municipio de Beas.

SEGUNDO. Que cumple con todos los requisitos previos exigidos en el pliego, y declara responsablemente que:

- Que posee personalidad jurídica y, en su caso, representación.
- Que de alta en el epígrafe correspondiente del Impuesto de Actividades económicas o declara compromiso de que, en caso de resultar ser el titular de la licencia o autorización, procederá a solicitar el alta en el IAE y a presentar a este Ayuntamiento la documentación correspondiente (**Anexo I**)
 - Se halla al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
- El personal adscrito dispone de carnet de manipulador de alimentos.
- Se compromete a la suscripción de un seguro de responsabilidad civil que cubra suficientemente los riesgos inherentes al ejercicio de la actividad.
- Que la dirección de correo electrónico en que efectuar notificaciones es _____.

TERCERO. Que se compromete a acreditar la posesión y validez de los documentos a que se hace referencia en el apartado segundo de esta declaración, en caso de que sea propuesto como titular de la licencia o autorización en cualquier momento en que sea requerido para ello. Y para que conste, firmo la presente declaración.

Fdo:





Ayuntamiento de Beas

ANEXO II. OFERTA ECONÓMICA

« _____, con domicilio a efectos de notificaciones en _____, _____, n.º ____, con NIF n.º _____, en representación de la Entidad _____, con NIF n.º _____, enterado del expediente para la instalación de un puesto en el interior de la carpa del Belén Viviente de Beas, hago constar que presento mi oferta y oferto un canon por importe de _____ euros.

En _____, a ____ de _____ de 20__.

Firma del candidato,

Fdo.: _____.».





Ayuntamiento de Beas

