

PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES I TÈCNiques QUE HAN DE REGIR L'ADJUDICACIÓ MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, TRAMITACIÓ ORDINÀRIA, DIVERSOS CRITERIS DE VALORACIÓ, DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU ESPECIAL DEL SERVEI DEL BAR UBICAT AL CASAL DE CALDERS

1. OBJECTE I NATURALESA

L'objecte del present plec de clàusules és l'establiment de les bases per a l'adjudicació, mitjançant procediment obert i diversos criteris d'adjudicació, del contracte administratiu especial de serveis de gestió del Bar ubicat al Casal de Calders.

L'espai objecte del contracte és el que es grafia en els plànols que s'adjunten al present plec de clàusules (annex 1).

S'entén com activitat de bar-restaurant la venda al públic de plats cuinats, tapes, entrepans freds i calents tot tipus de begudes, gelats etc.

El contracte té el següent codi:

CPV: 55410000-7 serveis de gestió de bars

La finalitat és prestar el servei de bar al públic d'aquest equipament municipal.

L'ajuntament cedirà el bar en condicions per al seu correcte funcionament i amb el mobiliari i maquinària que es detalla en l'annex 2 inventari de béns municipals adscrits al bar, que s'entregarà al contractista en el moment de signatura del contracte.

La resta de mobiliari, equipament i utilatge necessari per al correcte funcionaments del bar serà aportat i instal·lat pel concessionari a costa i càrrec seu. No obstant l'Ajuntament verificarà la seva idoneïtat i compliment en relació a l'oferta presentada així com pel que fa a la normativa higiènic-sanitària.

Qualsevol altra instal·lació o modificació de les preexistents, muntatge de rètols, prestatgeries o mobiliari dins del recinte o de la zona exterior hauran de comunicar-se a l'Ajuntament per a què emeti la corresponent autorització, si s'escau.

Serà a càrrec de l'adjudicatari les despeses dels subministraments d'aigua potable, electricitat, telèfon, ADSL, televisió digital de pagament, i altres serveis que pugui contractar.

Si el licitador ho sol·licita per correu electrònic calders@calders.cat es farà una visita guiada a l'equipament, essent la data màxima per la petició d'aquesta visita 7 dies hàbils abans del darrer dia de presentació d'ofertes, inclòs aquest.

El contracte definit té la qualificació de contracte administratiu especial, tal com estableix l'article 19.1.b) del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic, aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, així com en pronunciaments de la Junta Consultiva de Contractació en l'informe 24/05 de 29 de Juny.

2. JUSTIFICACIÓ I IDONEITAT

El contracte es licita degut a què actualment no hi ha contractista i l'Ajuntament no disposa dels mitjans propis per executar-lo.

3. RÈGIM JURÍDIC

Aquest Plec de clàusules constitueix la Llei del present contracte. En tot allò que no estigui previst en el mateix, serà d'aplicació la normativa següent:

- Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases del règim local.
- Decret Legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya.
- Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic.
- Llei 39/2015, de 1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques.
- Decret Legislatiu 2/2004, de 5 de març, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora de les Hisendes Locals.
- Decret 179/1995, de 13 de juny, pel qual s'aprova el Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals.
- Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.
- Reial Decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de Contractes del Sector Públic.
- Aquest plec de clàusules administratives particulars (PCAP), incloent com a annex seu el document "Disposicions comuns aplicables als plecs de clàusules administratives particulars dels contractes de l'Ajuntament de Calders" (DCPCAP).
- La resta de l'ordenament jurídic administratiu, en els casos que sigui aplicable per motiu de la manca de norma contractual específica.
- La normativa de dret privat, que actuarà amb caràcter supletori, respecte d'aquells supòsits que no es puguin resoldre mitjançant l'aplicació directa de les disposicions sobre contractació administrativa o de les normes generals del dret administratiu.

El desconeixement de les presents clàusules contractuals en qualsevol dels seus termes, així com dels altres documents, annexes i normes de tot tipus que poguessin tenir aplicació en l'execució del contracte no eximeix a l'adjudicatari de l'obligació del seu compliment.

4. CÀNON

El cànon econòmic per a la gestió de bar serà **mínim de 250,00 € mensuals**. Tanmateix, i atès que s'inclou com a criteri de valoració el millor cànon ofert, l'import del mateix quedarà fixat definitivament per l'oferta de l'adjudicatari.

En el cànon està inclòs l'import dels subministraments d'aigua i d'energia.

El cànon es meritara el primer dia de cada mensualitat d'execució i haurà de ser satisfet dins dels cinc dies següents.

5. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte serà de 4 anys. Per acord mutu i exprés de les parts el contracte es podrà prorrogar per dos anys més (any a any).

6. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

6.1.-Obligacions de caràcter general

1. Donar inici a l'activitat objecte del contracte, d'acord amb els terminis previstos en aquest Plec.
2. Portar a terme el servei de bar objecte del contracte, al seu risc i ventura.
3. Complir rigorosament les normes de la legislació laboral, fiscal i sanitària i de policia en general, així com les altres obligacions dimanants de les disposicions legals que siguin d'aplicació.
4. Prestar els serveis per sí mateix. Tanmateix, el contractista podrà cedir el contracte o subcontractar, amb autorització prèvia de l'Ajuntament i amb compliment, en tot cas, dels requisits establerts al TRLCSP.
5. Mantenir les instal·lacions, mobiliari, i la maquinària adscrites a l'activitat en bon estat de conservació i funcionament, així com portar-hi a terme les tasques de manteniment preventiu i correctiu de petit abast (reposició de làmpades foses, neteja i reposició de filtres de la maquinària de climatització, neteja i reposició de filtres de campana de cuina, i fogons , etc.)
6. Rescabalar dels danys i indemnitzar dels perjudicis que es puguin causar a l'Ajuntament o a terceres persones en el compliment de les obligacions derivades del contracte. Així mateix, el contractista serà l'únic responsable davant dels usuaris per danys i perjudicis derivats directament i indirecta de la gestió i funcionament del serveis, quedant exclosa la responsabilitat de l'ajuntament. Amb independència d'aquesta indemnització, l'incompliment o defectuós compliment de les obligacions contractuals donarà lloc a la imposició de sancions.
7. Permetre a l'Ajuntament i els serveis tècnics municipals puguin inspeccionar les instal·lacions, com també l'explotació de les mateixes.
8. Abonar el cànon que estableixi l'acord municipal d'adjudicació.
9. Deixar lliures i vacus, a disposició de l'Ajuntament i dins el termini establert, els béns objecte de la contracte i reconèixer la potestat d'aquest perquè acordi i executi, ell mateix, el llançament.
10. Les altres obligacions derivades de l'exercici de les potestats que corresponen a l'Ajuntament i les previstes en aquest plec de clàusules.

6.2.- Gestió energètica

6.2.1. – Gestió energètica:

Serà obligació de l'adjudicatari realitzar una correcta gestió energètica del recinte del bar-restaurant, entre d'altres:

- Serà necessari que els receptors d'enllumenat i receptors elèctrics de força tan sols es trobin en marxa durant l'horari de funcionament del bar-restaurant, a excepció dels frigorífics, refrigeradors i similars (amb necessitat de funcionament permanent).

6.3.-Obligacions relatives a l'explotació del Bar

6.3.1. Compliment d'horaris

Els horaris d'obertura del servei de bar són els que s'indiquen a continuació i que l'adjudicatari haurà de complir estrictament:

L'horari d'obertura del bar serà d'obligat compliment i en principi s'estableix de 08h a 20h de dilluns a diumenge, tot i que pot variar sensiblement. Excepcionalment es podrà allargar aquest horari, prèvia petició expressa per escrit i comptant amb l'autorització i condicions que s'assenyalin.

Es permetrà l'ampliació d'horaris en el funcionament de la concessió, previ avís a l'Ajuntament, restant només disponible l'ús públic dels espais definits en el plànol adjunt i correctament delimitats pel propi adjudicatari.

En relació als horaris de funcionament de l'activitat, i sens perjudici de què l'òrgan municipal competent fixi un horari diferent, l'activitat complirà amb les prescripcions en l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre: fins a les 2:30 hores com a màxim, amb la possibilitat de poder perllongar l'horari de tancament 30 minuts la nit del divendres a la matinada del dissabte, la nit del dissabte a la matinada del diumenge i la nit de la vigília dels festius a la matinada dels festius.

Excepcionalment es podrà allargar aquest horari, prèvia petició expressa per escrit i comptant amb l'autorització i condicions que s'assenyalin per l'Ajuntament.

Altres obligacions d'obertura:

A més, el contractista haurà d'obrir al públic i prestar els serveis que corresponguin d'acord amb el present plec sempre que hi hagi alguna activitat organitzada per l'Ajuntament, o per una altra entitat amb l'autorització de l'Ajuntament, que pot ser puntualment fora de l'horari establert en la present clàusula.

El contractista podrà gaudir d'un dia setmanal de descans així com quinze dies continuats de vacances anuals, a consensuar amb l'ajuntament.

6.3.2. Altres obligacions del contractista.

1. Aportar els mitjans materials, personals i tècnics necessaris pel perfecte desenvolupament del servei de bar-restaurant.

2. Posar en funcionament les instal·lacions dins els terminis previstos en aquest plec.
3. Dotar els serveis del personal necessari per tal que l'activitat es faci en les condicions degudes de seguretat i eficàcia i amb la finalitat d'evitar als usuaris qualsevol incomoditat o perill.
4. Tenir cura del bon ordre i funcionament de les instal·lacions.
5. Tenir cura especial de la neteja del local i les seves instal·lacions. En concret, les sales de l'edifici següents: cuina, magatzem, i porxo exterior.
6. Prestar les activitats durant l'horari establert i donar servei al Casal.
7. Disposar en el centre d'un llibre de reclamacions degudament visat per l'autoritat municipal, en el qual els usuaris puguin fer constar tot allò que considerin oportú a l'empara de la normativa sobre protecció dels drets de consumidors i usuaris.
8. Instal·lar el rètol normalitzat d'informació dels exercicis del dret d'admissió i de les condicions objectives d'accés, d'acord amb les prescripcions de l'art. 72 del Decret 112/2010 de 31 d'agost¹.
9. Instal·lar els rètols normalitzats d'informació de la normativa en matèria de salut, pel que a la venda i consum de tabac i begudes alcohòliques².
10. Instal·lar el rètol normalitzat d'aforament màxims autoritzats dels establiments de bar d'acord amb el següent:
 - a) Aforament espai interior: 26 persones
 - a. Bar, públic assegut (PB): 13 persones
 - b. Bar, públic en peu (P1): 6 persones
 - c. Bar, públic assegut (P1): 7 persones
 - b) Aforament espais exteriors: 40 persones (terrasses exteriors).
 - a. Terrassa plaça: 20 persones
 - b. Terrassa mirador: 20 persones
 - c) Total: **66** persones.
11. El contractista haurà de complir amb les prescripcions indicades a l'article 45 del Decret 112/2010, de 31 d'agost, respecte a la prevenció de conductes incíviques a l'exterior dels establiments i dels espais oberts al públic.

1

Les plaques o rètols normalitzats s'han de redactar d'acord amb la normativa de política lingüística, en tot cas en català, sense perjudici que el titular en vulgui disposar també de redactats en altres llengües, i s'han de confeccionar i col·locar de conformitat amb els criteris establerts en l'annex IV del Decret 112/2010.

² Ídem anterior

12. El normal funcionament de l'activitat complirà amb els límits d'immissió acústica interior i exterior establerts en la Llei 16/2002 de protecció contra la contaminació acústica i annexos modificats segons el Decret 176/2009, de 10 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei; i el Reial Decret 286/2006, de 10 de març, sobre la protecció de la salut i la seguretat dels treballadors contra el risc relacionat amb l'exposició al soroll.
13. El normal funcionament de l'activitat complirà amb les prescripcions tècniques i límits indicats a la Llei 6/2001, de 31 de maig, d'ordenació ambiental de l'enllumenament per a la protecció del medi nocturn i el Decret 190/2015, de 25 d'agost, de desplegament de la Llei 6/2001, de 31 de maig.
14. El titular haurà de posseir contracte amb gestor de residus autoritzat per l'Agència de Residus de Catalunya, per a la gestió dels residus no assimilables a domèstics (per exemple, olis de cuinats).
15. Tenir la carta de preus a disposició del públic consumidor.
16. Prevenció de riscos laborals: l'adjudicatari resta obligat al compliment de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals i, en particular al què es refereix a l'art. 24 de la Llei 31/1995 sobre Prevenció de Riscos Laborals.
17. Donar compliment a les condicions tècnic-sanitàries per a establiments de restauració i menjars preparats per activitats tipus bar-restaurant segons s'adjunta en annex 3.
18. El contractista complirà amb les prescripcions en relació a la manipulació d'aliments. I és per aquest motiu, que serà necessari estar en possessió en tot moment de carnet manipulador d'aliments del sol·licitant.
19. Qualsevol altra instal·lació en relació a reglaments de seguretat industrial (instal·lacions elèctriques, petrolíferes, de gas, frigorífiques, d'aparells a pressió, d'aparells elevadors, etc) hauran de ser legalitzada davant els Serveis d'Indústria de la Generalitat de Catalunya. I haurà de donar compliment a les prescripcions indicades en el Llei 9/2014, de 31 de juliol, de la seguretat industrial dels establiments, les instal·lacions i els productes. Per aquest motiu, serà necessari disposar de la documentació tècnica pertinent i efectuar les inspeccions periòdiques reglamentàries per part dels organismes de control acreditats per la Generalitat de Catalunya.
20. A la finalització de cada any, el contractista haurà de presentar a l'Ajuntament el document que compregui:
 - a. el balanç i el resultat econòmic de l'activitat.
 - b. memòria de les activitats realitzades

6.4.-Obligacions de l'adjudicatari respecte al seu personal:

L'adjudicatari estarà obligat a atendre el servei amb el suficient número de persones per a la seva correcta explotació.

Serà per compte de l'adjudicatari la contractació del personal necessari per cobrir les necessitats del servei. Tenint en compte el següent:

- Utilitzar algunes de les fórmules previstes en la legislació social vigent, que permeti la resolució automàtica de la relació laboral al moment de l'extinció de la contracte, per qualsevol de les clàusules previstes en el plec de condicions i en la legislació contractual administrativa.
- En cas de resolució del contracte, no serà d'aplicació la successió empresarial a favor de l'Ajuntament respecte dels treballadors adscrits al contracte.
- En cap cas ni circumstància, la relació entre l'Ajuntament i l'adjudicatari/ària i/o la plantilla laboral d'aquest/a suposarà una relació laboral o funcionarial.

6.5.-Obligacions de l'adjudicatari en relació a tasques neteja:

Les següents tasques i obligacions s'estableixen amb caràcter de condicions especials en relació a l'execució del contracte. Per tant s'atribueix a les mateixes, el caràcter d'obligacions contractuals essencials als efectes assenyalats a l'article 223, lletra f), del TRLCSP. Aquestes condicions es configuren com a obligacions de caràcter essencial per l'adjudicatari amb els efectes prescrits en la normativa de contractes públics.

L'adjudicatari serà el responsable de mantenir les condicions higièniques sanitàries i d'ordre idònies de la cuina, zona de bar, i petit menjador i de la zona de terrassa (taules, cadires i entorn proper). També serà responsable dels espais de domini públic en el cas que li siguin cedits temporalment.

7. PUBLICITAT DE LA LICITACIÓ

En compliment del que estableix l'article 53 del Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic i amb la finalitat d'assegurar la transparència, la publicitat i la concurrència de licitadors, l'Ajuntament de Calders difondrà a través d'internet la informació relativa al present contracte en el perfil del contractant de la seva pàgina web www.calders.cat

L'anunci de la licitació es publicarà en el Butlletí Oficial de la Província, al tauler d'anuncis i en el perfil del contractant de l'Ajuntament.

8. PROCEDIMENT I FORMA D'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE

Conforme allò que disposa l'article 138 del Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic l'adjudicació es realitzarà mitjançant procediment obert a favor de la proposició més avantatjosa, diversos criteris de valoració, d'acord amb allò establert a l'article 150 de l'esmentat Reial Decret Legislatiu abans esmentat.

9. REQUISITS DE SOLVÈNCIA DELS LICITADORS

El licitador que resulti adjudicatari, haurà d'acreditar, prèviament a la formalització del contracte, el compliment dels requisits relatius a la solvència següents:

Solvència econòmica i financera

- a) Disposar, en cas de resultar adjudicatari, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil amb una quantia mínima de capital assegurat de 25.000 €, amb un sub-límit mínim per víctima de 10.000 €

Solvència tècnica i professional del licitador:

- a) Memòria explicativa de l'experiència del licitador en l'explotació de bar i/o hostaleria.
- b) Titulacions professionals de l'empresari i del personal responsable de l'execució del contracte: formació en higiene alimentària actualitzada (manipulació d'aliments).

10. FORMA, CONTINGUT I TERMINI DE PRESENTACIÓ DE LES PROPOSICIONS:

El termini per a la presentació de proposicions, serà de **10 dies naturals** a partir del dia següent al de la publicació de l'anunci de la convocatòria de licitació en el Butlletí Oficial de la Província i al Perfil del contractant.

Els licitadors presentaran la documentació en 2 sobres tancats (Sobre 1 i sobre 2) amb la inscripció següent *“Proposició per a prendre part al procediment per a l'adjudicació del contracte administratiu especial del servei del bar-restaurant del casal municipal, presentada per....”*

Els sobres hauran d'anar signats pel licitador o persona que el representi amb indicació de la informació següent:

- ❖ **Sobre 1 Documentació administrativa, es subtitularà “Documentació administrativa”.**

Conforme la clàusula 33.1 del DCPCAP el Sobre 1 contindrà la declaració responsable de l'annex 11 del DCPCAP (s'adjunta al present plec de clàusules en annex 5).

Quan el licitador l'oferta del qual hagi estat la més avantatjosa se li adreça el requeriment previst a l'article 151.2 de la LCSP, dins d'aquest requeriment se'l requerirà també perquè aporti la totalitat dels documents que acreditin que compleix amb les condicions de capacitat (conforme estableix la clàusula 26 del DCPCAP), solvència (detallada en la clàusula 9) i no incursió en prohibició exigides per al contracte.

A més també haurà d'aportar l'annex 4 degudament complimentat: declaració responsable d'inici d'activitat per a establiment alimentari.

❖ **Sobre 2 que es subtitularà "Oferta econòmica",** contindrà:

- **Annex 7 del DCPCAP** (s'annexa al present plec com a annex 6)
- A la proposta econòmica s'haurà d'adjuntar un **estudi econòmic justificatiu** del cànon ofertat, desglossat per partides amb el nivell suficient que acrediti la serietat i possibilitat de compliment de l'oferta.

11. CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES:

Per a la determinació de l'oferta econòmicament més avantatjosa, s'estableixen els següents criteris de valoració, d'acord amb allò establert a l'article 150 del TRLCSP:

1. Increment del cànon, segons la fórmula del tipus 2 de la clàusula 37.1 del DCPCAP: fins a 30 punts.
2. Projecte sociocultural 20 punts.
3. Experiència en l'activitat fins a 30 punts a raó de 2 punts per any acreditat
4. Entrevista 20 punts

11.1 Ofertes desproporcionades o temeràries

Es consideraran ofertes desproporcionades o temeràries aquelles que siguin superiors en més de 50 unitats percentuals a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades.

12. COMPOSICIÓ DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ I EXAMEN DE LES OFERTES

La Mesa de contractació serà presidida per la regidora de l'àrea la Sra. Teresa Pagès i estarà integrada i constituïda de la següent manera:

Vocals:

- Sra. Carme Torrescasana, regidora municipal.
Substitut: Sr. Saixa Cervera, regidor municipal
- Sra. Ruth Guerrero, enginyera tècnica municipal

- Substituta: Sra. Montse Aguilar, tècnica municipal
- Sra. Sagrari Sánchez, regidora municipal
- Substitut: Sr. Eduard Sànchez, alcalde

Secretària de la mesa: Sra. Blanca Álvarez Viñals, secretària interventora
Substituta Sra. Marina Ansón, auxiliar administrativa municipal

13. OBERTURA DE LES PROPOSICIONS

La Mesa de Contractació es constituirà el dia que es publiqui a la plataforma de contractació per l'obertura del sobre 1.

La Mesa concedirà un termini no superior a tres dies perquè el licitador corregeixi els defectes o omissions esmenables observats en la documentació presentada.

Posteriorment, procedirà a l'obertura del sobre 2 amb l'objecte de valorar els criteris avaluable de forma automàtica i emetent, si s'escau, proposta d'adjudicació a favor de l'oferta que hagi obtingut la millor puntuació.

14. CLASSIFICACIÓ D'OFERTES.

La mesa de contractació elevarà les ofertes, les actes i la proposta a l'òrgan de contractació que haurà d'adjudicar el contracte a la proposició més avantatjosa, o en el seu cas, declarar-lo desert.

L'òrgan de contractació resoldrà sobre la validesa o nul·litat de l'acte licitatori i, declarat vàlid, establirà per ordre decreixent les proposicions presentades i que no hagin estat declarades desproporcionades o anormals, conforme disposa l'article 151.1 del TRLCSP.

L'òrgan de contractació no podrà declarar deserta la licitació quan hi hagi alguna oferta o proposició que sigui admissible conforme els criteris de valoració establerts en el present plec.

15. ADJUDICACIÓ I NOTIFICACIÓ DE L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE

Prèviament a l'adjudicació, l'òrgan de contractació requerirà al licitador que hagi presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa perquè, dins del termini de 10 dies hàbils a comptar del següent al de la recepció del requeriment, presenti la documentació justificativa de trobar-se al corrent en el compliment de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social i qualsevols altres documents acreditatius de la seva aptitud per contractar o de l'efectiva disposició dels mitjans que s'hagués compromès a dedicar o adscriure a l'execució del contracte, així com constituir la garantia que, en el seu cas, sigui procedent.

Els corresponents certificats podran ser expedits per mitjans electrònics, informàtics o telemàtics, que seran acceptats en els termes previstos en la legislació vigent.

En cas de no complimentar-se aquest requeriment en el termini assenyalat, s'entendrà que el licitador ha retirat la seva oferta, procedint-se en aquest cas a requerir la mateixa documentació al següent licitador, segons l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes.

Un cop presentada la documentació assenyalada i constituïda la garantia definitiva, l'òrgan de contractació adjudicarà el contracte dins dels 5 dies hàbils següents al de la recepció de l'esmentada documentació, de conformitat amb el que disposa l'article 151.3 del Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel que s'aprova el text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic.

L'adjudicació haurà de ser motivada i es notificarà als candidats o licitadors i, simultàniament, es publicarà al perfil del contractant.

La notificació haurà de contenir, en tot cas, la informació determinada a l'article 151.4 TRLCSP, necessària per a permetre al licitador exclòs o candidat descartat interposar, recurs suficientment fonamentat contra la decisió d'adjudicació.

Si el licitador no presenta la documentació requerida o no constitueix la garantia definitiva dins del termini assenyalat s'entendrà que retira la seva oferta i es procedirà a requerir la mateixa documentació al següent licitador segons l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes.

16.GARANTIES

Garantia provisional: no s'exigeix

La garantia definitiva: l'adjudicatari haurà de presentar, abans de la formalització del contracte la garantia definitiva d'import del 5% per cent del preu d'adjudicació, IVA exclòs referit al total del període anual. A més de la garantia del 5%, es prestarà una complementària del 5% de l'import d'adjudicació del contracte, tal com estableix l'article 95.2 del text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic.

La garantia s'ha de prestar en qualsevol de les formes previstes a l'article 96 del text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic.

La garantia definitiva respondrà dels conceptes esmentats a l'article 100 del text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic. La garantia definitiva no serà retornada o cancel·lada fins que s'hagi produït el venciment del termini del contracte, s'hagi complert satisfactòriament el contracte o aquest s'hagi resolt sense culpa del contractista, sempre que l'estat del bé i les instal·lacions es trobin en perfecte estat i així s'acrediti mitjançant l'oportú informe dels serveis tècnics municipals. La devolució s'efectuarà en la forma i procediment determinat a la legislació vigent.

La resolució del contracte per causa imputable al contractista portarà aparellada la pèrdua de la garantia.

En el cas de disminució de la garantia constituïda, com a resultat de la imposició de sancions econòmiques o per qualsevol altra causa, el contractista estarà obligat a reposar-la en el termini màxim de 15 dies, comptadors des del dia següent a la data de la notificació cursada a l'efecte.

17. FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE

La formalització del contracte es farà en document administratiu dins dels quinze dies hàbils a comptar des del següent a la data de notificació de l'adjudicació, conforme al que disposa l'article 156 del text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic.

Quan per causes imputables al contractista no es pugui formalitzar el contracte dins del termini assenyalat, es resoldrà el contracte adjudicat amb pèrdua de la garantia definitiva i la indemnització dels danys i perjudicis ocasionats. En aquest cas, l'òrgan de contractació proposarà com adjudicatari al licitador o licitadors següents per ordre de les seves ofertes, sempre que el nou adjudicatari presti la seva conformitat.

18. DRETS DE L'ADJUDICATARI:

L'adjudicatari té, a més de les que derivin de la resta de clàusules d'aquest plec i de les que resultin de la normativa aplicable, les facultats següents:

1. Ser respectat per tercers en la seva posició de contractista, comptant amb el recolzament i protecció necessaris de l'Ajuntament perquè pugui gaudir del contracte amb normalitat, i perquè cessin les pertorbacions que obstaculitzin el seu desenvolupament.
2. Utilitzar els béns de domini públic necessaris per al desenvolupament de l'activitat projectada prèvia autorització municipal i mantenir aquest ús i gaudi durant el termini de durada del contracte.
3. Percebre, com element retributiu del contracte, els ingressos derivats de l'explotació del bar.
4. Proposar a l'Ajuntament quantes modificacions estimi oportunes, que puguin suposar una millora en les prestacions a realitzar i no estiguin previstes en l'oferta o en el present plec, les quals hauran de ser aprovades per l'Ajuntament amb la corresponent modificació, si s'escau, del cànon mensual.

19. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

L'Ajuntament, a més de les obligacions que es derivin de les establertes en les altres clàusules d'aquest plec i de les que estableixen les disposicions normatives que resultin d'aplicació, té les obligacions següents:

1. Atorgar a l'adjudicatari la protecció necessària perquè pugui dur a terme la seva activitat de manera adequada i intervenir amb la seva autoritat perquè siguin respectats els drets de l'adjudicatari.
2. Indemnitzar l'adjudicatari pels danys i perjudicis que li ocasioni l'assumpció directa de la gestió del bar, quan aquesta assumpció es produeixi per motius d'interès públic que determinin aquest canvi.

La quantia o import de la indemnització es determinarà a través del corresponent expedient contradictori.

3. L'Ajuntament disposa de l'assegurança de l'edifici on s'encabeix l'equipament (continent), no obstant aquesta no inclou l'assegurança del contingut referent als bar-

restaurants: materials, utensilis, robatori, etc. L'adjudicatari podrà contractar l'assegurança al seu càrrec per cobrir els citats riscos.

20. DRETS I POTESTATS DE L'AJUNTAMENT

L'Ajuntament, a més dels drets i les potestats que es derivin de la normativa que resulti d'aplicació i de la resta de clàusules del present plec, té les següents facultats:

1. Resoldre la contracte abans del seu venciment, si ho justifiquen les circumstàncies sobrevingudes d'interès públic, sense perjudici de rescabalar al contractista dels danys i perjudicis que efectivament se li hagin produït.

2. Imposar al contractista les sancions previstes en el present Plec, prèvia audiència d'aquell.

3. Declarar la caducitat del contracte en les condicions previstes en el present plec i la legislació concordant.

4. Percebre puntualment el cànon anual i exigir-lo, fins i tot, per la via de constrenyiment, en cas d'impagament.

5. Intervenir i fiscalitzar en tot moment els béns objecte del contracte, la utilització del domini i la gestió de l'activitat mitjançant el personal que es designi a aquest efecte.

L'esmentat personal podrà inspeccionar, fins i tot, la documentació relacionada amb la contracte, i dictar les ordres que siguin precises per mantenir o restablir el bon ús dels béns i les instal·lacions, així com la correcta explotació del contracte.

5. Interpretar el contracte, resoldre els dubtes que ofereixi el seu compliment, modificar-lo per raons d'interès públic, acordar la seva resolució i determinar els efectes d'aquesta.

21. FORMA DE PAGAMENT DEL CÀNON

El contractista realitzarà el pagament del cànon, cada mes per endavant mitjançant ingrés de l'import corresponent en el compte corrent de la Corporació.

En el moment de la formalització del contracte, l'adjudicatari abonarà la quantitat corresponent al període d'aquella mensualitat.

La manca de pagament en període voluntari generarà el seu cobrament via executiva amb tots els recàrrecs i interessos que legalment procedeixi aplicar. Tanmateix, quan el pagament d'aquest cànon no sigui degudament satisfet dins el corresponent període de cobrament voluntari, l'Ajuntament podrà disposar la revocació de la contracte en el seu dia atorgada.

22. RÈGIM SANCIONADOR

A efectes contractuals, es considera falta sancionable qualsevol acció o omissió del contractista que suposi incompliment de les obligacions contractuals.

Les multes que es puguin imposar per les infraccions que es regulen en aquest títol no impedeixen, si la infracció ocasiona danys i perjudicis a l'Ajuntament, que aquest pugui exigir la indemnització corresponent i procedir al seu cobrament, si s'escau, per la via de constrenyiment.

A banda de les establertes en altres normatives legals o reglamentàries que pugui resultar d'aplicació, es consideraran infraccions les conductes del titular del contracte que seguidament es detallen:

22.1) Infraccions lleus.

Són les infraccions imputables al contractista que suposen deficiències en el desenvolupament normal de la prestació del servei o funcionament de les instal·lacions però que no afecten desfavorablement la qualitat, la quantitat o el temps en la seva prestació, ni són degudes a actuacions doloses, no posen en perill persones o coses, ni redueixen la vida econòmica dels components de les instal·lacions.

A més de les de caràcter general, es consideren faltes lleus:

- a) L'incompliment de les condicions generals i específiques reguladores de l'autorització, sempre que aquest incompliment no constitueixi una falta de caràcter greu.
- b) L'incompliment total o parcial de les obligacions de l'adjudicatari, i de les ordres i instruccions dictades per l'Ajuntament, en els supòsits que no constitueixin una falta de caràcter greu.
- c) No tenir cura en la conservació de les obres, mobiliari, equips, instal·lacions i demés elements afectes a l'explotació del bar-restaurant, si no causa perjudicis a la Corporació o a tercers.
- d) L'omissió en comunicar situacions contràries a l'assoliment d'un bon servei.
- e) Qualsevol altra infracció que impliqui una negligència simple en la prestació del servei o manteniment de les instal·lacions.
- f) No tenir cura de la neteja, quan aquest sigui un fet aïllat i no habitual.

Aquest tipus d'infraccions se sancionaran amb multes de fins a 150 euros.

22.2) Infraccions greus.

Amb caràcter general es consideren infraccions greus:

- a) Realitzar actes manifestament il·legals en el desenvolupament de l'autorització, que causin o puguin ocasionar perjudicis greus a l'Administració o als ciutadans.
- b) L'incompliment de les resolucions de modificació del servei.
- c) La manca de pagament de les obligacions tributàries i de seguretat social.
- d) La modificació de les instal·lacions que comportin un augment de la superfície demanial ocupada sobre l'autoritzada en l'adjudicació.

- e) L'incompliment del deure de mantenir en bon estat les obres, mobiliari, equip i instal·lacions afectes a l'explotació del bar-restaurant, i de la resta de l'equipament.
- f) L'actitud obstruccionista front l'activitat inspectora de l'Ajuntament de Calders.
- g) L'incompliment de les normes reguladores de l'activitat concedida, especialment pel que fa a les normes de seguretat i higiene.
- h) La interrupció injustificada de l'activitat.
- i) La manca de declaració, dins del termini establert, d'incapacitats o incompatibilitats sobrevingudes.
- j) Les actuacions o omissions que impliquin un risc per a la salut i seguretat de les vides humanes.
- k) Dedicar les instal·lacions a usos diferents dels específicament assenyalats sense l'autorització municipal.
- l) No tenir cura en la neteja de forma reiterada o habitual.
- m) Reincidir en infraccions lleus. Es considerarà reincidència la comissió de 3 faltes lleus en el període d'un any.

Aquest tipus d'infraccions se sancionen amb multes de 151 fins a 900 euros.

22.3) Infraccions molt greus.

Són conseqüència d'actuacions doloses, comporten una realització deficient de les inspeccions o els treballs exigits pel servei i influeixen negativament en la vida útil de les obres o els components de les instal·lacions, o en menyscaben el valor econòmic; també ho són les accions o omissions culpables que ocasionen perill a persones o coses, així com perjudicis evidents als usuaris.

En qualsevol cas, es consideren infraccions molt greus les següents:

- a) Les que provoquen pertorbacions reiterades o reincidentes en el servei.
- b) No realitzar l'activitat de manera regular i continuada, llevat de causes de força major.
- c) Cedir, total o parcialment i a través de qualsevol forma, l'explotació del servei a terceres persones sense el consentiment o l'autorització de l'Ajuntament.
- d) L'abandonament del servei.
- e) Falsejar la documentació, informació i altres dades pel control del servei aportades pel contractista.
- f) Reincidir en infraccions greus. Es considerarà reincidència la comissió de 3 faltes greus en el període d'un any.

Les anteriors infraccions es sancionen amb multes de 901 fins a 6.000 euros.

La imposició de multes o sancions serà acordada per l'òrgan municipal competent amb tramitació d'expedient contradictori i audiència al contractista.

En el supòsit de faltes lleus, caldrà només un Decret d'Alcaldia, sense necessitat d'iniciar procediment sancionador.

Per a la graduació de les sancions s'haurà de tenir en compte la reincidència, la reiteració i les repercussions causades en la bona prestació del servei.

El regulat en aquesta clàusula ho és sobre penalitats contractuals i no sobre sancions administratives.

La resolució de l'expedient la farà l'òrgan que tingui atribuïda la competència respecte del tipus de falta que es tracti.

23. CAUSES D'EXTINCIÓ

Seràn causes d'extinció del contracte, en general, les establertes pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel que s'aprova el text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic i les que seguidament es relacionen:

- El venciment del termini establert.
- La desaparició del bé sobre el qual ha estat atorgada.
- El mutu acord de les parts.
- El desistiment o renúncia del titular prèvia notificació a l'Ajuntament.
- La mort del titular en el supòsit de no produir-se la transmissió "mortis causa".
- La resolució del contracte per una causa d'interès públic sobrevinguda i notificada en deguda forma a l'interessat, amb la indemnització que legalment procedeixi pels danys i perjudicis efectivament ocasionats al mateix.
- La revocació de la contracte decretada per l'Ajuntament com a sanció a les infraccions comeses pel titular de la mateixa.
- Caducitat.
- La manca de pagament del cànon.
- L'incompliment molt greu de les obligacions essencials assenyalades en aquest plec de clàusules que afecti la continuïtat i/o regularitat en l'explotació de la contracte.
- Per resolució judicial.

24. LIQUIDACIÓ DEL CONTRACTE

Extingit el contracte per qualsevol de les causes previstes en el present plec o contemplades en la legislació vigent, el contractista haurà de retirar els elements i les instal·lacions susceptibles de trasllat que siguin de la seva propietat, llevat d'aquells elements i aquelles instal·lacions que s'hi incorporin per accessió, els quals han de quedar de propietat municipal, com també aquells altres que en virtut de l'oferta presentada passin a ser propietat municipal i quedin, per tant, incorporats als recintes concedits.

Les deficiències que els serveis tècnics municipals observin en l'estat de conservació del bar-restaurant s'esmenaran a càrrec de la fiança definitiva, i de resultar insuficient la mateixa, es requerirà la diferència.

25. INTERPRETACIÓ DEL CONTRACTE

De conformitat amb el que disposa l'article 210, del Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de Contractes del Sector

Públic, l'òrgan de contractació ostenta la prerrogativa d'interpretar el contracte i resoldre els dubtes que ofereixi el seu compliment. Així mateix, ostenta les potestats de control de la seva execució, per la qual cosa podrà dictar les ordres i les instruccions que estimi oportunes a fi de garantir-ne el correcte desenvolupament. D'igual forma, podrà modificar per raons d'interès públic total o parcialment el contracte, acordar-ne la seva resolució i determinar els efectes d'aquesta.

Els acords que dicti l'òrgan de contractació, en exercici de les seves prerrogatives d'interpretació, modificació i resolució, posaran fi a la via administrativa i seran immediatament executius, sense perjudici dels recursos que siguin procedents.

26. JURISDICCIO COMPETENT

De les qüestions litigioses derivades del present contracte en coneixerà l'òrgan jurisdiccional de l'ordre contenciós - administratiu amb competència territorial al municipi de Calders.

ANNEX 3. CONDICIONS HIGIÈNICO-SANITÀRIES

Codi fitxa	Sector	Activitat
19.1	RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS	BAR
Denominació comercial/ activitat assimilable		
Taverna, cafeteria, "granja", creperia, gofreria, altres activitats amb degustació.		
Definició de l'activitat		
Establiment que disposa de barra i que també pot tenir servei de taula, per oferir al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes i entrepans		
Normativa sanitària horitzontal		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ RD 640/2006 ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell ▪ RD 140/2003 ▪ RD 202/2000 		
Normativa sanitària específica		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ RD 15/1992, de 17 de gener, pel que s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants (BOE núm. 23 de 27/01/1992). ▪ Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració (DOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i al simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (DOGC núm. 5131 de 15/05/2008). <p><u>Si elabora tapes, entrepans, creps ... a més haurà de complir:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats. ▪ RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12-01-2001). ▪ RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991). ▪ Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987). 		
Condicions tecnicosanitàries		
<u>Servei de begudes:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - Sistema mecànic d'higienització de la vaixela - Pica per la neteja d'estrís i mans amb aigua freda i calenta 		
<u>Servei de tapes o entrepans:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - Finestres, portes i obertures amb pantalles mosquiteres desmuntables - Superfícies de treball en nombre suficient - Sistema extractor, eficaç i suficient - Il·luminació protegida - Rentamans d'ús exclusiu i complet - Piques pel rentat d'aliments - Pica pel rentat d'estrís i vaixela - Sistema mecànic d'higienització de vaixela i coberts - Espai o armari per productes tòxics i estrís de neteja - Espai o armari per estrís, vaixela i envasos - Recipient estanc i obertura no manual per les escombraries 		

- Sistema de manteniment dels menjars preparats (fred o calent) amb lector de temperatures:
 - Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores $\leq 8^{\circ}\text{C}$.
 - Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - Menjars calents $\geq 65^{\circ}\text{C}$.
- Les tapes o entrepans elaborats i exposats al públic han d'estar protegits i en condicions adequades de temperatura
- Instal·lacions frigorífiques (refrigeradors i congeladors), en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre.

Magatzem no frigorífic d'aliments

Serveis higiènics pels manipuladors.

- Cas de compartir amb el públic, es requereix aixeta de tancament no manual.
- Rentamans equipat correctament.
- Vàter aïllat de zona manipulació per un vestíbul

Vestidors pels manipuladors, lloc o espai que permet mantenir la indumentària aïllada i tancada

Altres consideracions

- Autorització sanitària municipal si elabora tapes, entrepans i/o creps.

ANNEX 4. DECLARACIÓ RESPONSABLE D'INICI D'ACTIVITAT PER A ESTABLIMENT ALIMENTARI

DADES DEL TITULAR

Nom i cognoms / Raó Social		DNI / NIF /NIE/ Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

DADES DEL REPRESENTANT (en cas d'haver-n'hi)

Nom i cognoms		DNI / NIF /NIE/ Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

ADREÇA A EFECTES DE COMUNICACIONS / NOTIFICACIONS

Les del Sol·licitant Les del Representant Altres (Omplir el següent formulari)

ALTRES DADES

Nom i cognoms		DNI / Passaport	
Adreça		Codi Postal	Municipi
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica

Vull rebre notificacions electròniques relacionades amb aquesta sol·licitud

DADES DE L'ESTABLIMENT / ACTIVITAT

Nom comercial	
Referència cadastral (Mes informació a: http://www.sedecatastro.gob.es)	
Adreça	
Telèfon	Adreça electrònica
Activitat principal	
Codi CCAE:	
Altres activitats / activitats secundàries (Descripció)	

Altres dades de l'establiment / activitat

Nom del centre comercial (En cas que l'establiment s'ubiqui en un centre comercial):

Horari d'obertura al públic (mesos/dies/hores):

Domicili de l'establiment central (empleneu-ho només en cas de sucursals de carnisseria o d'obradors amb adreça diferent del punt de venda):

TIPUS D'ESTABLIMENT (marqueu tantes caselles com calgui)

(Exemple, si es tracta d'un establiment de queviures amb secció de peixateria, carnisseria i venda de pa, marqueu les quatre caselles corresponents (queviures, peixateria, carnisseria i forn de pa))

Carn i derivats: carnisseria cansaladeria xarcuteria obrador

Peix i derivats: peixateria bacallaneria (pesca salada)

Pa i pastisseria: fleca o forn pastisseria amb obrador xurreria

Vegetals i derivats: fruiteria i verduleria envinagrats venda de llegums cuits

Menjars preparats: bar bar restaurant restaurant sala de banquets
 venda de menjar per emportar
 establiment de temporada (guinguetes)

Polivalents: congelats queviures supermercats/hipermercats
 sala màquina expenedora

Altres: ovateria gelateria/orxateria herbodietètica, parafarmàcia, estètica
 màquina venda llet cereals/farines xocolata, cafè, te, infusions
 lleteria celler molins d'oli amb botiga
 formatgeria pastes alimentàries
 llaminadures, torrons, mel i mermelades

NOMBRE DE TREBALLADORS

< 10 > 10

NOMBRE DE TORNS

1 2

TIPUS D'ACTIVITAT (marqueu tantes caselles com calgui)

- Venda exclusiva de productes envasats.
- Venda exclusiva de productes sense envasar no sotmesos a manipulacions.
- Venda de productes sotmesos a manipulacions simples per a la venda immediata (filets, trossos, vísceres, envasaments, envasaments al buit, fraccions, picats, processos mecànics i manuals combinats, etc.).
- Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres preelaborades (p. ex., terminals de cocció).
- Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres no preelaborades i que suposa una manipulació més complicada o elevada. Per exemple, afegit d'altres ingredients, modificacions de les característiques originals de les matèries primeres, embotits de sang (entre els quals s'inclouen els botifarrons i la botifarra negra), plats cuinats o precuinats conservats en fred, etc.
- Degustació o servei de productes no elaborats a l'establiment (subministrament extern). Especifiqueu el subministrament:
- Degustació o servei de productes comercialitzats (comerç especialitzat en alimentació amb degustació; per exemple, degustació dels embotits destinats a la venda).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (amanides, entrepans, planxes, fregits, etc.).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (menú, plats combinats i tapes).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (carta i menú).
- Altres. Especifiqueu:

PRODUCCIÓ I ÀMBIT DE DISTRIBUCIÓ

Quantitat setmanal

(especifiqueu: kg, t, unitats, comensals, etc.)

- **Volum estimat de producció TOTAL:**
- **Volum estimat de distribució dins del municipi:**
 - Exclusiu al mateix establiment:
 - Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular dins del municipi:
 - A altres establiments minoristes:
 - A establiments de restauració:
 - A menjadors socials (escoles, geriàtrics, hospitals, etc.):
 - Repartiment a domicili a particulars o celebracions:
- **Volum estimat de distribució fora del municipi però dins de Catalunya:**
 - Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular:

A altres establiments minoristes:

A establiments de restauració:

A menjadors institucionals (escoles, geriàtrics, hospitals, etc.):

Repertiment a domicili a particulars o celebracions:

- **Distribució fora de Catalunya:** SÍ NO

DOCUMENTACIÓ QUE APORTA EL SOL-LICITANT

Altra documentació:

DECLARO RESPONSABLEMENT

Que les dades consignades en aquesta declaració són exactes i que:

- L'establiment del qual sóc titular/representant compleix i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica i específica dels sectors de l'activitat.
- Em comprometo a complir els abans esmentats requisits mentre exerceixi l'activitat.
- Em comprometo a comunicar a l'Ajuntament totes les modificacions de titularitat, instal·lacions, equips, activitat o comercialització.
- Són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/da que l'Ajuntament pot comprovar la veracitat de les dades declarades.

AUTORITZO

L'Ajuntament a verificar les meves dades a altres administracions o organismes per comprovar el compliment de les condicions requerides per a l'exercici de l'activitat, i que pugui verificar-les durant la seva vigència.

Signatura,

A el de de 20.....

II-Im. Sr. Alcalde de Calders

D'acord amb el que estableix la Llei Orgànica 15/1999, de protecció de dades de caràcter personal, us comuniquem que les vostres dades seran incorporades a un fitxer propietat de l'Ajuntament de Calders. La finalitat del qual és la gestió dels expedients d'activitats sotmesos a règim d'intervenció administrativa. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició adreçant un escrit al Registre General de l'Ajuntament de Calders, adreça Plaça Major 1, adjuntant còpia del document d'identitat.

ANNEX 5. Model annex 11: Declaració responsable sobre compliment dels requisits de solvència econòmica, financera i tècnica. (Annex 11 DCPCAP). Declaració responsable dels licitadors sobre compliment de les condicions de capacitat, solvència i no incursió en prohibició per contractar previstes legalment i exigides en el contracte ³

A L'AJUNTAMENT DE CALDERS
Plaça Major, 1 08275 Calders

DECLARACIÓ RESPONSABLE DELS LICITADORS SOBRE COMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE CAPACITAT, SOLVÈNCIA I NO INCURSIÓ EN PROHIBICIÓ PER CONTRACTAR PREVISTES LEGALMENT I EXIGIDES EN EL CONTRACTE

EXPEDIENT

Número:

Objecte: contractació del servei de gestió del bar ubicat al Casal Municipal de Calders.

RÈGIM

Classe⁴: administratiu especial

Modalitat⁵: serveis

EMPRESARI

Nom:

DNI/CIF:

DECLARACIÓ RESPONSABLE

L'empresari que subscriu aquesta proposició, si s'escau, per mitjà del representant que la firma, **DECLARA RESPONSABLEMENT** que reuneix els requisits de capacitat, solvència i no incursió en prohibició previstos per a aquest contracte. En relació a la no incursió en prohibició, declara específica i responsablement que:

- No es troba incurs en cap de les causes que prohibeixen la contractació amb els poders adjudicadors del sector públic, de les referides a l'article 60 de la Llei de contractes del sector públic i altres normes concordants de l'ordenament jurídic vigent i, en especial, que contra ell no s'ha iniciat cap procediment de constrenyiment per obligacions tributàries o de la Seguretat Social.

3

Aquest model s'inclourà dins del sobre 1.

4 S'indica si el contracte és administratiu o privat.

5 Si és administratiu, s'indica la modalitat (obres, subministraments, serveis, gestió de servei públic, concessió d'obra pública o de col·laboració entre el sector públic i el privat) o si és administratiu especial. En aquest darrer cas, es podrà indicar també la modalitat (p.e.: sobre béns del patrimoni municipal de sòl i d'habitatge).

Si és privat, es podrà indicar la modalitat (p.e.: patrimonial).

- Autoritza a què l'Ajuntament pugui accedir als registres de l'Agència Estatal d'Administració Tributària, de l'Agència Tributària de Catalunya i de la Tresoreria General de la Seguretat Social, cas que sigui proposat com adjudicatari, a fi que es pugui acreditar el compliment de les obligacions tributàries i amb la seguretat social abans de resoldre l'adjudicació. També autoritza a què l'Ajuntament d'ofici pugui verificar que es troba al corrent amb la pròpia administració contractant, quant a les seves obligacions tributàries envers aquesta.⁶

LLOC , DATA I SIGNATURA I SEGELL DE L'EMPRESARI O REPRESENTANT

⁶

Aquest paràgraf només s'inclourà quan expressament es prevegi al PCAP.

**ANNEX 6. (Model annex 7): Oferta econòmica-Cànon ofertat (Annex 7 DCPCAP).
Oferta econòmica: millora cànon ofert**

A L'AJUNTAMENT DE CALDERS
08275 CALDERS

OFERTA ECONÒMICA: CÀNON OFERTAT

EXPEDIENT

Número:

Objecte: Contractació del servei de gestió del bar ubicat al Casal municipal de Calders.

RÈGIM

Classe: administratiu especial
Modalitat: serveis

EMPRESARI/PROFESSIONAL

Nom:

DNI/CIF:

PREU OFERTAT

1. Ofereix el cànon anual següent:

Preu sense IVA:..... €

Tipus d'Iva: 21%

Quota d'Iva:

Preu amb IVA:..... €

S'adjunta **estudi econòmic justificatiu** del cànon ofertat, desglossat per partides amb el nivell suficient que acrediti la serietat i possibilitat de compliment de l'oferta.

DECLARACIÓ RESPONSABLE

L'empresari que subscriu aquesta proposició, si s'escau per mitjà del representant que la firma, ofereix irrevocablement com a preu del contracte el que figura en aquest escrit.

LLOC I DATA

SIGNATURA I SEGELL DE L'EMPRESARI O REPRESENTANT