



ANUNCI

Mitjançant el Decret d'Alcaldia núm. 515/2023 de data 5 de juliol de 2023, s'ha resolt acordar l'inici del procediment d'adjudicació de llicències d'ús comú especial del domini públic Municipal, no permanents, durant els dies 28 a 31 de juliol dins de les activitats de la Festa Major 2023, amb la instal·lació de barres de venda de begudes i entrepans i productes alimentaris, i la seva convocatòria, el text que es transcriu literalment a continuació:

“Atès que els propers dies 28, 29, 30 i 31 de juliol es torna a celebrar la Festa Major del municipi de Sant Fost de Campsentelles.

Vist que la Festa Major 2023 té una agenda programada on s'integren una diversitat d'activitats, espectacles, concerts, etc... i que aquestes es desenvoluparan principalment a dos espais que són la Plaça de la Vila i al terreny annex al Barri Can Corominas (Av. Ponent).

Atès que complementàriament a totes aquestes activitats, concerts i espectacles, es fa aconsellable la possibilitat de prestar un servei de bar a ambdós espais.

Vist l'informe de necessitat del Coordinador en Cap de Serveis Personals de data 3 de juliol de 2023.

Vist l'article 21 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, de Bases de Règim Local,

RESOLC

PRIMER.- Avocar, puntualment i només per aquesta resolució, la competència relativa a l'atorgament de llicències d'ús comú especial del domini públic municipal delgada en la Junta de Govern Local, donant-ne compte a la Junta de Govern Local en la seva primera sessió ordinària.

SEGON.- Aprovar les bases adjuntes per l'atorgament de llicència d'ús comú especial del domini públic Municipal, no permanents, durant els dies 28 a 31 de juliol dins de les activitats de la Festa Major 2023, amb la instal·lació de barres de venda de begudes i entrepans i productes alimentaris.

CRITERIS PER ATORGAR LLICÈNCIES D'OCUPACIÓ TEMPORALS D'ESPAIS ESPECÍFICS DE BAR A LA FESTA MAJOR 2023

1. OBJECTE.-

Aquesta Festa Major 2023, hi ha dos espais destinats a actes i activitats que necessita un servei de bar. Un primer espai estaria ubicat a la zona de ball de Can Corominas i l'altre estaria ubicat a la Plaça de la Vila.



AJUNTAMENT DE
Sant Fost de Campsentelles

S'hi preveu la possibilitat de muntar els 2 bars els dies segons la ubicació del mateix:

- *Dies 28, 29, 30 de juliol a la zona de Ball de Can Corominas.*
- *Dies 28, 29, 30 i 31 de juliol a la Plaça de la Vila.*

L'horari d'obertura i tancament vindrà determinat per la programació de Festa Major.

2. RÈGIM JURÍDIC.-

D'acord amb l'establert en l'article 57 del Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de béns dels ens locals de Catalunya, amb les presents bases es regula el procediment per a l'atorgament d'una llicència d'ocupació temporal, sense transformació, per a l'ús privatiu del domini públic, atenent als principis d'objectivitat, publicitat i concurrència d'acord amb la finalitat d'interès públic que es pretén assolir.

També és d'aplicació la següent normativa:

- *Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Normativa sanitària*
- *Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139 del 30 d'abril de 2004).*
- *Reial Decret 3484/2020, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 del 12 de gener de 2001).* - *Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública (DOGC núm. 5495, del 30 d'octubre de 2009).*

3. REQUISITS DE PARTICIPACIÓ.-

D'acord amb el que preveu l'art. 72 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les Bases de règim local, es pretén potenciar les diferents associacions i entitats culturals, juvenils i/o esportives de Sant Fost de Campsentelles les quals puguin acreditar llur participació activa en la programació sociocultural i/o esportiva, anual del municipi, tot fomentant les seves activitats pròpies i implicant-les activament en el desenvolupament de les festes.

La gestió de bars la poden assumir entitats sense ànim de lucre de Sant Fost de Campsentelles així com els diferents establiments locals dedicats al negoci de la restauració.

Les entitats hauran d'estar inscrites degudament al Registre Municipal d'Entitats i que, a més, tinguin una relació i una participació activa al programa sociocultural i/o esportiu anual de Sant Fost.



AJUNTAMENT DE
Sant Fost de Campsentelles

Queden excloses les organitzacions polítiques i sindicals o empreses de restauració, bars i les entitats que estiguin estretament lligades a qualsevol organització política.

S'ha de presentar un projecte on consti:

- *Projecte de bar de Festa Major (fins a 3 punts):*
- *Destinació escollida preferentment (Can Corominas o Plaça de la Vila). L'Ajuntament es reserva el dret d'ubicació segons necessitats.*
- *Característiques del muntatge (distribució de les barres, aparells, taules i cadires, tendals...).*
- *Horaris, tenint en compte que l'obertura s'ha de produir 1 hora abans de l'inici de l'activitat i el seu tancament, com a màxim 30 minuts després de l'acabament de l'activitat.*
- *Esquema d'organització del personal que el gestionarà.*
- *Tarifa de preus.*
- *Indicació del programa, projecte o activitats específica al qual aniran destinats els beneficis econòmics del bar.*
- *Presentar còpia del carnet de manipuladors.*
- *Servei sostenible emprat al servei (material reciclable, biodegradable, etc)*

En els cas dels establiments locals dedicats al negoci de la restauració hauran de presentar una declaració responsable signada on compleixi amb el següent (Caldrà adjuntar a l'oferta aquells documents que siguin necessaris per a l'execució d'aquesta llicència temporal i d'altres que considereu oportuns en relació al vostre projecte):

- *Actuar en nom propi o estar autoritzat per actuar en nom d'altri.*
- *Tenir plena capacitat d'obrar, i comptar amb l'adequada solvència econòmica o financera i tècnica o professional*
- *No estar incurs en cap de les prohibicions per contractar amb l'Administració previstes als art. 71 a 73 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.*
- *Tenir l'habilitació professional que, si s'escau, és exigible per dur a terme la prestació que constitueix l'objecte d'aquesta llicència temporal, i estar compreses les prestacions del contracte dins dels fins, objecte o àmbit d'activitat que, d'acord amb els estatuts o regles fundacionals de l'empresa, ens són propis.*
- *Estar al corrent en el compliment de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social.*
- *No tenir deutes pendents de naturalesa tributària, sancionadora o de qualsevol altre tipus amb l'Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles.*
- *Trobar-se donat d'alta en l'epígraf adient de l'Impost sobre activitats econòmiques per dur a terme l'objecte d'aquesta llicència temporal i disposar d'habilitació per a l'exercici de l'activitat.*



AJUNTAMENT DE
Sant Fost de Campsentelles

- *Que per a l'elaboració d'aquest projecte ha tingut en compte les obligacions derivades de la legislació vigent*
- *Que es compromet, a requeriment de l'administració, a portar la documentació acreditativa dels requisits establerts en els apartats anteriors, en cas de no haver-se lliurat amb anterioritat.*

L'Ajuntament facilitarà:

- *Punt de llum amb una potència màxima de 32kW amb un quadre elèctric de proteccions diferencials i magneto tèrmiques, amb presa de terra, apropiat pels elements que hi vulgui connectar, tenint en compte la potència màxima. Un cop instal·lat serà revisat pels tècnics municipals.*
 - *Punt d'aigua corrent.*
 - *Espai de 50 metres (10m x 5m) situat al lateral de l'escenari.*
 - *Contenidors per al correcte reciclatge prop de la zona.*
 - *Material municipal (3 carpes, 6 taules i 10 cadires), si es demana.*
 - *Tot el material propi del bar (barres, neveres, estris, etc...) no exposat en aquest punt haurà de ser aportat per l'entitat adjudicatari/a.*
 - *Aquesta llicència d'ocupació temporal per als serveis de bar s'atorga per als dies 28,29,30,31 de juliol de 2023, segons la ubicació adjudicada.*

És potestat de l'Ajuntament de l'Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles:

- *Efectuar variacions en l'horari o emplaçaments definitiu dels bars. Qualsevol modificació serà notificada amb temps suficient per tal que l'adjudicatari efectui les modificacions pertinents.*
- *Realitzar la inspecció, comprovació i vigilància del compliment de les condicions de la llicència i dictarà, en el cas adient, les instruccions oportunes per al correcte compliment d'aquesta. En el cas que un cop efectuat el requeriment corresponent es continuï contravenint aquestes normes o la corresponent legislació sectorial, s'acordarà la revocació de la llicència, així com l'exclusió per participar en el proper concurs del servei de bar de Festa Major, podent aquesta administració executar subsidiàriament l'ordre de retirada de la barra instal·lada i dels elements complementaris, així com qualsevol altre condició de la llicència aplicable al desmuntatge de la barra d'acord amb l'article 102 de la LPACAP. Tot això, sens perjudici de l'exigència de les responsabilitats que se pugin derivar d'aquest incompliment.*
 - *L'Ajuntament no es farà responsable dels desperfectes que es pugin ocasionar i/o dels deterioraments o robatoris.*
 - *Rescindir l'autorització de muntar barra de bar per motius de seguretat.*

4. OBLIGACIONS.-

És obligació de l'adjudicatari:

- Disposar de la pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil (amb rebut de pagament) per a la durada de l'activitat, d'import no inferior a 300.000 euros, que haurà de tenir cobertura per a la reparació dels danys que, per acció u omissió,*



AJUNTAMENT DE
Sant Fost de Campsentelles

es puguin causar tant a persones com a equips que estiguin a càrrec del personal adscrit als serveis; o compromís, per escrit, de subscriure-la en cas de resultar adjudicatari. A més de contractar una assegurança dels voluntaris que hi participin.

- b. Exposar al públic la llista de preus dels diferents articles.*
- c. Prestar el servei de barres en les millors condicions possibles.*
- d. Netejar l'espai ocupat i deixar-ho en condicions òptimes per a la seva utilització habitual. Separar els residus en les següents fraccions: Vidre, paper, envasos lleugers (llaunes, ampolles d'aigua,...), matèria orgànica (menjar,...) i rebuig.*
- e. Disposar de full de reclamacions.*
- f. Estan prohibits els envasos de vidre.*
- g. L'adjudicatari ha de col·locar tiradors per dispensar la beguda.*
- h. Els preus no es podran variar durant tota l'activitat (queda expressament prohibida la promoció del consum d'alcohol amb promocions happy hour o similar).*
- i. Complir amb la prohibició de la presència de menors de 18 anys dins l'espai de la barra de bar i no servir begudes alcohòliques als menors de 18 anys. Aquesta darrera prohibició haurà de constar en rètols que estiguin ben visibles. L'incompliment d'aquest apartat suposarà la rescissió automàtica d'aquesta autorització, a més de les sancions previstes a la legislació sectorial.*
- j. És prohibida la venda de tabac en tot el recinte, i beguda de forma ambulant, fora de l'espai de la barra.*
- k. La setmana prèvia a la festa els adjudicatari que siguin Entitats de Sant Fost haurien de facilitar una relació amb el nom i cognom de les persones que hi treballin de forma voluntària a les barres i una declaració de l'entitat adjudicatària, que les persones voluntàries no cobraran per la prestació del servei. Els socis, voluntaris o col·laboradors no podran rebre compensacions econòmiques directes per aquesta tasca. En el cas que l'adjudicatari sigui un establiment local dedicat al negoci de la restauració, s'hauran de presentar les altes de la Seguretat Social del personal que hi treballarà, i tota aquella altra documentació que se li requereixi per part de l'Ajuntament.*
- l. Tindran l'obligació de deixar penjar plafons de manera ben visible de les diverses campanyes que l'Ajuntament pugui iniciar així com informació d'interès.*
- m. La vigilància de l'espai i el material corre a càrrec dels adjudicatari. S'haurà de disposar d'un extintor.*
- n. El bar podrà disposar d'equip de música però no podrà fer-ho servir al llarg de les actuacions programades.*
- o. Caldrà disposar obligatòriament de carnet de manipulador d'aliments.*
- p. Designar un representat per assistir a les reunions que convoqui l'Ajuntament. Serà d'obligada assistència la reunió sobre protocol d'assetjament sexual en entorns d'oci nocturn.*
- q. Complir les instruccions i ordres que imparteixi l'Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles, en matèria de condicions higièniques, sanitàries i de seguretat, especialment aquelles que es contemplin als Plans de Seguretat (annex 1).*
- r. Subministrament d'aigua per a les orquestres i equips de muntatge (4 per persona).*
- s. Totes les begudes seran subministrades en gots reciclables. No es podrà vendre llaunes ni en recipients de vidre.*



AJUNTAMENT DE
Sant Fost de Campsentelles

5. CONVOCATÒRIA I PUBLICITAT.-

Aquests criteris quedaran en exposició pública a la web municipal (www.santfost.cat) a partir del dia 5 de juliol de 2023 .

Termini de presentació: es podran presentar les sol·licituds a partir de l'endemà de la publicació fins el 15 de juliol a les 23:59h, a l'Oficina d'Atenció Ciutadana (OAC) de l'Ajuntament o mitjançant registre d'entrada telemàtic.

6. NORMES REGULADORES DEL SERVEI

L'Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles es reserva el dret a suspendre i/o modificar els drets que es puguin derivar d'aquestes bases davant d'irregularitats o alteracions de les mateixes per part de l'adjudicatari. El no compliment o alteració d'aquestes bases per part de qualsevol adjudicatari es regularà amb el següent règim sancionador:

1. *Falta lleu: notificació per escrit a l'adjudicatari de la falta detectada i advertiment.*
2. *Falta greu: notificació per escrit a l'adjudicatari de la falta detectada i aplicació de la sanció d'un any sense optar al servei adjudicat. La tercera falta lleu acumulada es converteix en una falta greu.*
3. *Falta molt greu: notificació per escrit a l'entitat de la falta detectada i aplicació de la sanció de 3 anys sense optar al servei adjudicat.*

7. CRITERIS DE VALORACIÓ.-

Les ofertes presentades seran valorades fins a 10 punts a raó de:

- Programa d'interès general al qual es destinaran els recursos obtinguts (fins a 5 punts)
- Projecte de bar de Festa Major (fins a 3 punts)
- Servei sostenible: material reciclable (fins a 1 punt)
- Participació a altres activitats puntuals municipals (fins a 1 punt)

8. COMISSIÓ DE VALORACIÓ.-

El Jurat serà l'únic òrgan competent per a resoldre qualsevol incidència i estarà integrat pels membres següents:

President/a: - Alcaldessa o persona en qui delegui

Vocals:



AJUNTAMENT DE
Sant Fost de Campsentelles

- *Coordinador de l'Àrea de Serveis a les persones o en qui delegui*
- *Tècnic/a de cultura o en qui delegui*
- *Tècnic/a de serveis tècnics o en qui delegui*

Es notificarà els resultats als interessats, com a màxim, dilluns 17 de juliol de 2022.
També es publicarà al web municipal www.santfost.cat

Si cap oferta reuneix les mínimes condicions de bon servei, es podrà declarar deserta l'adjudicació i l'Ajuntament resoldrà segons el seu criteri per a la dotació d'aquest servei.

9. EXTINCIÓ DE L'AUTORITZACIÓ

Serà causa automàtica d'extinció de la llicència:

- *La mort o incapacitat física de la persona titular de l'autorització o l'extinció de la personalitat jurídica de la societat.*
- *La renúncia expressa de la persona autoritzada.*
- *Incórrer en falsedat en la sol·licitud o en la resta de documentació exigida.*
- *Qualsevol altra prevista a la legislació vigent.*



ANNEX 1

CRITERIS MÍNIMS PER GARANTIR LES CONDICIONS TÈCNIQUES I SANITÀRIES DELS BARS DE FESTA MAJOR 2023:

Segons normativa vigent caldrà complir :

- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139 del 30 d'abril de 2004).

- Reial Decret 3484/2020, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 del 12 de gener de 2001). - Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública (DOGC núm. 5495, del 30 d'octubre de 2009).

Breu resum dels criteris mínims pel bon funcionament:

INSTAL·LACIONS

- a. Les instal·lacions han d'estar netes i en bon estat de conservació.
- b. Les superfícies que han d'estar en contacte amb aliments han de ser fàcils de netejar i desinfectar i estar en bon estat, ser de materials llisos no porosos, rentables i no tòxics.
- c. Cal disposar de pica amb punt d'aigua i del material adequat per a la neteja i desinfecció dels equips i els estris de treball.
- d. Cal disposar del material adequat per a la neteja dels aliments. En cas de fer-se en el mateix punt que la neteja dels equips i estris de treball, cal programar les actuacions per tal de no simultaniejar la neteja d'estrís i d'aliments.
- e. Els productes i estris de neteja i desinfecció han d'estar emmagatzemats fora de les zones on es manipulen aliments.
- f. Cal disposar de contenidor amb tapa d'accionament no manual per a les deixalles.
- g. Cal disposar de mesures o instal·lacions adequades per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de substàncies i restes perilloses o no comestibles.
- h. Cal disposar de les instal·lacions o dispositius per al manteniment i vigilància de les condicions adequades de la temperatura dels productes alimentaris.
- i. Els productes alimentaris s'han de col·locar de manera que es previngui el risc de contaminació.

MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

- a. Els aliments han d'estar protegits de qualsevol possible font de contaminació i s'han de conservar a temperatures adequades.
- b. Les matèries primeres incompatibles i els productes intermedis i finals que necessitin manteniment a temperatura regulada s'han d'emmagatzemar



AJUNTAMENT DE
Sant Fost de Campsentelles

suficientment separats i protegits de manera que s'eviti el risc de contaminació encreuada.

c. Els recipients on es conservin o emmagatzemin els aliments han de ser de materials aptes per l'ús en indústria alimentària.

d. Per tal d'evitar la contaminació creuada, no es poden utilitzar les mateixes superfícies ni els estris per manipular aliments crus i cuinats, sense una desinfecció prèvia.

e. Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport, venda o servei de menjars preparats han de ser les següents:

1. Menjars congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
2. Menjars refrigerats amb un període de duració inferior a 24 hores: $\leq 8^{\circ}\text{C}$
3. Menjars refrigerats amb un període de duració superior a 24 hores: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
4. Menjars calents: $\geq 65^{\circ}\text{C}$

f. Origen dels productes: les matèries primeres i els productes alimentaris han de procedir d'establiments autoritzats i, per tal de poder-ho acreditar, cal conservar a disposició del personal d'inspecció i de l'autoritat competent, tant la documentació comercial com l'etiquetatge dels productes.

g. En cap cas es poden disposar aliments o els seus envasos directament a terra.

h. Els olis de fregir s'han de canviar amb regularitat; no es poden fer barreges d'olis diferents ni d'olis usats amb olis nous. Els olis usats s'hauran de recollir en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.

i. Productes amb precaucions especials

1. Ous: Els ous que s'utilitzin han d'estar nets i s'han de rebutjar els que presentin brutícia, esquerdes o bé que no es conegui la data de posta i de consum preferent. S'han de rebutjar els ous que no vinguin identificats segons estableix la normativa (Reglament (CE) 1028/2006 del Consell, de 7 de juliol de 2006). Pel què fa a salses maioneses i altres en què figuri l'ou com a ingredient, només es poden utilitzar salses de taula envasades o bé ovoproductes pasteuritzats, elaborats per empreses amb l'autorització sanitària corresponent. En l'elaboració i la preparació d'aquests aliments, no es poden utilitzar ous frescos, refrigerats o conservats, excepte quan sofreixin un tractament tèrmic que arribi, com a mínim, a 75°C en el centre d'aquests productes. No es poden emmagatzemar restes de maioneses ni d'aliments que les continguin (amanida russa, etc). No es poden rescalfar mai aliments que continguin maionesa.

2. Mol·luscs, està prohibit el consum d'aquells mol·luscs que la legislació recull com de depuració obligatòria i no hagin estat sotmesos a aquest procés.

3. Productes de la pesca, per prevenir la parasitosi per anisaki, cal que els productes de la pesca següents se sotmetin a un tractament de congelació a una temperatura de -20°C o inferior durant 24 hores:

- i. Productes que es consumeixen en cru o pràcticament crus o
- ii. Productes fumats en fred (0°C) de les espècies següents: arengada, verat, ampollo i salmó (salvatge) de l'Atlàntic o del Pacífic
- iii. Productes en escabetx o salats

j. Els productes de la pesca que hagin rebut aquest tractament en alguna fase anterior de la comercialització no cal que es congelin.



PERSONAL MANIPULADOR

- a. *Els manipuladors d'aliments han de disposat de formació adequada en matèria d'higiene alimentària.*
- b. *Els manipuladors han d'utilitzar roba especial de treball, exclusiva i neta per a la manipulació dels aliments.*
- c. *Els manipuladors han de tenir les mans netes i rentar-se-les de forma freqüent i amb molta cura. Aquesta neteja s'ha d'extremar després d'utilitzar els serveis higiènics, després de fer tasques alienes a la manipulació i entre la manipulació d'aliments crus i cuinats.*
- d. *Les ferides o erosions a la pell s'han de protegir amb apòsits estèrils i impermeables que impedeixin el contacte directe amb els aliments.*
- e. *No es pot tossir o esternudar sobre els aliments, fumar, mastegar xiclet ni menjar dins les àrees de manipulació.*
- f. *Aquells manipuladors que presentin malalties o els seus símptomes a través dels quals puguin contaminar els aliments, les superfícies en contacte amb els aliments o els estris i envasos alimentaris, s'han de separar del contacte directe amb els aliments.*



ANNEX 2

DECLARACIÓ RESPONSABLE DE COMPROMÍS DEL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA LABORAL I HIGIÈNICO-SANITÀRIA PEL QUE RESPECTA AL PERSONAL ENCARREGAT DE LA BARRA DEL BAR I COMPROMÍS DE COMPLIMENT DE LES OBLIGACIONS PREVISTES EN AQUESTES BASES

L'Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles podrà comprovar la veracitat de les dades declarades i sol·licitar al representant legal de l'activitat la informació complementària que consideri necessària per garantir que es compleix la legislació sanitària bàsica i específica dels sectors motiu de l'activitat. Com a resultat de les actuacions de vigilància i control, es podrà requerir al titular o representant legal de l'activitat l'adopció de mesures correctores, limitar o suspendre l'activitat, així com establir qualsevol altra mesura cautelar amb la finalitat de controlar el risc per a la salut i garantir la protecció dels consumidors.

DECLARACIÓ RESPONSABLE

En qualitat de titular o representant legal de l'establiment, declaro sota la meua responsabilitat que les presents dades són exactes en relació a:

- 1. Que el servei de bar del qual sóc el representant legal, compleix i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica i específica dels sectors motiu de l'activitat a prestar, i que em comprometo a respectar-los.*
- 2. Que tot el personal que prestarà serveis en aquesta activitat ha rebut la formació adequada en higiene i manipulació d'aliments i disposa del corresponent document acreditatiu.*
- 3. Que em comprometo a complir aquests requisits mentre s'exerceixi l'activitat.*
- 4. Que, així mateix, em comprometo al compliment de les obligacions previstes en les bases del Concurs i requisits aprovades per l'adjudicació de les barres de bar de la Festa Major.*
- 5. Que són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/ada que l'Administració pot comprovar la veracitat de les dades declarades.*

Sant Fost de Campsentelles, a de juliol de 2023

Signant,

nom, cognoms i DNI.



AJUNTAMENT DE
Sant Fost de Campsentelles

TERCER.- Acordar l'inici del procediment d'adjudicació de llicència d'ús comú especial del domini públic Municipal, no permanents, durant els dies 28 a 31 de juliol dins de les activitats de la Festa Major 2023, amb la instal·lació de barres de venda de begudes i entrepans i productes alimentaris, amb la condició suspensiva de que no existeixen contra l'acord d'aprovació de les bases al·legacions, o aquestes estiguin resoltes abans d'iniciar l'ocupació de l'espai públic.

QUART.- Publicar l'inici del procediment d'adjudicació de llicència d'ús comú especial del domini públic Municipal, no permanents, durant els dies 28 a 31 de juliol dins de les activitats de la Festa Major 2023, amb la instal·lació de barres de venda de begudes i entrepans i productes alimentaris al Butlletí Oficial de la Província de Barcelona l'anunci de les presents Bases Reguladores Específiques, de conformitat amb allò que estableix l'article 124.2 del ROAS., al taulell d'anuncis i a la web municipal (www.santfost.cat), per un termini de 10 dies naturals, a comptar des de l'endemà de la publicació de l'anunci a la web municipal www.santfost.cat, podent les entitats interessades presentar les seves sol·licituds."

Sant Fost de Campsentelles, 5 de juliol de 2023

Montserrat Sanmartí Pratginestos
L'Alcalde