



**MEMÒRIA I ESTUDI ECONÒMIC DEL CONTRACTE DE
CONCESSIÓ DE SERVEIS NO PÚBLICS PER A LA GESTIÓ DE
LA CASANOVA DEL CASTELL, SITUAT AL PARC DEL
CASTELL DE MONTESQUIU I PROPIETAT DE LA
DIPUTACIÓ DE BARCELONA, MITJANÇANT EL FOMENT
DE LA CONTRACTACIÓ DE PERSONES AMB DIFICULTATS
D'INSERCIÓ LABORAL O D'EXCLUSIÓ SOCIAL**

(Expedient núm. 2023/42290)

Servei de Gestió de Parcs Naturals



1.- Antecedents i metodologia

El Servei de Gestió de Parcs Naturals de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona vol contractar mitjançant una concessió els serveis no públics per a la gestió de la Casa Nova del Castell al Parc de Montesquiu, mitjançant el foment de la contractació de persones amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social.

La Diputació de Barcelona gestiona el Parc del Castell de Montesquiu, establint com un dels objectius bàsics de gestió l'ordenació de l'ús públic dins de l'àmbit normatiu del Pla Especial. Els altres dos objectius que orienten la gestió de l'espai són preservar i valorar el patrimoni natural i cultural i afavorir el desenvolupament socioeconòmic de la zona. La creació d'equipaments culturals i d'esbarjo destinats al públic visitant incideix plenament en tots tres objectius esmentats.

En concret, el conjunt d'equipaments objecte del Contracte està compost per:

- Casanova del Castell:
 - Espais de recepció i serveis
 - Sales habilitades per menjador del restaurant, situades a la planta baixa.
 - Sala per esdeveniments, habilitada al primer pis.
 - Cuina i dependències del restaurant
 - Mobiliari, equipament i instal·lacions per al desenvolupament de l'activitat.
- Badiu de la Casanova del Castell:
 - Espais de serveis
 - Sales dedicades a menjador del restaurant o bé a la celebració d'altres actes.
 - Serveis.
 - Mobiliari, equipament i instal·lacions per al desenvolupament de l'activitat.
- La planta segona de la Masoveria del Castell, com a habitatge per al contractista. El seu ús serà potestatiu per al concessionari.
- Espais exteriors dibuixats en el plànol de l'Annex IV.

La Casanova del Castell ha estat dedicada a la restauració fins l'any 2018, moment en què el concessionari que prestava els serveis va rescindir el contracte de mutu acord amb la Diputació de Barcelona.



La ubicació de la Casanova, a un centenar de metres de les oficines del parc i del Castell de Montesquiú, genera un important flux de visitants. La proximitat a la carretera C17 en el seu tram entre Vic i Ripoll facilita l'arribada de nombrosos visitants tant al parc com específicament al restaurant de la Casanova.

La Casanova és perfectament accessible amb vehicles motoritzats, i compta amb subministraments corrents d'aigua, d'electricitat, i calefacció.

De la mateixa manera compta amb la gestió de recollida de residus gràcies a un conveni amb l'ajuntament de Montesquiú.

La situació geogràfica ofereix una magnífica oportunitat per a relacionar la Casanova amb la resta del Parc i també amb l'adjacent Espai Natural Serres de Milany-Santa Magdalena i Puigsacalm-Bellmunt d'aquesta manera contribueix a estendre els valors de respecte a la natura, al patrimoni i a la societat.

Els gestors d'aquests equipaments han de tenir en compte tots aquests factors i atendre tots els aspectes anteriors: presència la major part dels dies de l'any, atenció als visitants, gestió dels subministraments, gestió dels residus, manteniment dels entorns, cura del camí principal d'accés, consciència de servei públic i comunicació permanent amb l'equip de gestió del parc.

El Servei de Gestió de Parcs Naturals no disposa de personal per a gestionar directament tots els equipaments públics i des de 1988 va iniciar un model de gestió indirecta a través de concessions administratives. Aquest model garanteix la qualitat de servei ofert mitjançant els plecs d'explotació i de condicions tècniques i administratives que s'estableixen i que donen a la Diputació de Barcelona la supervisió i el control de les activitats que s'hi desenvolupen. Però no és només això el que avala el sistema, sinó la inducció i promoció d'activitats econòmiques noves en el sector de serveis (educació, informació, comerç, restauració, etc.), que permet crear nous llocs de treball i la valorització de productes artesanals i de consum. La solució triada doncs, per assolir l'objectiu de garantir i ordenar l'ús públic del Parc del Castell de Montesquiú, compleix també l'objectiu de promoure el desenvolupament socioeconòmic de la zona ja que afavoreix la creació d'empreses de l'àmbit del parc per a licitar a les concessions.

Pel que fa a la gestió d'aquests equipaments, les prestacions del concessionari consistiran en el servei de restauració i bar.

Les activitats es duren a terme dins dels espais subjectes a concessió que es troben dibuixats en el plànol de l'Annex IV.



Es requereix un estudi econòmic per a determinar el rendiment potencial de la concessió i calcular unes previsions econòmiques, considerant el mercat potencial, la producció, els recursos tècnics i els recursos humans necessaris per a dur a terme l'activitat. A partir d'aquests càlculs es podran establir les condicions econòmiques que han de regir aquest contracte i què es pot exigir o què necessitarà el concessionari.

L'estudi econòmic té com a objectiu donar un marc de referència, del qual es desprèn quina viabilitat és possible però no assegura la viabilitat. El pressupost s'ha d'entendre com a marc econòmic de referència en el que es determinen uns objectius mínims que el concessionari accepta i es compromet a assolir. El concessionari serà qui assumirà completament el risc operacional.

Una primera referència del sector de l'hostaleria s'obté dels informes sectorials que s'elaboren a partir de la informació que les empreses del sector dipositen en el registre mercantil o a partir de la informació sectorial de la central de balanços del Banc d'Espanya. Per a ajustar el que, en principi, diuen els informes sectorials amb caràcter general tenim:

- Estudis de projectes de restauració (informació de costos i inversions, aspectes crítics de l'organització,...)
- Condicions del entorn:
 - o Restaurants propers (preus, localització...) Google i altres fonts ofereixen informació
 - o Mobilitat (clients potencials) Hi ha un pla estratègic de les valls de Bisaura, Ges i Orís que va ser elaborat per la Diputació de Barcelona. També disposem de les dades d'assistència de la Memòria de l'Oficina de Parcs Naturals (actual Servei de Gestió de Parcs Naturals).

A l'annex I d'aquest estudi econòmic es pot veure en detall les fonts emprades.



2.- Marc econòmic

2.1.- Mercat

Demanda:

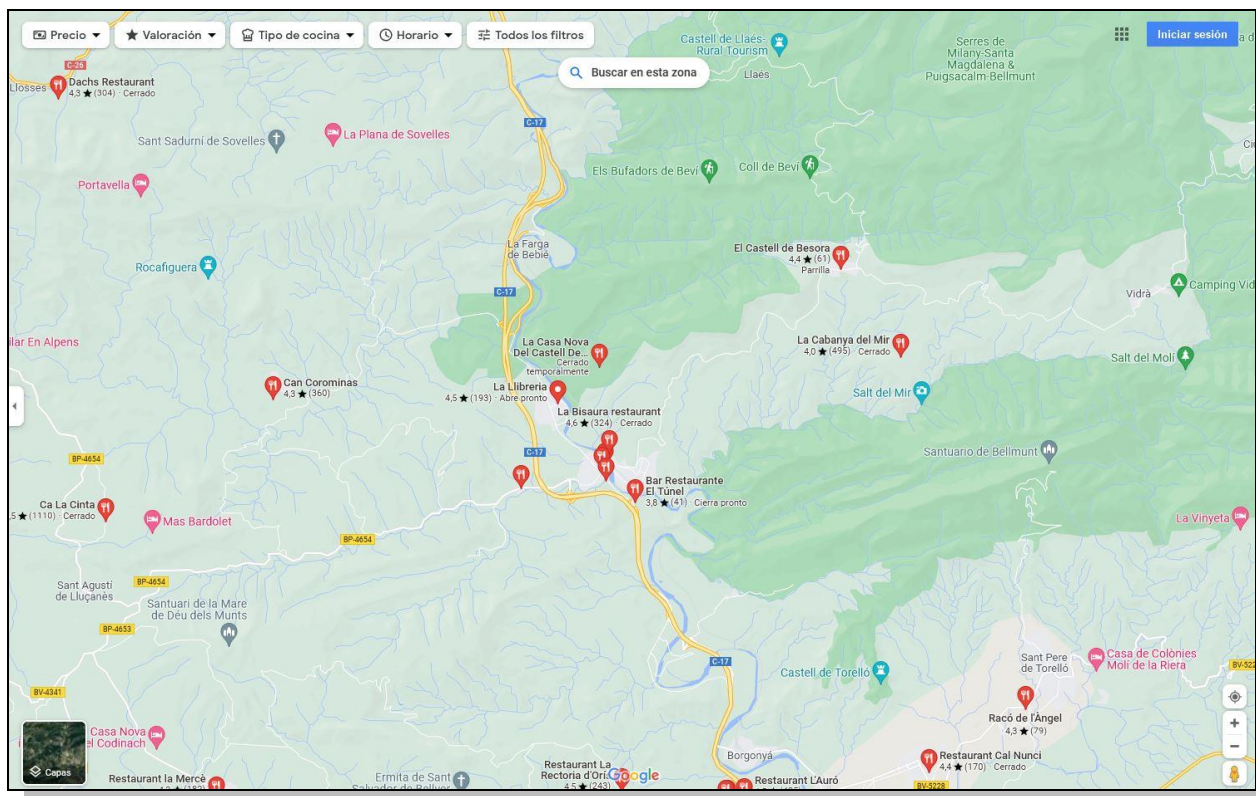
A la següent taula es poden consultar les dades dels visitants del conjunt d'equipaments del Parc del Castell de Montesquiu i les dades concretes de la Casanova, els darrers 10 anys. Són dades extretes de les memòries anuals.

Any	Visitants conjunt del parc	Visitants Casanova
2022	68.958	Tancat
2021	25.848	Tancat
2020	13.699	Tancat
2019	37.287	Tancat
2018	50.570	6901 (tancat a partir d'agost)
2017	45.815	12.006
2016	50.547	13.164
2015	45.326	13.270
2014	41.431	11.327
2013	44.283	12.278
2012	36.811	10.601
2011	36.448	11.986

Com es pot observar, existeix una potencialitat important de la demanda, ja que una bona part dels visitants del parc decideixen dinar al restaurant de la Casanova. El potencial d'usuaris del restaurant se situa per sobre de les 1.000 persones mensuals.

Oferta:

A la zona hi ha competència en el sector de la restauració, tal com s'observa en la captura d'un mapa de Google (31/01/2022) on hi son indicats els restaurants a la zona:



A la captura de pantalla s'hi compten 17 restaurants. La puntuació de satisfacció de clients que dona l'aplicació de Google, en conjunt és molt elevada en general per a tots els restaurants de la zona. El concessionari haurà d'assumir aquest alt nivell de qualitat que té la competència.

2.2.- Producció i recursos humans

Personal i organització

El restaurant té una capacitat de 90 places. A efectes de càlcul de les projeccions es fan les hipòtesis següents:

- Es considera recomanable que el restaurant presti servei de dimecres a diumenge, ja que els dilluns i dimarts són dies fluïdos d'afluència a la zona.
- Obert matí i migdia.



- Encara que l'obertura mínima del restaurant sigui de dijous a diumenges a migdia es fa la hipòtesi d'obrir també els dimecres. D'aquesta manera, de dimecres a divendres s'espera que la clientela provingui de persones que transiten per la carretera de la zona.
- Considerem, només a efectes de càlcul i tan sols com a hipòtesi de partida, que aquests dies se serviria un menú de 12,5 euros. Aquest és el preu dels menús del dia més econòmics dels restaurants propers actualment en funcionament.
- Els dies festius s'espera l'afluència de clients estaria motivada pel lleure, com , per exemple, els visitants al parc.
- Atenent la dimensió del negoci, es considera que el restaurant tindrà dues persones fixes, una a la cuina i una altra a la sala.
- El personal fixe hauria d'atendre les tasques d'administració: compres, comptabilitat, etc.
- Es considera que la cuina estaria reforçada amb un ajudant de cuina i el servei amb un ajudant cambrer.
- També hi hauria a temps parcial personal dedicat a la neteja i el manteniment.
- Les relacions laborals estan regides pel Conveni Col·lectiu del Sector de la Indústria de l'Hosteleria i Indústria Turística de Catalunya (2020-2021)

En conjunt la distribució de dies feiners emprada per al càlcul dels escenaris econòmics és la següent:

Dies de descans laboral	104
Dies feiners laborals	155
Dies feiners festius	106
SUMA	365

2.3.- Hipòtesis econòmiques i financeres

Inversió necessària

L'immobilitzat material és propietat de la Diputació (es detalla inventari en l'annex II) i està disponible per als concessionaris. Consta dels següents elements:

- **Maquinària:** elements com les cuines, forns, la neveres, congeladors, micro-ones, cafetera, etc.



- Utilatge vaixel·la, la coberteria, les estovalles i altres estris necessaris per a la cuina i per a la barra.
- Altres instal·lacions: instal·lacions elèctriques, climatització, instal·lacions antiincendis, els rètols i l'arranjament de la façana, entre d'altres.
- Mobiliari: taules, cadires, tamborets, decoració, carros, prestatgeries ...

El concessionari necessàriament hauria d'invertir en l'equip informàtic, que es valora en 1.200.- euros.

Amortitzacions

Al ser els actius propietat de la Diputació, en principi no hi ha amortitzacions. Tanmateix aquestes seran substituïdes per inversions de reposició que han de ser assumides pel concessionari. Considerarem en el que segueix de l'informe que son assumides pel concessionari.

Immobilitzat immaterial

És a càrrec del concessionari. Dins d'aquest concepte cal destacar les aplicacions informàtiques, que es valoren en 1500 euros. Opcionalment una pàgina web costaria uns 1.000 euros.

Circulant

El circulant fa referència a la quantitat d'estoc que necessitem comprar per començar a funcionar o la provisió de fons (disponible): Liquiditat o diners inicial per anar fent front a les despeses del dia a dia fins a arribar al punt d'equilibri. Es determinarà a partir de les *ratios* sectorials.

D'acord amb aquestes *ratios* considerem que el capital circulant necessari serà d'un 10 per cent de la facturació.

Inversions de reposició

Considerarem que l'import de les inversions en reposició és equivalent al que correspondria a l'amortització d'actius propis en condicions generals, és a dir el que se resulti normal pel conjunt del sector. Això ho podem veure a les ratios sectorials de l'informe ACCID (veure annex I).



Ingressos

Elaborem tres escenaris. Un de bàsic, tractant-se d'una activitat que s'inicia. Un altre com objectiu, correspondria a una activitat reeixida i consolidada i un de pessimista considerant que el projecte no assoleix uns mínims necessaris.

Farem unes hipòtesis en relació als ingressos que no s'han d'interpretar al detall sinó com una simulació. Considerem uns menús, a partir dels quals se'n deriven uns costos. Si en la realitat, per comptes de menús son refrescos no té rellevància a efectes de simulació, simplement s'haurien de canviar les unitats.

Despeses

Hem considerat les compres que estimem com un 35 per cent de les vendes i altres despeses estimades en un 15 per cent de les vendes. Les despeses generals, tanmateix, sempre tindran un mínim al voltant dels 15.000 euros.

Els costos de personal es detallen d'acord amb les taules salarials del conveni sectorial als recursos humans descrits. En els escenaris bàsics considerem en detall les despeses de personal. Un cop s'assoleix una facturació viable considerem que aquestes despeses representen un 40 per cent de la facturació sense entrar en detall de la seva distribució.

Es consideren unes amortitzacions formals (a part hi ha les inversions en reposició) de 500 euros anuals. No s'ha contemplat cap hipòtesi de finançament aliè i respecte l'impost de societat es considera un tipus resultant (pràctic, no teòric) del 21 per cent.

2.4.- Previsions d'ingressos i despeses

Amb les hipòtesis realitzades els tres escenaris resultants son els següents:



				Escenari bàsic		Escenari pesimista		Escenari objectiu
	Preu unitari	Nº menús			Preu unitari	Nº menús	Preu unitari	Nº menús
Menú diari	12,5	20		38.750	10	20	10	50
	Preu unitari	Nº menús			Preu unitari	Nº menús	Preu unitari	Nº menús
Menú cap de setmana	25,5	60		162.180	25,5	25	27	80
Ingrés				200.930		98.575		306.460
Cost producte				70.326	Ratio 35%	34.501	Ratio 35%	107.261
Marge				130.605		64.074		199.199
Cost laboral				98.414	Ratio result: 49,0% Dedicació Desp anual	89.112	Ratio aplicat: 40,0%	122.584
Cuiner	1	29107			1	29107		
Cambrer	1	29107			1	29107		
Aj.cuiner	0,5	11627			0,3	6976		
Aj.cambrer	0,5	11627			0,3	6976		
Manteniment	0,25	6611			0,25	6611		
Neteja	0,5	10335			0,5	10335		
Altres despeses				30.140	Ratio 15%	14.786	Ratio 15%	45.969
EBITDA				2.051		-39.824		30.646
Amortitzacions				500		500		500
Resultat brut				1.551	-40,91%	-40.324	9,84%	30.146
Impost				326	21%		21%	6.331
Resultat net				1.226		-40.324		23.815

Els tres escenaris son possibles si bé per una activitat que comença és prudent prendre l'escenari bàsic com a referència, si bé els altres escenaris s'han de tenir en compte.

El punt crític és la facturació anual, que està molt al límit del que pot resultar viable. Hi ha unes despeses fixes, bàsicament despeses de personal, que es produiran tant per una facturació de 100.000 euros – hipòtesi pessimista – que per una facturació de 200.000 euros, que és la hipòtesi bàsica.

Una simulació a partir dels aspectes essencials de l'activitat dona els resultats següents en el cas que s'assolís un nivell de facturació òptim (es consideren els 5 anys de contracte i els 5 d'una previsible pròrroga):



Ingrès			100.000	175.000	200.000	225.000	250.000	250.000	250.000	250.000	250.000	250.000
Cost producte	variable	35%	35.000	61.250	70.000	78.750	87.500	87.500	87.500	87.500	87.500	87.500
Cost laboral	mínim fix variable	90.000 40%	90.000	90.000	90.000	90.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
Altres despeses	mínim fix variable	15.000 15%	15.000	26.250	30.000	33.750	37.500	37.500	37.500	37.500	37.500	37.500
EBITDA			-40.000	-2.500	10.000	22.500	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000

Els 5 primers anys corresponen a la durada inicial del contracte i la resta a possibles pròrrogues (pròrroga màxima 5 anys més).

Amb 200.000 euros de facturació, que és l'escenari de referència, simplement no es perden diners. Al nivell òptim s'hi arribaria facturant 300.000 euros però considerem que s'arriba als 250.000 euros de facturació.

Com s'observa en el quadre, els imports d'ingressos i despeses s'han arrodonit, perquè estem construint un marc de referència. Hem partit d'unes hipòtesis, per exemple hem considerat que els menús son de 12,5 euros, un preu baix en relació amb els menús actuals de la zona, la qual cosa ens fa pensar que el preu màxim del menú segurament haurà de ser més alt. De tota manera, el resultat serà una combinació de molts factors, així, seguint amb l'exemple del preu del menú també, és determinant el nombre de clients. Llavors el que ens interessa no és l'exactitud de les xifres, que sempre seran hipotètiques, sinó que el marc de referència sigui coherent, versemblant i serveixi al seu propòsit que no és un altre que el de determinar uns objectius. Un dels objectius a assumir pel concessionari en condicions de risc operacional és la viabilitat econòmica de l'activitat.

Amb la informació disponible de la concessió anterior en relació al número de serveis anuals al restaurant, la hipòtesi de facturació de 200.000,- euros, com a mínim, seria assumible. L'any 2017 teníem:



2017	1r trimestre			
	gener	febrer	març	Total
Casanova (restaurant)	386	835	981	2.202
	2n. trimestre			
	abril	maig	juny	Total
Casanova (restaurant)	1.037	1.318	1.240	3.595
	3r. trimestre			
	juliol	agost	setembre	Total
Casanova (restaurant)	1.310	1.404	570	3.284
	4t trimestre			
	octubre	novembre	desembre	Total
Casanova (restaurant)	975	1.010	940	2.925
Total anual				12.006

Amb un número de serveis anuals de 12.006 caldria un ingrés mig de 16,67 euros per assolir els 200.000 euros de facturació anual. Això ens assenyala, que mantenint el nombre de serveis anuals, el preu del menú del dia s'hauria d'aproximar als 15 euros, que sumat al preu del cafè o d'alguna beguda addicional ja situaria el preu del servei al voltant de l'ingrés mig desitjat de 16,67 euros. També aquest nombre de serveis anuals sembla coherent o possible amb les dades de mercat: un volum d'assistència al parc al voltant de les 55.000 persones l'any.

Les previsions presentades recullen uns objectius acceptables de partida. Els licitadors que es presentin al concurs s'entén que accepten aquestes previsions i que intentaran, com a mínim, assolir els resultats, i si poden, millorar-lo.

3.- Determinació del preu de licitació i el termini de concessió

En la determinació del preu de licitació hi ha diversos aspectes a tractar separatament:

Lloguer d'habitatge: Al Servei de Gestió de Parcs Naturals li interessa que els concessionaris visquin en el habitatge que disposa el parc i on vivien els anteriors concessionaris. Per aquesta raó no s'aplicarà cap lloguer i es posarà a disposició l'habitatge de la segona planta de la masoveria. El seu ús serà potestatiu.

Actius adscrits a l'activitat: La Diputació té uns actius afectes a l'activitat (cuines, taules, plats...) així com actius associats a l'espai (equipament, camins...) Els primers (cuines, taules...) estan



inventariats i no han estat valorats, però, segons indiquen els responsables del parc, per la naturalesa dels actius i els anys que fa que es van adquirir estan totalment amortitzats.

Encara que aquests béns estiguin amortitzats tenen possibilitat de ser usats, per la qual cosa considerem recomanable associar-los a un valor residual o un valor d'actiu intangible (el concessionari es trobarà unes instal·lacions operatives) la pregunta és quin pot ser el dret d'ús durant el termini de la concessió d'aquests actius (mobiliari i equipaments)? Una manera d'estimar aquest valor és a través de la informació del mercat. A l'annex I podem veure dos exemples d'equipaments privats similars que es poden dedicar a restauració. En un es demanen 800 euros mensuals i a l'altre 900 euros. D'acord amb aquestes dades considerem que el rendiment que la Diputació pugui extreure de l'equipament de la Casa Nova no hauria de superar el 12.000 euros anuals (1.000 euros mensuals) que és el que correspon al preu de mercat i és el valor coherent amb les hipòtesis i previsions fetes en relació als comptes econòmics.

Obligacions de manteniment

Des de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals s'ha elaborat un pla de manteniment on s'estableixen les obligacions que ha d'assumir el concessionari. En conjunt l'estimació de costos és la següent (es consideren els 5 anys de contracte i els 5 d'una previsible pròrroga):

PRESSUPOST DE TREBALLS DE MANTENIMENT QUE HA D'ASSUMIR EL CONCESSIONARI

Any	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Revisions a realitzar per empreses homologades:	5.446,06	5.533,20	5.627,26	5.722,92	5.820,21	5.919,16	6.019,78	6.122,12	6.226,20	6.332,04
Calefacció, ventilació i climatització	3.250,00	3.302,00	3.358,13	3.415,22	3.473,28	3.532,33	3.592,38	3.653,45	3.715,56	3.778,72
Gas propà	240,00	243,84	247,99	252,20	256,49	260,85	265,28	269,79	274,38	279,04
Protecció d'incendis	650,00	660,40	671,63	683,04	694,66	706,47	718,48	730,69	743,11	755,74
Clavegueram,rec,jardineria	359,26	365,01	371,21	377,52	383,94	390,47	397,11	403,86	410,72	417,71
Ascensor	946,80	961,95	978,30	994,93	1.011,85	1.029,05	1.046,54	1.064,33	1.082,43	1.100,83
Treballs de jardineria a homologar per tècnics	6.363,03	6.464,84	6.574,74	6.686,51	6.800,18	6.915,79	7.033,35	7.152,92	7.274,52	7.398,19
SUMA	11.809,09	11.998,04	12.202,00	12.409,44	12.620,40	12.834,94	13.053,14	13.275,04	13.500,72	13.730,23

Aquestes costos corresponen a unes exigències establertes per un nivell de qualitat pròpia dels equipaments de la Diputació i tenint en compte que serà el concessionari qui haurà d'adaptar la seva activitat a l'edifici i els espais adjacents tal i com han estat concebuts. Aquesta exigència resta opcions al concessionari i per tant es pot interpretar com un cost addicional que el concessionari haurà de suportar.



Una aproximació a aquest cost addicional resultaria en un 86,19 % (veure annex III), essent el percentatge en que s'hauria de reduir el cànon per a compensar el licitador del cost addicional que haurà d'assumir.

Així, el cànon mínim resultant és de 1.243 euros pel primer any.

4.- Càlcul del valor estimat del contracte

D'acord amb l'article 101.b) de la LCSP, en els contractes de concessió de serveis, per a calcular el valor estimat del contracte es tindrà en compte l'import net de la xifra de negocis, sense incloure l'IVA, que segons les estimacions de l'òrgan promotor del contracte generarà l'empresa concessionària durant la seva execució, així com els subministrament relacionats amb aquests serveis.

L'apartat 3 del mateix article de la Llei 9/2017 indica que en el cas contractes de concessió d'obres i de concessió de serveis, addicionalment, s'han de tenir en compte els conceptes següents:

...

d) El preu de la venda de qualsevol actiu que formi part de la concessió.

e) El valor de tots els subministraments i serveis que el poder adjudicador posi a disposició del concessionari, sempre que siguin necessaris per a l'execució de les obres o la prestació de serveis.

...

En relació als actius, en coherència amb el càlcul del cànon tenim:

Els actius que formen part de la concessió són drets d'ús de l'espai i l'utilatge. S'ha valorat en 9.000 euros anuals. Com que el valor correspon a l'espai i considerem que l'espai té un rendiment normal del 3 %, el valor dels actius cedits resulta en 300.000, euros que és el valor que resulta de dividir 9.000 euros per 3%

Valoració de l'habitatge: L'ús de l'habitatge és potestatiu, però considerem que l'habitatge rendeix mensualment 35.000 euros. Si el rendiment demarcat habitual és del 3% la valoració del dret d'habitatge és de 140.000 euros.

Valoració de l'immoble del restaurant: Per comparativa en preus de venda de masies a la zona, es valora l'immoble i l'espai exterior concessionat en 700.000 €



En relació als subministraments, entenem que la Diputació no posa a disposició del concessionari cap subministrament.

En conjunt, el valor estimat, segons les indicacions de la Llei 9/2017, resulta en:

Xifra de negocis	2.200.000 euros
Valor dels actius	300.000 euros
Valor de estimat de l'habitatge	140.000 euros
Valor estimat de l'immoble	700.000 euros
TOTAL	3.340.000,- euros

5.- Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació

La contractació, que es tramitarà de forma ordinària, no està subjecta a regulació harmonitzada i és susceptible de recurs especial en matèria de contractació, es durà a terme mitjançant procediment restringit i adjudicació amb més d'un criteri d'adjudicació, en virtut d'allò que estableixen els articles 131.2, 146 i 160 a 165 de la LCSP.

L'objecte del contracte es troba dins dels serveis especials de l'Annex IV de la LCSP, concretament el Codi CPV que correspon és el 55300000-3 Serveis de restauració i subministres de menjars. D'acord amb l'article 131.2 de la LCSP, s'ha d'utilitzar el procediment restringit per a les concessions de serveis especials.

6.- Condicions mínimes de solvència i altres requeriments exigits per presentar-se a la licitació o per executar el contracte

Els requeriments i la solvència mínima exigida a les empreses per presentar-se a la licitació s'han fixat de manera proporcional tenint en compte l'objecte i el pressupost del contracte i, alhora, que es pugui donar compliment a les previsions del plec d'explotació i de condicions tècniques, administratives i econòmiques particulars.

Concretament s'ha previst que les empreses hauran d'acreditar els requeriments mínims següents:

6.1) FASE 1: Criteri de solvència tècnica o professional per a seleccionar els candidats, entre tots els sol·licitants, per a passar a la fase següent:



Donada l'especificitat de l'objecte d'aquest contracte i atès que d'acord amb l'article 131.2 de la LCSP, s'ha d'utilitzar el procediment restringit per a les concessions de serveis especials de l'Annex IV d'aquesta llei, es proposa l'establiment dels següents criteris objectius de solvència específics per aquest contracte:

Només passaran a la Fase 2 els licitadors que acreditin:

- a) **Solvència econòmica i financera:** Volum anual de negocis del licitador en els sis (6) últims anys finalitzats.
 - Import mínim anual en algun dels sis (6) exercicis esmentats de 50.000 €.
- b) **Solvència professional o tècnica:** Serveis o treballs d'hostaleria/restauració realitzats en els últims sis (6) anys similars a l'objecte del contracte.
 - Un (1) servei de característiques similars a l'objecte del contracte per import superior a 50.000 € en l'any de major execució dels darrers sis (6) anys.

6.2) FASE 2: Solvència econòmica i financera i professional o tècnica mínima per als licitadors:

El licitador haurà de complir les condicions següents:

- Disposar de la solvència següent:

a) Solvència econòmica i financera:

Mitjans d'acreditació: Volum anual de negocis del licitador en els sis (6) últims anys finalitzats.

Mínim exigít: import mínim anual en algun dels sis (6) exercicis esmentats de 60.000 €.

Mitjà d'acreditació: Comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari hi estigués inscrit; en cas contrari, pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el volum anual de negocis mitjançant els llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil. En el supòsit que l'empresari individual no estigués obligat a legalitzar els seus llibres en el registre mercantil, haurà d'acreditar el volum anual de negocis mitjançant una declaració signada amb els justificants de les seves operacions durant aquell any.

D'acord amb l'article 87.1.a) de LCSP, tenint en compte que el termini de 3 anys abraça la pandèmia de la COVID-19 i post pandèmia que ha comportat una greu crisi econòmica en aquest sector, s'ha definit un període de 6 anys per la tipologia de contracte i la solvència econòmica i financera demandada.



b) Solvència professional o tècnica:

Mitjans d'acreditació: El mitjà d'acreditació dels mínims assenyalats per poder participar en la licitació seran:

Relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims sis (6) anys que inclogui objecte, import, dates i el destinatari, públic o privat, d'aquests, signada pel representant legal de l'empresa.

Requisits mínims: En aquesta relació ha de constar un mínim d'un (1) servei de característiques similars a l'objecte del contracte per un mínim de 60.000 € en un dels sis (6) exercicis esmentats.

Documentació acreditativa dels treballs/serveis mínims

- Quan els treballs o serveis s'hagin realitzat en entitats del sector públic, cal aportar certificats expedits o visats per l'òrgan competent.
- Quan els treballs o serveis s'hagin realitzat en entitats del sector privat, mitjançant un certificat expedit per l'empresa destinatària d'aquests treballs/serveis o a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració signada pel representant legal de l'empresa licitadora.

D'acord amb l'article 91 de LCSP, tenint en compte que el termini de 3 anys establert a l'article 90.1.a) de la LCSP abraça la pandèmia de la COVID-19 i post pandèmia que ha comportat una greu crisi econòmica en aquest sector, s'ha definit un període de 6 anys per la tipologia de contracte i la solvència professional o tècnica demandada.

- ☐ **Adscriure, d'acord amb l'article 76.2 de la LCSP, els mitjans personals que indicarà mitjançant relació i que, en particular, haurà de comprendre, com a mínim, els següents:**

Mitjans personals:

- Mínim 3 persones:
Dues de les tres persones hauran d'acreditar mínim un (1) any de pràctica professional contrastada en el seu àmbit.

1 de les persones haurà d'acreditar dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social:

Persones en situació d'atur amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social:	Document acreditatiu (algun del llistat per cada cas)
• Persones perceptores de renda mínima d'inserció.	- Resolució de concessió + acreditació de la vigència. - Document acreditatiu de Serveis Socials.
• Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%.	- Certificat. - Targeta de discapacitat.
• Dones víctimes de la violència de gènere (física o psíquica) i persones víctimes de violència domèstica.	- Mesura cautelar judicial. - Atestat de forces de seguretat. - Informe fiscal. - Informe mèdic o psicològic. - Informe de Serveis Socials. - Informe Institut Català de les Dones. - Informe d'entitat especialitzada - Document acreditatiu de Serveis Socials.
• Joves més grans de setze anys i de menys de trenta provinents d'institucions de protecció de menors.	DNI (per l'edat) + Certificat públic acreditatiu
• Persones internes de centres penitenciaris la situació dels quals els permeti accedir a una ocupació, persones en llibertat condicional i persones exrecluses.	- Document que acrediti la situació de 3r grau, excarceració o llibertat condicional. - Resolució judicial. - Document del jutjat de vigilància penitenciària. - Document de la junta de tractament. - Document acreditatiu de Serveis Socials.
• Persones amb problemes de drogoaddicció o alcoholisme que es trobin en procés de rehabilitació i reinserció social.	- Certificat mèdic. - Certificat de centre de tractament de drogo dependències/alcoholisme i acreditatiu del procés de reinserció i rehabilitació. - Document acreditatiu de Serveis Socials
• Persones refugiades o demandants d'asil	- Targeta d'identitat.
• Persones participants en programes municipals d'inserció sociolaboral per a col·lectius en risc d'exclusió o amb dificultats especials.	- Informe de l'organisme municipal.
• Persones que no puguin accedir a la RMI, però que es trobin, segons informe dels serveis públics competents , en situació de Risc d'Exclusió Social:	En tots aquests casos cal informe de Serveis Socials on s'indica que la persona té dificultats especials d'inserció laboral o bé d'Exclusió Social.
o Mare o pare de família monoparental.	
o Persones de famílies desnonades i persones sense sostre.	
o Persones en situació d'atur de llarga durada -més de 12 mesos- més grans de 45 anys.	
o Persones en situació d'atur que han exhaurit la prestació o el subsidi per desocupació i no tenen dret a cap altre prestació.	
o Joves menors de 25 anys i amb dificultats particulars d'inserció.	
o Persones immigrants extracomunitàries en situació regular.	
o Persones en situació d'atur amb tots els membres de la unitat familiar en situació de desocupació.	
o Persones que hagin exercit la prostitució.	
o Persones transsexuals.	
o Altres en situació de risc d'exclusió a criteri de Serveis Socials	

Tot el personal ha de tenir la titulació del carnet de manipulació d'aliments o equivalent.

Serà necessari incloure en aquest compromís d'adscriure els mitjans personals esmentats, la inclusió succint del currículum professional degudament signat, així com també una còpia autèntica o acreditativa de la seva titulació.

Justificació dels criteris de solvència: Els criteris de solvència s'han establert per tal de garantir l'equilibri entre la màxima concurrència en la fase de licitació i la qualitat en la prestació del servei per part de l'empresa que finalment resulti adjudicatària.



7.- Criteris d'adjudicació

Els criteris a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la millor proposició relació qualitat-preu seran, de forma decreixent, els que tot seguit s'indiquen, d'acord amb la ponderació que es detalla per a cadascun d'ells:

Criteris avaluable de forma automàtica (100%)

- **Criteri 1:** Millores de la inversió/cànon mínim.....**fins a 25 punts**

El concessionari assumirà els manteniments que es descriuen en el Pla de Manteniment Preventiu que s'adjunta com a annex VIII. Aquestes despeses es consideren manteniment ordinari, i per tant, no poden servir de justificació del cànon.

A més del manteniment ordinari, el concessionari realitzarà millores en la inversió per un valor mínim de 1.243,00 € anuals, IVA exclòs.

El concessionari pot oferir una millora d'aquest cànon.

Es valorarà en 0 punts les ofertes que coincideixin amb el valor mínim (1.243,00 €/anuals, IVA exclòs) i la màxima puntuació a l'oferta que ofereixi el valor més alt, puntuant-se la resta d'ofertes en funció de les altes i de manera proporcional.

La Diputació de Barcelona vol valorar la realització de millores a la Casa Nova, més enllà del compliment obligat del pla de manteniment preventiu i normatiu. Aquest criteri es justifica perquè les actuacions de millora en l'edifici augmentaran, o com a mínim ajudaran a mantenir el valor del patrimoni de la Diputació un cop acabada la concessió.

- **Criteri 2:** Ampliació de l'horari mínim del funcionament del bar-restaurant de la Casanova establert en l'apartat 4.5.D) del plec d'explotació i de condicions tècniques, administratives i econòmiques particulars (mínim 12 hores setmanals).....**fins a 20 punts**

L'horari mínim del funcionament del servei de bar-restaurant és el següent: de dijous a diumenge de 13:00 a 16:00 h.

Les ofertes es puntuaran de la següent manera:

- Cap increment d'hores d'ampliació de l'horari mínim..... 0 punts
- Ampliació de horari mínim en 6 hores setmanals..... 10 punts
- Ampliació de horari mínim en 12 hores setmanals..... 20 punts



Al parc del Castell de Montesquiu s'hi fan activitats d'ús públic tant els dies laborables, com els festius. A més, cal comptar les persones que hi treballen habitualment i esporàdicament per tasques de manteniment i altres serveis. Aquest criteri es justifica perquè l'activitat del parc es concentra principalment a les hores de matí i migdia. Per aquest motiu, la Diputació de Barcelona està interessada en que el restaurant obri el màxim d'hores en la franja matinal i de migdia, fins a primera hora de la tarda.

- **Criteri 3:** Carmanyoles de pic-nic.....**fins a 20 punts**

Oferir una carmanyola de pic-nic, consistent en un mínim d'un plat, postres i beguda, que sigui retornable, al preu màxim del menú del dia.

S'atorgarà la següent puntuació:

- No oferir el servei de carmanyola de pic-nic retornable..... 0 punts
- Oferir el servei de carmanyola de pic-nic retornable..... 20 punts

L'excursionisme és la principal activitat dels visitants del parc. En aquest sentit, el servei de carmanyola es considera útil per aquest tipus d'usuari. El parc també compta amb l'àrea d'esplai del Castell Xic, amb 5 taules de pícnic, la carmanyola pot ser un bon recurs per als usuaris d'aquesta àrea. Cal afegir els alumnes del Centre de Formació Forestal Especialitzada de la Solana, que també tenen taules de pícnic a l'exterior de l'equipament i finalment als propis treballadors del parc que poden fer ús d'aquest recurs en quedar-se a dinar a la sala de descans de les oficines del parc.

- **Criteri 4:** Millora de l'adscripció de mitjans personals: Contractació d'una segona persona més amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social per a l'execució del contracte.....**fins a 20 punts**

En aquest apartat es puntuarà el compromís per part dels licitadors de contractar una segona persona amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social per a l'execució del servei objecte del contracte (personal de nova contractació, no personal ja contractat per l'empresa encara que pertanyi a aquests col·lectius), que formin part d'alguns dels col·lectius següents:-



Persones en situació d'atur amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social:	Document acreditatiu (algun del llistat per cada cas)
• Persones perceptores de renda mínima d'inserció.	- Resolució de concessió + acreditació de la vigència. - Document acreditatiu de Serveis Socials.
• Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%.	- Certificat. - Targeta de discapacitat.
• Dones víctimes de la violència de gènere (física o psíquica) i persones víctimes de violència domèstica.	- Mesura cautelar judicial. - Atestat de forces de seguretat. - Informe fiscal. - Informe mèdic o psicològic. - Informe de Serveis Socials. - Informe Institut Català de les Dones. - Informe d'entitat especialitzada - Document acreditatiu de Serveis Socials.
• Joves més grans de setze anys i de menys de trenta provinents d'institucions de protecció de menors.	DNI (per l'edat) + Certificat públic acreditatiu
• Persones internes de centres penitenciaris la situació dels quals els permeti accedir a una ocupació, persones en llibertat condicional i persones exrecluses.	- Document que acrediti la situació de 3r grau, excarceració o llibertat condicional. - Resolució judicial. - Document del jutjat de vigilància penitenciària. - Document de la junta de tractament. - Document acreditatiu de Serveis Socials.
• Persones amb problemes de drogoaddicció o alcoholisme que es trobin en procés de rehabilitació i reinserció social.	- Certificat mèdic. - Certificat de centre de tractament de drogodependències/alcoholisme i acreditatiu del procés de reinserció i rehabilitació. - Document acreditatiu de Serveis Socials
• Persones refugiades o demandants d'asil	- Targeta d'identitat.
• Persones participants en programes municipals d'inserció sociolaboral per a col·lectius en risc d'exclusió o amb dificultats especials.	- Informe de l'organisme municipal.
• Persones que no puguin accedir a la RMI, però que es trobin, segons informe dels serveis públics competents , en situació de Risc d'Exclusió Social:	En tots aquests casos cal informe de Serveis Socials on s'indica que la persona té dificultats especials d'inserció laboral o bé d'Exclusió Social.
○ Mare o pare de família monoparental.	
○ Persones de famílies desnonades i persones sense sostre.	
○ Persones en situació d'atur de llarga durada -més de 12 mesos- més grans de 45 anys.	
○ Persones en situació d'atur que han exhaurit la prestació o el subsidi per desocupació i no tenen dret a cap altre prestació.	
○ Joves menors de 25 anys i amb dificultats particulars d'inserció.	
○ Persones immigrants extracomunitàries en situació regular.	
○ Persones en situació d'atur amb tots els membres de la unitat familiar en situació de desocupació.	
○ Persones que hagin exercit la prostitució.	
○ Persones transsexuals.	
○ Altres en situació de risc d'exclusió a criteri de Serveis Socials	

Les esmentades persones hauran de tenir la capacitat professional i personal necessàries per realitzar les tasques objecte del contracte i hauran de ser ocupades en la plantilla que executi el contracte, com a mínim, en les mateixes condicions laborals i de subjecció al conveni sectorial o d'empresa que la resta del personal de la plantilla.

S'atorgarà la següent puntuació:

- Cap compromís de contractació d'una segona persona amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social0 punts



- Compromís de contractació d'una segona persona amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social 20 punts

L'empresa haurà de disposar del document acreditatiu relacionat en el quadre anterior, que es requerirà al licitador proposat com a adjudicatari d'acord amb la clàusula 2.13 del plec d'explotació i de condicions tècniques, administratives i econòmiques particulars.

L'administració pública té el deure de facilitar la inserció al món laboral de persones que, per un motiu o altre, tenen més dificultats d'accés al treball que la resta de la ciutadania. Els plecs d'explotació contemplen l'obligació que un mínim d'una persona treballadora del restaurant acrediti aquestes dificultats especials. Tanmateix, sense ser obligatori, es consideraria beneficiós des del punt de vista social que es compti amb una segona persona que també acrediti aquesta particularitat, per això s'estableix aquest criteri de valoració.

- **Criteri 5:** Plats amb productes ecològics.....**fins a 15 punts**

Compromís d'oferir productes certificats com a productes han estat produïts o elaborats seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que han estat controlats en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització. Etiqueta Ecològica de la Unió Europea (EU Ecolabel) o certificació del CCPAE o similar.

S'atorgarà la següent puntuació:

- No addicionar cap plat amb productes ecològics al menú: 0 punts
- Addicionar 1 plat amb productes ecològics al menú: 5 punts.
- Addicionar 2 plats amb productes ecològics al menú: 10 punts.
- Addicionar 3 plats amb productes ecològics al menú: 15 punts.

L'emergència climàtica, la pèrdua de biodiversitat i la millora de la salut de les persones són tres pilars fonamentals de les polítiques actuals a nivell global que s'emmarquen en els Objectius de Desenvolupament Sostenible. En aquest sentit, es valora la incorporació de productes fets a partir de la producció ecològica.

8.- Condicions especials d'execució

D'acord amb l'article 202 de la LCSP, en aquesta contractació es preveuen les condicions especials d'execució següents:

- És condició especial d'execució que l'empresa contractista garanteixi el pagament en temps i forma dels salaris del personal adscrit al contracte. A efectes de comprovació, el contractista haurà de remetre a l'òrgan de contractació, quan aquest ho sol·liciti, una declaració on constin les dades que permetin comprovar aquest compliment.



- El contractista s'obliga a facilitar tota la documentació que li sigui requerida en relació amb els seus subcontractistes en els termes de l'article 217 LCSP.
- L'empresa es sotmet a la normativa nacional i de la Unió Europea vigent en matèria de protecció de dades. Aquesta obligació es considera essencial.

9.- Lotització del contracte

D'acord amb els articles 99.3.b) i 116.4.g) de la LCSP, es justifica la decisió de no dividir la present contractació en lots atès que les actuacions que es realitzaran constitueixen una mateixa unitat operativa i funcional en el sentit que totes les prestacions que s'executaran contenen els elements imprescindibles per a un correcte funcionament del servei que es pretén aconseguir amb la celebració del present contracte. Nogensmenys, la divisió en lots comportaria una execució del contracte excessivament difícil i onerosa per l'òrgan promotor des d'un punt de vista tècnic. Cal tenir en compte, a més, que una obligada necessitat de coordinar als diferents contractistes per als diferents lots podria posar greument en perill la correcta gestió i execució del contracte.



Annex I. FONTS CONSULTADES. Estructures de costos i informació sectorial

Turisme Vall de Bisaura

<http://www.turisme.gesbisaura.cat/index.php/territori-ges-bisaura>

Pla estratègic elaborat per la Diputació :

<https://www.diba.cat/web/estrategies/-/vall-de-ges-oris-i-bisaura>

[https://www.diba.cat/documents/175591/2122170/pe_vallgisaura_diagnosi_estrategica\[1\].pdf/461db30a-0934-4c8e-b5b1-5777b7105307](https://www.diba.cat/documents/175591/2122170/pe_vallgisaura_diagnosi_estrategica[1].pdf/461db30a-0934-4c8e-b5b1-5777b7105307)

El sector de restauració a Barcelona:

https://ajuntament.barcelona.cat/comerc/sites/default/files/arxius/045_informe_restauracion_mercabarna_v1.pdf

Pla d'Empresa València :

<https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/14589/TFC%20PRESENTACIN.pdf?sequence>

Pla d'Empresa Madrid:

<https://www.iit.comillas.edu/pfc/resumenes/4a45f7f84be6b.pdf>

Pla d'Empresa: Toledo

http://oa.upm.es/43109/1/TFG_VICTORIA_GONZALEZ_GOMEZ.pdf

Ratios sectorials_

Banc d'Espanya. Central de Balanços

Ratios Col·legi Economistes 2015

Cómo valorar la oferta económica para un traspaso de hostelería . News letter Santander Advance., 30 de maig de 2015.

https://www.bancosantander.es/es/empresas-advance/actualidad-y-pymestv/actualidad/actualidad/detalle-noticia?p_p_id=W000_hidden_WAR_W000_hiddenportlet&p_p_lifecycle=1&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-10&p_p_col_count=1&_W000_hidden_WAR_W000_hiddenportlet_javax.portlet.action=hiddenAction&_W000_hidden_WAR_W000_hiddenportlet_base.portlet.view=ILBDInitialView&_W000_hidden_WAR_W000_hiddenportlet_cid=1296832725518&_W000_hidden_WAR_W000_hiddenportlet_tipo=SANContent

Proyecciones macroeconómicas de la economía española 2018-2021. Dirección General de Economía y Estadística. Banco de España, 14 de diciembre de 2018.



Àrea d'Espais Naturals i Infraestructura Verda
Gerència de Serveis d'Espais Naturals
Servei de Gestió de Parcs Naturals

https://www.bde.es/f/webbde/GAP/Secciones/SalaPrensa/NotasInformativas/Briefing_notes/es/presentacion_proyecciones_diciembre_2018.pdf

Ratios Sectorials 2019. ACCID Sector 'Restaurants i establiments de menjars' CNAE: 56.1

<https://accid.org/wp-content/uploads/2021/02/MANUAL-RATIOS-SECTORIAL-2019-web.pdf>



EXEMPLES DE TRASPASSOS I PREUS DE LLOGUER

OFERTA

r272608915 **1 hora**

MASIA RESTAURANTE EN VIC

Traspasos Restaurantes en Vic

Barcelona

CERCA DE VIC. Ocasión se traspasa **masia** con restaurante con 4 comedores aparcamientos para coches, con capacidad para 150 comensales, funcionando a pleno rendimiento, ideal para un profesional de la hosteleria, dispone de vivienda con 150 m2, 5 habitaciones, todo en perfectas condiciones para trabajar, caja asegurada anual 350. 000 euros al año, alquiler 800 euros, traspaso 75. 000 euros. ideal para una familia. Salida de humos.Aire acondicionado **Leer menos**



9 fotos

OFERTA

r296228199 **23 horas**

IMPRESIONANTE MASÍA CATALANA EN TRASPASO

Traspasos Restaurantes en Sant Fost De Campsentelles

Barcelona

Carretera badalona, 160 Sant Fost de Campsentelles. Entre Badalona y Mollet del valles. Impresionante masía catalana totalmente reformada y con permisos al día. A tan solo 20min del centro de Barcelona. **MASIA DE PEDRA** : cocina reformada, muy antigua, maquinaria antigua todo funciona correctamente, neveras, congeladores, arcones, botelleros. tiene material para empezar a trabajar sin problemas (vajilla, mobiliario, etc. . .) cam frigorífica de 10m2. dos salonesde más de 150m2. discoteca-cueva de piedra (bajo la **masia**) insonorizada de aprox. 100m2 y posibilidad de abrirla al margen del restaurante (permisos de restaurante hasta las 3 madrugada) totalmente equipada. amplias zonas de almacen. se traspasa por no poder atender. excelente zona a pie de carretera B-500 (mas de 3mil coches/día) amplia zona parking a 100m en la Iglesia de Sant Fost, terraza de más de 150m2. espectacular zona de tierra(parte lateral a la **masia** hasta la Iglesia) de mas de 2mil m2 para carpa-parking, etc google maps carretera badalona 160, sant fost de campsentelles. 55000euros. alquiler muy bajo (900e) contrato de mas de 10 años. Solo visitas cuando esté decidido y con solvencia para traspaso y arranque. . . . Posibilidad de negociar el traspaso. 35000e en mano + 20000 a tres años. (ejemplo). **Leer menos**

55.000€

600m² 92 €/m²



Ordena per: Els més actualitzats



Fotos



Mapa



Pis a Sant Quirze de Besora

NOVETAT FA 17 HORES

385 €/mes

2 habs. 65 m²

PIS RUSTIC, TOT FET DE NOU, CUINA SALA D'ESTAR, DUES HABITACIONS I BANY, CALEFACCIO DE GAS, ELECTRODOMESTICS MOLT SOLEIAT I AMB BONES VI...

Contacta

Hem trobat immobles amb aquestes mateixes característiques a prop d'on estàs buscant.

17 Habitatges de lloguer en un radi de 15 km de Sant Quirze de Besora



Pis a Calle Travessera de ...

NOVETAT FA 23 HORES

400 €/mes

2 habs. 74 m²

Pis de 2 habitacions i 1 bany, menjador i cuina . calefacció, sense mobles, pàrquing i comunitat inclosa .

IMPRESIONANTE MASÍA CATALANA EN TRASPASO

Traspasos de **restaurantes** en Sant Fost De Campsentelles

Barcelona

Carretera badalona, 160 Sant Fost de Campsentelles. Entre Badalona y Mollet del valles. Impresionante masía catalana totalmente reformada y con permisos al día. A tan solo 20min del centro de Barcelona. **MASIA** DE PEDRA : cocina reformada, muy antigua, maquinaria antigua todo funciona correctamente, neveras, congeladores, arcones, botelleros. tiene material para empezar a trabajar sin problemas (vajilla, mobiliario, etc. . .) cam frigorifica de 10m2. dos salones de más de 150m2. discoteca-cueva de piedra (bajo la **masia**) insonorizada de aprox. 100m2 y posibilidad de abrirla al margen del **restaurante** (permisos de **restaurante** hasta las 3 madrugada) totalmente equipada. amplias zonas de almacen. se traspasa por no poder atender. excelente zona a pie de carretera B-500 (mas de 3mil coches/dia) amplia zona parking a 100m en la Iglesia de Sant Fost, terraza de más de 150m2. espectacular zona de tierra (parte lateral a la **masia** hasta la Iglesia) de mas de 2mil m2 para carpa-parking, etc google maps carretera badalona 160, sant fost de campsentelles. 55000euros. **alquiler** muy bajo (900e) contrato de mas de 10 años. Solo visitas cuando esté decidido y con solvencia para traspaso y arranque. . . Posibilidad de negociar el traspaso. 35000e en mano + 20000 a tres años. (ejemplo). **Leer menos**

55.000€

600m²

92 €/m²



Annex II.- INVENTARI

BADIU

Congelador

Armari nevera de 5 portes

Moble cafeter de fusta

Copa de vidre gelats 10 unitats

Deshidratador

Tasses varies 50 unitats

Forn

Peus de taula de 75 x 75 3 unitats

Mirall de 135x98 cm

Mirall de 84x62 cm

Taules de jardí 6 unitats

MAQUINÀRIA DE CUINA

Rentaplats

Microones

Molinet de cafè

Cuina de 4 focs i planxa

Cuina de 6 focs i forn

Fregidora

Congeladors 2 unitats

Armari nevera 2 unitats

Ampoller quatre portes

ESTRIS DIVERSOS DE CUINA

Dipòsit d'aigua a pressió

Bomba de pressió

Instal·lació de grup electrogen

Rentadora

Postades de bugaderia



EQUIPAMENT TERRASSA

Pèrgola de fusta

Bancs metàl·lics 3 unitats

EQUIPAMENT RESTAURANT

Splits d'aires condicionats 2 unitats

Ventiladors de sostre 6 unitats

Pingüí ventilador

Mobiliari d'oficina i celler

Carro de tallar pa

Trones de nens 4 unitats

Ampoller de fusta per al vi 4 unitats

Cadires restaurant 81 unitats

Taules de 75 x 200 4 unitats

Taules de 75 x 150 15 unitats

Taules de 7 x 75 7 unitats

MOBILIARI DE CUINA

Pica de verdures 1 unitat

Pica de rentamans 1 unitat

Pica de rentaplats 1 unitat

Moble cafeter 1 unitat

Prestatgeries d'inox 5 unitats

Prestatgeries metàl·liques 9 unitats

Aixeta dutxa dues aigües 1 unitat



SALA DE BANQUETS

Ampoller	2 unitats
Pica rentamans	
Aixeta dutxa dues aigües	
Pica rentaplats	
Taula cafetera	
Forn Mychef	
Taula suport forn	
Carro de safates	
Cadires	60 unitats
Taules desmuntables	3 unitats

Annex III.- Càlcul estimat del cost addicional de manteniment

PRESSUPOST DE TREBALLS DE MANTENIMENT QUE HA D'ASSUMIR EL CONCESSIONARI

Any	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Revisions a realitzar per empreses homologades:	5.446,06	5.533,20	5.627,26	5.722,92	5.820,21	5.919,16	6.019,78	6.122,12	6.226,20	6.332,04
Calefacció, ventilació i climatització	3.250,00	3.302,00	3.358,13	3.415,22	3.473,28	3.532,33	3.592,38	3.653,45	3.715,56	3.778,72
Gas propà	240,00	243,84	247,99	252,20	256,49	260,85	265,28	269,79	274,38	279,04
Protecció d'incendis	650,00	660,40	671,63	683,04	694,66	706,47	718,48	730,69	743,11	755,74
Clavegueram,rec,jardineria	359,26	365,01	371,21	377,52	383,94	390,47	397,11	403,86	410,72	417,71
Ascensor	946,80	961,95	978,30	994,93	1.011,85	1.029,05	1.046,54	1.064,33	1.082,43	1.100,83
Treballs de jardineria a homologar per tècnics	6.363,03	6.464,84	6.574,74	6.686,51	6.800,18	6.915,79	7.033,35	7.152,92	7.274,52	7.398,19
SUMA	11.809,09	11.998,04	12.202,00	12.409,44	12.620,40	12.834,94	13.053,14	13.275,04	13.500,72	13.730,23

Estimació del cost addicional:

Any	Sobrecost %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Revisions a realitzar per empreses homologades:		3.789,26	3.849,89	3.915,34	3.981,90	4.049,59	4.118,43	4.188,45	4.259,65	4.332,06	4.405,71
Calefacció, ventilació i climatització	85%	2.762,50	2.806,70	2.854,41	2.902,94	2.952,29	3.002,48	3.053,52	3.105,43	3.158,22	3.211,91
Gas propà	75%	180,00	182,88	185,99	189,15	192,37	195,64	198,96	202,34	205,78	209,28
Protecció d'incendis	75%	487,50	495,30	503,72	512,28	520,99	529,85	538,86	548,02	557,33	566,81
Clavegueram,rec,jardineria	100%	359,26	365,01	371,21	377,52	383,94	390,47	397,11	403,86	410,72	417,71
Ascensor	0%	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Treballs de jardineria a homologar per tècnics	100%	6.363,03	6.464,84	6.574,74	6.686,51	6.800,18	6.915,79	7.033,35	7.152,92	7.274,52	7.398,19
SUMA		10.152,29	10.314,73	10.490,08	10.668,41	10.849,77	11.034,22	11.221,80	11.412,57	11.606,58	11.803,90
DIFERÈNCIA		1.656,80	1.683,31	1.711,93	1.741,03	1.770,63	1.800,73	1.831,34	1.862,47	1.894,13	1.926,33



Annex IV.- PLÀNOL ÀMBIT DE GESTIÓ



Metadades del document

Núm. expedient	2023/0042290
Tipus documental	Memòria
Títol	Memòria i estudi econòmic concessió Casanova del Castell - Parc del Castell de Montesquiu

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Joan Carles Àngel Hernández (TCAT)	Director del Parc del Castell de Montesquiu	Signa	28/11/2023 12:20
Juana Rosalia Barber Rosado (TCAT)	Cap del Servei de Gestió de Parcs Naturals	Signa	28/11/2023 16:25

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
9a263340e89f4c336cd1	https://seuelectronica.diba.cat	

