

## Ajuntament de Sant Fruitós de Bages

**PLEC DE CLAUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS I PRESCRIPCIONS  
TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR L'ADJUDICACIÓ MITJANÇANT PROCEDIMENT  
OBERT, TRAMITACIÓ ORDINÀRIA, DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE  
CONSERGERIA, I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR, DE L'EDIFICI DEL NEXE-  
ESPAI DE CULTURA I NEXE-ESPAI JOVE**



## PLEC DE CLAUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS I PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR L'ADJUDICACIÓ MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, TRAMITACIÓ ORDINÀRIA, DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CONSERGERIA, I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR, DE L'EDIFICI DEL NEXE-ESPAI DE CULTURA I NEXE-ESPAI JOVE

### 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 per prestar el servei de consergeria ubicat a l'edifici del Nexe – Espai de Cultura i Nexe-Espai Jove, conjuntament amb l'explotació del servei de bar que hi ha dins de l'espai tot i no ser aquest segon l'objecte principal del contracte.

Els espais objectes del contracte són els que es marquen en els plànols que s'adjunten al present plec de clàusules administratives particulars i prescripcions tècniques. Veure annex 1.

S'entén com a servei de consergeria les que comporten les obligacions contemplades a l'apartat '**5. Obligacions de l'adjudicatari**' en el punt '**5.3. Obligacions de l'adjudicatari en quant al servei de consergeria**', així mateix, també s'ha de tenir present l'apartat: '**5. Obligacions de l'adjudicatari. 5.4. Obligacions relatives a explotar el servei de bar**'.

El contracte té el següent codi com objecte principal del contracte:

**CPV: 98341130-5 – Serveis de consergeria.**

**I el CPV: 55410000-7 serveis de gestió de bars, per poder explotar el bar condició necessària per poder oferir el servei de consergeria.**

Referent a la prestació de l'explotació del servei de bar s'ha de tenir present que s'entén com activitat de bar la pròpia d'aquests locals en els quals es poden fer menjars d'elaboració senzilla com són les tapes, i, els entrepans freds i calents que s'elaboren amb planxa o microones, així com la venda de diferents tipus de begudes, gelats, i altres de naturalesa similar.

Així mateix l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages, i en especial la tècnica o el tècnic referent del contracte vetllarà perquè **en l'explotació del servei de bar de l'edifici Nexe-Espai de Cultura**, en sintonia amb el que s'espera que ha de ser un bon funcionament d'aquest servei i de l'espai es caracteritzin per:

- Vetllar per un ambient acollidor, recollit, tranquil i estèticament cuidat.
- Oferir productes d'elaboració pròpia, comerç just, etc.
- Trobar una oferta atractiva i original amb capacitat de convocatòria per si mateixa.

**Cal entendre que l'objecte principal del present contracte és la de prestar el servei de consergeria d'aquest equipament municipal, però que aquest objecte va lligat condició *sine qua non* a explotar el servei de bar. L'explotació del bar córrer a risc i ventura l'adjudicatari, que assumeix la responsabilitat civil, laboral, social i fiscal que tingui causa en l'execució de la present autorització.**



**L'Ajuntament cedirà el bar en condicions per al seu correcte funcionament.** El material i maquinària necessaris per al correcte funcionaments del bar serà aportat i instal·lat pel contractista al seu càrrec, d'acord amb l'establert en la clàusula 6.2.2 sobre dotació mínima de material i maquinària per al servei. No obstant, l'Ajuntament verificarà el compliment pel que fa a la normativa higiènic-sanitària l'adjudicatari, o si així ho decideix aquest, per part de l'empresa subcontractada per l'adjudicatari per explotar el servei de bar.

**La gestió i explotació del servei de bar s'acabarà en quant és finalitzi el present contracte,** i en el supòsit que no es renovi, 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.

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

El contracte definit té la qualificació de contracte administratiu especial, tal com estableix l'article 25.1.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic així com en pronunciaments de la Junta Consultiva de Contractació en l'informe 24/05 de 29 de Juny.

#### **Detall de superfícies:**

La superfície destinada al servei de **consergeria** serà tot l'espai de l'edifici Nexe-Espai de cultura tot incloent-hi l'Espai Jove que es troba a la planta subterrània d'aquest edifici.

La superfície aproximada de les dependències destinades al **servei de bar** és de 199,87 m<sup>2</sup> distribuïts de la següent manera: 14,78 m<sup>2</sup> taulell del bar; 71,23 m<sup>2</sup> espai per taules i cadires (inclòs espai del vestíbul i recepció); terrassa exterior 95,63 m<sup>2</sup>; a la zona subterrània espai de reserva a magatzem del bar amb una superfície de 15,91 m<sup>2</sup> i la zona de pas 2 amb una superfície de 17,00 m<sup>2</sup>.

Així mateix, l'adjudicatari del contracte haurà de dotar el servei de l'utilitatge, estris i divers material.

## **2. JUSTIFICACIÓ I IDONEITAT**

L'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages va portar a terme les obres de construcció d'un centre cívic municipal, finançades amb càrrec al Fons Estatal d'Inversió Local (FEIL) que es troba entre els carrers Francesc Ardèvol, Mestre Simón i Passeig Sanmartí

Aquest equipament dona cobertura a diferents serveis integrats dins de l'Àrea de Serveis Personals com poden ser les àrees de Joventut, Educació, Cultura i Benestar. Dins d'aquest equipament s'hi troba el PIJ (Punt d'informació juvenil), l'Escola d'adults, entre altres.



El NEXE – Espai de Cultura és un espai intergeneracional i plural on hi tenen cabuda tots els residents del municipi, amb especial representació de les diferents entitats, associacions i col·lectius del poble. El Nexe - Espai de Cultura és un punt de trobada, d'intercanvi i projecció tant en àmbit cultural com social, en el qual es dona cabuda a la formació, la creació, l'expressió individual i col·lectiva d'infants, joves, adults i gent gran.

Per tal de garantir una bona gestió i organització el centre disposa d'un Reglament de Règim Intern (RRI). El Ple de l'Ajuntament en sessió de 10 de març de 2010 va aprovar el Reglament d'ús.

Ja des de la posada en funcionament de l'equipament, l'Ajuntament ha contractat els serveis de gestió de bar i tasques de consergeria a través dels respectius procediments de contractació.

En l'actualitat el nou contracte es replanteja posant en valor les tasques de consergeria i encaixant com a servei complementari i inherent al servei que es licita la gestió del bar.

### 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.
- Llei 9/2017, de 8 de novembre, pel qual s'aprova el 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.
- Plecs de clàusules administratives generals (PCAG) aprovats pel Ple municipal en data 9.12.2010, i publicats al Butlletí Oficial de la Província núm.12 de data 14 de gener 2010 i al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya núm. 5553 de 26 de gener de 2010.
- Disposicions comuns aplicables als plecs de clàusules administratives particulars dels contractes de l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages" (DCPCAP.



Com a document annex al present plec de clàusules administratives particulars PCAP).

- 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.**

L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del contractista, que assumeix la responsabilitat civil, laboral i fiscal que tingui causa en l'execució del contracte. El contractista no tindrà cap dret a indemnitzacions per causa de pèrdues, avaries o perjudicis ocasionats, llevat dels casos i en la forma que determina i estableix la LCSP.

Als efectes de l'establert en l'art. 62 de la LCSP es designa responsable del contracte al tècnic municipal de Cultura o aquell altre que des d'alcaldia és determini, a qui correspondrà supervisar la seva execució i dictar les instruccions necessàries amb la finalitat d'assegurar la correcta execució del contracte.

#### **Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació**

Forma de tramitació: Ordinària.

**Procediment d'adjudicació:** L'adjudicació es realitza mitjançant procediment obert, no subjecte a regulació harmonitzada.

#### **4. DURADA DEL CONTRACTE**

La durada del contracte principal del contracte, serà **d'1 any**, a comptar des la data de signatura del corresponent contracte en document administratiu.

Per acord mutu i exprés de les parts el contracte **es podrà prorrogar d'any en any fins arribar al màxim de 4 anys prorrogables**.

**Per tant, la durada màxima de la pròrroga serà d' 1+1+1+1, 4 anys**, si bé es podrà acordar la pròrroga del contracte per un període inferior ateses les circumstàncies que s'apreciïn.

La pròrroga l'acordarà l'òrgan de contractació i serà obligatòria per a l'empresari, sempre que s'aviï al contractista amb una antelació mínima de dos mesos a la finalització, d'acord amb el que disposa l'article 29 de la LCSP.

**La prestació del servei de consergeria haurà d'estar en ple funcionament a partir de l'endemà de la data de la signatura** del corresponent contracte en document administratiu.



Amb tot i això, **només referent al servei de bar** s'entén que pot haver-hi un període d'adaptació per part de l'adjudicatari i instal·lació dels elements necessaris, i, per tant, amb previ avís, i, amb l'aprovació per part del personal tècnic de l'Ajuntament que gestioni el contracte, **es podrà posar en ple funcionament fins a 5 dies després de la signatura del contracte.**

En virtut de la disposició addicional tercera de la LCSP, la present licitació es tramita de forma anticipada, atès que la seva execució material s'iniciarà en l'exercici següent, sotmetent l'adjudicació a la condició suspensiva de l'efectiva consolidació dels recursos que han de finançar el contracte corresponent.

L'autorització o realització de la despesa es subordina al crèdit existent per l'exercici 2025 (art. 174 del RDL 2/2004)

## 5. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

### 5.1.- Obligacions de caràcter general

1. Donar inici a l'activitat objecte del contracte, d'acord amb els terminis previstos i les condicions estipulades en aquest Plec.
2. Gestionar l'explotació del servei de bar al seu risc i ventura.
3. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar el servei de bar i consergeria sempre que es demani des de l'ajuntament o per una entitat ubicada al centre, per cobrir un acte puntual (recepció, festivitat puntual....).
4. Complir rigorosament les normes de la legislació laboral, fiscal i sanitària i de policia en general, així com les altres obligacions dimanats de les disposicions legals que siguin d'aplicació.
5. Prestar els serveis per si mateix, i només podrà subcontractar allò que esta previst en aquest plec.
6. 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, etc.)
7. 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 dels 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.
8. L'empresa adjudicatària haurà de presentar amb caràcter trimestral la documentació (TC1 i TC2) de la Seguretat Social dels treballadors contractats en cas que en tinguin i amb caràcter anual les assegurances pertinents sempre davant del o la tècnica referent del contracte.





9. Permetre a l'Ajuntament i els serveis tècnics municipals puguin inspeccionar les instal·lacions, com també l'explotació de les mateixes.
10. 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.
11. L'empresa adjudicatària ha de tenir a disposició de tots els usuaris del servei els corresponents fulls de reclamacions que estableix la legislació vigent. Les queixes justificades i reiterades referents a la deficient qualitat dels productes o serveis, així com a la mala prestació del servei, poden ser causa de resolució del contracte.
12. L'empresa adjudicatària indemnitzarà a tercers dels danys que els ocasionés el funcionament del servei de bar, llevat que s'hagués produït per actes realitzats en compliment d'una clàusula imposada per la corporació.
13. Les altres obligacions derivades de l'exercici de les potestats que corresponen a l'Ajuntament i les previstes en aquest plec de clàusules.

## 5.2.-Obligacions genèriques

### 5.2.1. – Gestió energètica:

Serà obligació de l'adjudicatari, si explota i gestiona el bar, realitzar una correcta gestió energètica del recinte del bar, entre d'altres:

- Serà necessari que els equips de climatització, receptors d'enllumenat i receptors elèctrics de força tan sols es trobin en marxa durant l'horari de funcionament del bar.
- Als efectes de configurar la temperatura de consigna dels equips de climatització, caldrà donar compliment als intervals de temperatura ambient i humitat relativa definitives al Reglament d'Instal·lacions Tèrmiques en els Edificis en la Instrucció Tècnica IT 1.1.4.1.2:

| Estació | Temperatura operativa<br>° C | Humitat relativa<br>% |
|---------|------------------------------|-----------------------|
| Estiu   | 23...25                      | 45...60               |
| Hivern  | 21...23                      | 40...50               |

- Les portes i finestres de la zona del bar hauran de mantenir-se completament tancades quan les instal·lacions de climatització es trobin en funcionament.
- Pel que fa la climatització de les sales llogades, només l'adjudicatari estarà autoritzat per manipular els equips de climatització vetllant que les persones que fan ús de la sala no el manipulin i al moment de deixar la sala aquest es trobi en el mateix estat en que se l'hi ha deixat.
- Així mateix, si a finals de l'any se supera en **més d'un 10% el consum elèctric, o, el 10% d'aigua**, l'adjudicatari té el deure i l'obligació d'abonar aquest increment.



Segons l'informe emès per l'enginyer municipal (Annex 5) la mitjana dels consums son:

Subministrament elèctric:

- Consum mig anual: 25.168,82 kW.

Subministrament d'aigua potable:

- Consum mig anual (aigua freda sanitària): 34,28 m3 .
- Consum mig anual (aigua calenta sanitària): 9,24 m3 .

Anualment es farà la comprovació del consum elèctric i d'aigua potable, a càrrec de l'enginyer municipal, que emetrà un informe indicant quin ha estat el consum dels licitadors en l'àrea del bar. Aquest control es farà mitjançant els comptadors de consum privat (no de companyia estàndard) que es troben a l'edifici. El licitador podrà revisar aquests comptadors, per anar controlant el seu consum.

### 5.2.2.- Dotació mínima de mitjans materials pel servei de bar:

La dotació mínima de material i maquinària per al servei de bar del "Nexe-Espai de Cultura", és el següent:

| DESCRIPCIÓ                                                      | QUANTITAT |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| Nevera – congelador                                             | 2         |
| Congelador                                                      | 1         |
| Boteller                                                        | 1         |
| Aigüeres d'accionament no manual (amb aigua freda i calenta)    | 1         |
| Planxa                                                          | 1         |
| Extractor de fums de la zona de cuina                           | 1         |
| Marbre de treball i prestatges inferiors d'acer inox zona cuina | 1         |
| Rentavaixelles                                                  | 1         |
| taules interiors                                                | 5         |
| cadires interiors                                               | 23        |
| taules exteriors                                                | 12        |
| cadires exteriors                                               | 40        |

Pel que fa als utensilis, seran aportats per l'adjudicatari en quantitat suficient pel correcte funcionament de bar.

La utilització de l'espai exterior (terrassa) s'acondicionarà amb els elements que l'adjudicatari consideri, prèvia proposta i aprovació per l'Ajuntament.

### 5.3.- Obligacions del servei de consergeria:

**1. Servei de consergeria:** aquest servei és l'objecte principal del contracte, per tant, les obligacions que s'estipulen en aquest apartat són ineludibles pel compliment del contracte. Si el o la tècnica de l'Ajuntament que vetlla pel compliment d'aquest contracte, detecta qualsevol irregularitat o la tasca de servei de consergeria no es fa adequadament, es pot interrompre la prestació econòmica que es rebrà per aquesta





finalitat, com a incompliment contractual, i es podrà rescindir el contracte per part de l'Ajuntament amb l'adjudicatari, amb previ informe per part del personal tècnic que gestiona el contracte.

L'horari d'obertura de l'equipament municipal és l'horari que cal fer des de la consergeria. Per tant el servei de consergeria està obligat al seu compliment.

Horari ordinari:

Dilluns a dissabte: 9.00 a 13.00 h. i de 16.00 a 22.00 h.

Horari juliol:

Dilluns a divendres: 9.00 a 13.00 h. i de 17.00 a 22.00 h.

Dissabtes: 9.00 a 14.00 h. i de 18.00 a 22.00 h.

El mes d'agost l'equipament restarà tancat, i per tant no s'hauran d'executar hores de consergeria. No obstant l'adjudicatari pot decidir obrir el bar si així ho considera.

L'adjudicatari té l'obligació de consultar i gestionar dia a dia el calendari de reserves en el calendari informàtic compartit de l'edifici Nexa i de Nexa-Jove i, per tant, prestar el servei de consergeria segons les necessitats de l'espai tenint present que en l'horari de les activitats s'hi ha de sumar els muntatges i desmuntatges de les sales, segons s'especifiqui en cada reserva, més altres que puguin sorgir.

Es calcula que el servei de consergeria ocuparà 2.880 hores anuals, a raó de 60 hores setmanals, les quals ja són remunerades a través del preu estipulat a la clàusula 6. Així mateix, l'adjudicatari ha de tenir present que hi ha 12 diumenges d'obertura a l'any, mínim, per tant, poden ser més si així ho requereix l'Ajuntament. A banda d'aquestes hores es crearà una borsa d'hores per a imprevistos, que s'abonarà a **11,72 € preu/hora**. El control d'aquestes hores s'efectuarà mitjançant el document de control de tasques que l'adjudicatari complementarà tots els dies de servei de consergeria i els lliurarà al responsable del contracte de manera setmanal.

**El servei de consergeria s'haurà de dur a terme sempre i quan l'Ajuntament, a banda del calendari de reserves, ho comuniqui a l'adjudicatari perquè hi ha alguna activitat, reserva o altres**, ja que és de caràcter obligatori per contracte per l'adjudicatari executar el servei de consergeria sempre que se li demani a través de l'Ajuntament sense cap cost afegit.

Així mateix, en cas que l'adjudicatari vegi algun problema en els horaris o les reserves de les sales (per solapament, per falta d'informació o altres), haurà d'avisar al personal tècnic de l'Ajuntament, per tal de vetllar pel bon funcionament de l'edifici Nexa, ja que és una obligació inherent en el servei de consergeria.

El personal encarregat de prestar el servei de consergeria haurà d'estar contractat en la categoria de conserge o subaltern i, **per tant, les seves funcions i tasques específiques per la prestació d'aquest servei diàriament són les següents:**

1. Obertura i tancament del centre complint l'horari indicat;



2. Custodia de les claus dels diferents despatxos, aules i espais del centre;
3. Vigilar les instal·lacions del centre;
4. Controlar els accessos i rebre les persones que accedeixen al centre;
5. Custodiar i tenir cura del material, el mobiliari i les instal·lacions del centre;
6. Preparar les aules i espais segons les indicacions de les reserves efectuades (Com per exemple: muntatge de taules i cadires, preparació del projector, o de l'equip de so i la microfonia, etc.). I un cop finalitzada activitat tornar a endreçar i col·locar el material en els seus espais corresponents per deixar l'aula lliure.
7. Utilitzar i manipular màquines reproductores, fotocopiadores i similars, si és el cas;
8. Atendre les usuàries del centre, donar suport al personal de l'Ajuntament que hi treballa pel bon funcionament de l'espai;
9. Control dels sistemes de confort a l'usuari del centre: sistema de climatització i elèctric.
10. Tenir present el calendari i les activats que es porten a terme a l'edifici i a l'espai Jove i, per tant, poder informar a les usuàries del centre i estar al cas del calendari.
11. Tenir cura de la neteja del local i les seves instal·lacions, inclosos els lavabos. L'Ajuntament disposa de personal de neteja per a l'equipament, però l'adjudicatari, en cas de ser necessari ha de fer-se càrrec de la neteja dels espais del bar i de la resta d'espais. En cas d'haver-hi activitats extraordinàries, o necessitats especials, com per exemple dotar els serveis de paper de wc, o vessaments d'aigua l'adjudicatari se n'haurà d'encarregar.
12. Realitzar un document diari a mode de *chek list*, per comprovar que totes les tasques estan realitzades i les hores que s'han efectuat. L'ajuntament farà una proposta de document que podrà anar variant en funció de les necessitats, sempre tractades abans amb el conserge de l'espai.
13. Mantenir la cartellera d'informació municipal ubicada en el hall del centre cívic en bon estat i ordenada. Fent la reposició si s'escau de la informació. Alhora cal mantenir actualitzats els cartells indicatius de les activitats que es realitzen a l'interior de cada una de les aules/sales.
14. I totes aquelles altres tasques anàlogues relacionades amb el lloc de treball.

L'adjudicatari es compromet a actuar amb predisposició positiva per resoldre possibles imprevistos relacionats amb les activitats que es realitzin al centre per part dels usuaris, adreçant-se telefònicament, quan sigui necessari fer alguna consulta, a la persona responsable de l'activitat en qüestió designada per l'Ajuntament.

Per a qualsevol incidència l'adjudicatari contactarà amb el o la tècnica que designi l'Ajuntament.

#### 5.4.-Obligacions relatives a explotar el servei de bar

1. **Compliment d'horaris:** els horaris d'obertura del **servei de bar** són els que s'indiquen continuació els quals l'adjudicatari haurà de complir i son com a mínim els d'obertura de l'equipament.

Horari ordinari:

Dilluns a dissabte: 9.00 a 13.00 h. i de 16.00 a 22.00 h.

Horari juliol:



Dilluns a divendres: 9.00 a 13.00 h. i de 17.00 a 22.00 h.  
Dissabtes: 9.00 a 14.00 h. i de 18.00 a 22.00 h.

Els caps de setmana i festius l'horari del bar es pot ampliar fins les 00.00h i sempre complint la normativa vigent aplicable.  
L'agost el centre roman tancat, però l'adjudicatari pot decidir al seu risc i ventura obrir el bar.

Els canvis d'horari hauran de ser comunicats al concessionari amb una antelació mínima de **tres dies**, i, en casos excepcionals de forma immediata. L'adjudicatari podrà proposar altres horaris que es justifiquin per ser una millora del servei que hauran de ser aprovats per l'òrgan competent de l'Ajuntament.

2. Aportar els mitjans materials, personals i tècnics necessaris pel perfecte desenvolupament del servei de bar.
3. Posar en funcionament les instal·lacions dins els terminis previstos en aquest plec.
4. 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. **Tenint present que la persona o persones que explotin el servei de bar hauran d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments en vigència.**
5. Tenir cura del bon ordre i funcionament de les instal·lacions.
6. Prestar l'activitat durant l'horari establert.
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'agost<sup>1</sup>. 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 alcohòliques<sup>2</sup>.
9. Instal·lar el rètol normalitzat d'aforament màxims autoritzats dels establiments de bar d'acord amb el següent, que pel bar objecte de licitació és de 30 persones (espai interior de zona de bar).
10. 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; 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 i Ordenança reguladora del soroll i les vibracions de Sant Fruitós de Bages (BOPB 1/08/2017).

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Idem anterior



11. El titular haurà de posseir de contracte amb gestor de residus autoritzat per l'Agència de Residus de Catalunya, per a la gestió dels residus no assimilables a domèstics. Haurà de fer recollida selectiva obligatòriament.
12. Tenir la carta de preus a disposició del públic consumidor.
13. 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.
14. Donar compliment a les condicions técnico sanitàries per a establiments de restauració i menjars preparats per activitats tipus bar segons s'adjunta en l'annex 3.
15. Presentació de la Declaració responsable d'inici d'activitat d'establiment alimentari (annex 4), als efectes de control i inspecció del compliment de les condicions sanitàries de l'establiment.
16. A la finalització de cada temporada el contractista haurà de presentar a l'Ajuntament el document que compregui: el balanç i el resultat econòmic de l'activitat.
17. Mantenir la interlocució amb els tècnics municipals de referència, en relació als aspectes del funcionament de la instal·lació on es troba el servei de bar, que a títol enunciatiu s'enumeren a continuació:
  - a. Comunicar qualsevol avaria que es produeixi a la instal·lació així com el seu estat de manteniment.
  - b. Comunicar els incidents que es produeixin durant l'ús de la instal·lació.
  - c. Comunicar les necessitats que es produeixin generades pel funcionament de la instal·lació així com les expressades pels seus usuaris.
  - d. Comunicar qualsevol altre aspecte que es requereixi des de la direcció del centre.

#### **5.5.-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 a la 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 funcional.



## 6. DADES ECONÒMIQUES DEL CONTRACTE

Valor estimat i mètode aplicat per al seu càlcul:

- Quantia: **112.834,00 €**
- Mètode de càlcul aplicat: De conformitat amb allò que estableix l'article 101 de la LCSP pel càlcul del valor estimat dels contractes s'ha tingut en compte (a més del pressupost base de licitació, IVA no inclòs), l' eventual pròrroga del contracte.

|                                         | 1 any       | Pròrroga 1r any | Pròrroga 2n any | Pròrroga 3r any | Pròrroga 4t any | TOTAL        |
|-----------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Nº Setmanes                             | 48          | 48              | 48              | 48              | 48              | 240          |
| Preu setmana                            | 703,20 €    | 703,20 €        | 703,20 €        | 703,20 €        | 703,20 €        | 3.516,00 €   |
| Base                                    | 33.753,60 € | 33.753,60 €     | 33.753,60 €     | 33.753,60 €     | 33.753,60 €     | 168.768,00 € |
| Rendiment net de l'activitat (es resta) | 11.186,80 € | 11.186,80 €     | 11.186,80 €     | 11.186,80 €     | 11.186,80 €     | 55.934 €     |
| Total base                              | 22.566,80 € | 22.566,80 €     | 22.566,80 €     | 22.566,80 €     | 22.566,80 €     | 112.834,00 € |
| IVA 21 %                                | 4.739,03 €  | 4.739,03 €      | 4.739,03 €      | 4.739,03 €      | 4.739,03 €      | 23.695,14 €  |
| Total                                   | 27.305,83 € | 27.305,83 €     | 27.305,83 €     | 27.305,83 €     | 27.305,83 €     | 136.529,14 € |

### SISTEMA DE DETERMINACIÓ DEL PREU<sup>25</sup>

Preu global d'adjudicació i màxim del contracte:

- Sense IVA: **33.753,60 €**
- Rendiment net de l'activitat del bar: **-11.186,80€**
- Total base: **22.566,80 €**
- % IVA: 21%
- Quota estimada de l'IVA: **4.739,03€**
- Amb IVA: **27.305,83 €**
- Justificació: El pressupost base de la licitació, així com l'import del rendiment net de l'activitat de bar s'ha fet en base l'informe econòmic redactat per la tècnica responsable del contracte.

Sistema de preus unitaris: Sí

Aquest preu unitari serà màxim i els licitadors només podran igualar o rebaixar l'import en el moment de presentar la proposició econòmica (sobre número 3).

**Preu per setmana:**

Descripció<sup>3</sup>: Aquest pressupost es desglossa amb el preu unitari següent, que és el **preu unitari objecte de licitació**:

<sup>3</sup> Es consignarà a continuació o indicant "en relació unida com a annex".



- **Preu per hora sense IVA: 11,72 €** (essent un preu de 703,20€ setmanals [6 dies per 10 hores/dia \* 11.72€/hora] essent 48 setmanes pel període principal de la prestació del contracte, essent 33.753,60 € sense IVA.
- **Import IVA 21%: 2,46 €**
- **Preu per hora amb IVA: 14,18 €** (essent 850,87€ setmanal)

| Nº de dies | Nº d'hores | Preu hora | Total setmanal base | IVA      | TOTAL setmanal |
|------------|------------|-----------|---------------------|----------|----------------|
| 6          | 10         | 11.72€    | 703.20 €            | 147.67 € | 850,87 €       |

Per a la formulació de l'oferta econòmica del preu unitari del servei, es tindrà en compte, i per tant s'hi haurà de minorar, el rendiment de l'activitat de bar. Essent el rendiment que s'ha estimat de 11.186,80 € anuals, i un total de 2.880 hores anuals de servei de consergeria, es correspon amb un rendiment/hora de 3,88 €.

Moneda de pagament : €.

#### **DIVISIÓ EN LOTS**

Admissió<sup>4</sup>: no. L'objecte del contracte és únic i no admet la seva divisió en lots.

Descripció i import<sup>5</sup>: -

Possibilitat de presentar oferta a la totalitat dels lots<sup>6</sup>: NO

Número màxim de lots pels que pot presentar oferta:

Número màxim de lots a adjudicar a cada licitador:

#### **REFERÈNCIA DE SORTIDA**

Classe de referència per a la formulació d'ofertes<sup>7</sup>: Millora a la baixa respecte el pressupost de licitació.

Tipus de sortida<sup>8</sup>: veure apartat "Pressupost base de licitació".

#### **APLICACIÓ DE L'ARTICLE 102.6 LCSP <sup>9</sup>**

Aplicació<sup>10</sup>: No

Règim d'aplicació<sup>11</sup>:-

#### **ANUALITATS ECONÒMIQUES**

| Aplicació pressupostària       | Any del pressupost | Import (IVA inclòs) |
|--------------------------------|--------------------|---------------------|
| 32 333 22798 Consergeria Nexxe | 2025               | 27.305,83 €         |

<sup>4</sup> S'indica "sí" o "no".

<sup>5</sup> Es descriuen quins són i l'import de cadascun d'ells, desglossant l'IVA.

<sup>6</sup> S'indica "sí" o "no".

<sup>7</sup> S'indica la classe de referència segons la qual els contractistes hauran d'oferir magnituds per determinar el preu (p.e.: baixa única respecte al pressupost de licitació, baixa singular per a cada preu unitari ...)

<sup>8</sup> S'indica, segons la classe de referència, aquella que serà màxima a efectes de determinar el preu. Quan sigui una baixa única respecte al pressupost de licitació, es remetrà a aquest.

<sup>9</sup> Estableix clàusules de variació de preus en funció del compliment d'objectius de terminis i/o rendiment i penalitzacions pel seu incompliment.

<sup>10</sup> S'indica "sí" o "no".

<sup>11</sup> Indica la forma concreta com s'aplica.





En virtut de la disposició addicional tercera de la LCSP, la present licitació es tramita de forma anticipada, atès que la seva execució material s'iniciarà en l'exercici següent, sotmetent l'adjudicació a la condició suspensiva de l'efectiva consolidació dels recursos que han de finançar el contracte corresponent.

L'autorització o realització de la despesa es subordina al crèdit existent per l'exercici 2025 (art. 174 del RDL 2/2004)

## RÈGIM DE PAGAMENTS<sup>12</sup>

El pagament es farà efectiu un cop l'adjudicatari **hagi emes la factura a mes vençut pel valor d'un mes, després que el o la tècnica referent del contracte hagi emès el corresponent informe tècnic mensual** valorant positivament les obligacions que l'adjudicatari té per contracte i que es troben en el punt 5. **OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.**

**Si aquest informe és positiu s'efectuarà el pagament a mes vençut, en el cas que l'informe no sigui positiu o es valorin alguns aspectes a millorar, es revisarà amb l'adjudicatari les seves tasques i funcions contractuals i, per tant, fins que no s'hagin esmenat i el o la tècnica referent del contracte no hagi tornat a emetre l'informe tècnic positiu sobre aquest mes, no es podrà efectuar el pagament estipulat, sense cap recàrrec per part de l'Ajuntament.**

El proveïdor haurà d'emetre factura electrònica. El punt general d'entrada de factures electròniques de l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages i entitats que en depenen és el servei de factura electrònica de l'Administració Oberta de Catalunya (AOC), eFACT, i d'acord amb el conveni signat el 15 de setembre de 2014 entre l'Administració General de l'Estat i la Generalitat de Catalunya pel qual aquesta s'adhereix al Punt General d'entrada de factures de l'Estat (FACE).

Tanmateix, i en relació amb els codis DIR3, tant per òrgan gestor, com unitat tramitadora i oficina comptable és: L01082135

L'Ajuntament té a disposició dels seus proveïdors, un link amb enllaç directe a l'AOC per la càrrega de factures electròniques <https://efact.eacat.cat/bustia/?emisorId=103>

En tot cas, caldrà que a la factura electrònica consti la descripció detallada del servei pel qual s'emet la factura.

## REVISIÓ DE PREUS<sup>13</sup>

No procedeix .

## 7. PUBLICITAT I PRESENTACIÓ DE PROPOSICIONS

El termini de presentació de les ofertes a través del Perfil de Contractant de l'Ajuntament, serà **de 30 dies naturals des de la publicació de l'anunci.**

<sup>12</sup> S'indicarà "pagament per certificacions periòdiques", "pagament únic a la recepció", "pagament per fases de recepció" o altra fórmula que s'apliqui.

<sup>13</sup> S'indicarà la fórmula que s'apliqui o la variació de l'IPC.



Els interessats han de presentar les ofertes electrònicament mitjançant l'opció de tramesa Sobre Digital prevista a la Plataforma de serveis de contractació pública accessible a l'adreça web següent:

[https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin\\_pscp/AppJava/perfil/santfruitosdebages](https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/perfil/santfruitosdebages)

La Plataforma disposa d'un dispositiu electrònic que garanteix que l'obertura de les proposicions no es podrà realitzar fins que hagi finalitzat el termini per la seva presentació.

Per poder iniciar la tramesa de la documentació, l'eina requerirà als interessats que introdueixin una PARAULA CLAU per a cada sobre amb documentació xifrada que formi part de la licitació (pel sobre A no es requereix paraula clau, atès que la documentació no està xifrada). amb aquesta paraula clau es xifrarà, en el moment de l'enviament de les ofertes, la documentació. així mateix, el desxifrat dels documents de les ofertes es realitza mitjançant la mateixa paraula clau, la qual han de custodiar les empreses interessades. Cal tenir en compte la importància de custodiar correctament aquesta o aquestes claus (poden ser la mateixa per tots els sobres o diferents per cadascun d'ells), ja que només les empreses interessades la/les tenen (l'eina de sobre digital no guarda, ni recorda, les contrasenyes introduïdes) i són imprescindibles per al desxifrat de les ofertes i, per tant, per l'accés al seu contingut.

Es demanarà a les empreses interessades que introduueixin la paraula clau 24 hores després de finalitzat el termini de presentació d'ofertes i, en tot cas, l'han d'introduir dins del termini establert abans de l'obertura del primer sobre xifrat.

En cas que algun dels interessats no introduueixi la paraula clau, no es podrà accedir al contingut del sobre xifrat. Així, atès que la presentació d'ofertes a través de l'eina de Sobre digital es basa en el xifratge de la documentació i requereix necessàriament la introducció per part de les empreses interessades de la/les paraula/es clau, que només elles custodien durant tot el procés, per poder accedir al contingut xifrat dels sobres, no es podrà efectuar la valoració de la documentació de l'oferta que no es pugui desxifrar per no haver introduït l'empresa la paraula clau.

En aquest sentit, a partir de les 24 hores posteriors a la finalització del termini de presentació de les proposicions, els interessats rebran per correu electrònic una comunicació de petició de paraula clau, per tal que introduïu la paraula clau per a què s'iniciï el procés de desxifrat del/s sobre/s digital/s corresponent a l'expedient de contractació de referència. Els interessats podran introduir les paraules claus dels sobres en l'enllaç indicat en dita comunicació. La introducció d'aquesta paraula clau només implica el desxifrat del contingut del sobre esmentat, però no es realitzarà la seva obertura fins al moment de l'obertura de pliques especificat a l'anunci de licitació.

## 8. PROCEDIMENT I FORMA D'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE

Conforme allò que disposa l'article 131 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic (LCSP) es realitzarà mitjançant procediment obert a favor de la proposició més avantatjosa, diversos criteris de valoració, d'acord amb allò establert a l'article 146 de la LCSP.

## 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 300.000 €, amb un sublímit mínim per víctima de 150.000 € (i que inclogui l'espai exterior destinat a terrassa)**

Solvència tècnica i professional del licitador:

- a) Memòria explicativa de l'experiència del licitador en serveis de consergeria d'equipaments municipals i espais similars.

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

El termini per a la presentació de proposicions, serà de **30 dies naturals** a partir del dia següent al de la publicació de l'anunci de la convocatòria de licitació al Perfil del contractant de l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages.

Els licitadors presentaran la documentació en 3 sobres digitals tancats amb el següent contingut:

❖ **Sobre 1 Documentació administrativa.**

- ❖ El sobre 1 contindrà:

- **Declaració responsable** conforme el model **Document Europeu Únic de Contractació**, signada pel representant legal.

Quan el licitador l'oferta del qual hagi estat la més avantatjosa se li adreci el requeriment previst a l'article 150.2 de la LCSP, dins d'aquest requeriment se'l requerirà també perquè porti 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.

❖ **Sobre 2 “Documentació relativa als criteris avaluable mitjançant judici de valor”.**

El sobre 2, contindrà el Projecte de gestió i explotació del Bar.

El citat projecte ha de ser una presentació del licitador que detalli de quina manera es gestionarà el bar, quins productes oferirà, realització d'actes de dinamització, etc.

Aquest document tindrà un màxim de 10 pàgines, en el següent en format pdf:

Mida del full: DNIA4.

Tipografia: Arial 11, al cos principal; Arial 9, als peus de pàgina.

Separacions a límits del full: 2,5 cm.

Separació entre línies de text: 1,5.

Numeració: a la part inferior dreta.



**El sobre núm. 2 no podrà incloure cap referència a l'oferta econòmica, ni a la resta de criteris avaluable de forma automàtica o per fórmula que correspon exclusivament al sobre núm. 3. Aquest fet suposarà l'exclusió de l'oferta del procediment. Per tant la Memòria explicativa del Sobre 2 no podrà contenir cap dada identificativa ni curricular de les persones que s'adscriuran al contracte.**

❖ **Sobre 3 “Criteris d'adjudicació automàtics” amb la proposta corresponent.**

- **Proposta econòmica** d'acord amb el model que s'adjunta com **ANNEX 7**

Caldrà que es detalli expressament la categoria professional i adjuntar el currículum vitae del personal que prestarà serveis en el contracte i les funcions que farà cada persona. Això servirà per aplicar els criteris d'adjudicació i serà d'obligat compliment durant l'execució del contracte

**Obligació de presentar estudi justificatiu de l'oferta econòmica:** Sí.  
Juntament amb la proposta econòmica s'haurà de presentar els documents que acreditin aquestes circumstàncies, els quals seran quan escaigui els següents:

- Estudi econòmic justificatiu del preu/hora ofertat, amb el nivell suficient que acrediti la serietat i possibilitat de compliment de l'oferta.
- Certificats de serveis prestats on aparegui la categoria professional.
- Informe de vida laboral conjuntament amb certificat de l'empresa on aparegui la categoria professional o tasques desenvolupades.
- Contractes de treball.
- Altes d'autònoms, on s'indiqui l'activitat professional.

En cas que s'hagi de substituir el personal presentat s'haurà de fer per algú amb les mateixes característiques, és a dir, la mateixa categoria i el currículum que compleixi els requisits abans esmentats.

## **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 als articles 145 i 146 LCSP:

### **Distribució de la puntuació:**

Puntuació màxima amb criteris consistents en judicis de valor: 40

Puntuació màxima amb criteris de valors automàtics: 60

Puntuació màxima: 100



### 11.1 Criteris d'adjudicació consistents en judicis de valor:

| Ordre  | Descripció                                                                                                                                                                                                                   | Puntuació màxima: 40 punts                                          |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 11.1.1 | Elaboració d'un Projecte de gestió i explotació del Bar. La memòria ha de ser una presentació del licitador que detalli de quina manera es gestionarà el bar, quins productes oferirà i realització d'actes de dinamització. | 40 punts<br><br>Fórmula del tipus 1 de la clàusula 34.1 del DCPCAP. |

### 11.2 Criteris d'adjudicació avaluable mitjançant fórmula/automàtics:

| Ordre  | Descripció                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Puntuació màxima: 60 punts | Topall màxim                                    |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------|
| 11.2.1 | Per cada any d'experiència en: consergeria privada (1 punt per any treballat), consergeria en equipaments municipals (4 punts per any treballat) i consergeria en equipaments culturals i centres cívics (5 punts per any treballat)                                                                                                                                                                                                                                                       | Màxim 30 punts             |                                                 |
| 11.2.2 | Baixa econòmica del preu/hora del servei de consergeria.<br><br>Per a la formulació de l'oferta econòmica del preu unitari del servei, es tindrà en compte, i per tant s'hi haurà de minorar, el rendiment de l'activitat de bar. En aquest sentit, essent el rendiment que s'ha estimat de 11.186,80 € anuals, i un total de 2.880 hores anuals de servei de consergeria, es correspon amb un rendiment/hora de 3,88 €. Aquest valor consta en el model d'oferta i no es podrà modificar. | Màxim de 20 punts          | Topall màxim de - 10%                           |
| 11.2.3 | Increment d'hores de consergeria sense cost addicional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Màxim de 10 punts          | Topall màxim d'hores a afegir: 430 hores anuals |

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

Composició: Actuarà la Mesa de Contractació Permanent que té constituïda l'Ajuntament i publicada la seva composició en el Perfil del contractant de l'Ajuntament.



### 13. OBERTURA DE LES PROPOSICIONS

La Mesa de Contractació es constituirà el dia que es publiqui a la plataforma de contractació per l'obertura dels sobres.

### 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 150.1 de la LCSP. 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 qualssevol 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 a 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 150.3 de la LCSP.

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

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, procedint a exigir-li l'import del 3% del pressupost base de licitació en concepte de penalitat 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 l'import **300 €**.

La garantia s'ha de prestar en qualsevol de les formes previstes a l'article 108 de la LCSP

La garantia definitiva respondrà dels conceptes esmentats a l'article 110 de la LCSP, i 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 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 153 de la LCSP.

Quan per causes imputables al contractista no es pugui formalitzar el contracte dintre 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:

El 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 de la 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 i mantenir aquest ús i gaudi durant el termini de durada de la contracte.



3. Percebre, com element retributiu de la contracte, els ingressos derivats de l'exploració 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 anual.

## 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 faci 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.
3. La quantia o import de la indemnització es determinarà a través del corresponent expedient contradictori.
4. 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 bars: materials, utensilis, robatori, etc. L'adjudicatari podrà contractar l'assegurança al seu càrrec per cobrir els citats riscos.
5. Lliurar al/la contractista/a l'espai/instal·lacions objecte d'aquest contracte, garantint-ne la possessió quieta i pacífica.
6. Mantenir el bon estat de conservació de l'edifici.
7. Assumir de forma habitual la neteja dels espais grafiats en el plànol que consta en annex 1. No obstant, tot i que la neteja sigui externa de forma habitual, en casos excepcionals que així ho requereixin, serà realitzada pel contractista.

## 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 de la contracte en les condicions previstes en el present plec i la legislació concordant.
4. Intervenir i fiscalitzar en tot moment els béns objecte de la contracte, la utilització del domini i la gestió de l'activitat mitjançant el personal que es designi a aquest efecte.
5. 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 de la contracte.
6. 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. PENALITZACIONS

A efectes contractuals, es considera falta penalitzable 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 de la contracte que seguidament es detallen:

### 21.1) 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, 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.

### 21.2) 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 del cànon ofert o de la quota fixa corresponent als subministraments d'energia i aigua de la zona de bar.
- d) La manca de pagament de les obligacions tributàries i de seguretat social.
- e) La modificació de les instal·lacions que comportin un augment de la superfície demanial ocupada sobre l'autoritzada en l'adjudicació.
- f) L'incompliment del deure de mantenir en bon estat les obres, mobiliari, equip i instal·lacions afectes a l'explotació del bar, i de la resta de l'equipament en la seva obligació de vetllar perquè els usuaris del bar no entrin en el terreny de joc i en la resta d'espais que no formen part de l'àmbit del contracte.
- g) L'actitud obstruccionista front l'activitat inspectora de l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages.
- h) L'incompliment de les normes reguladores de l'activitat concedida, especialment pel que fa a les normes de seguretat i higiene.
- i) La interrupció injustificada de l'activitat.
- j) La manca de declaració, dins del termini establert, d'incapacitats o incompatibilitats sobrevingudes.
- k) Les actuacions o omissions que impliquin un risc per a la salut i seguretat de les vides humanes.
- l) Dedicar les instal·lacions a usos diferents dels específicament assenyalats sense l'autorització municipal.
- m) No tenir cura en la neteja de forma reiterada o habitual.
- n) 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 penalitats de 151 fins a 900 euros.

### 21.3) 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 perturbacions reiterades o reincidents 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 penalitats de 901 fins a 6.000 euros, o bé la resolució del contracte.

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.

## 22. CAUSES DE RESOLUCIÓ

Seràn causes d'extinció del contracte, en general, les establertes per la Llei 9/2017 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.
- L'incompliment molt greu de les obligacions essencials assenyalades en aquest plec de clàusules que afecti la continuïtat i/o regularitat en l'explotació del bar i del servei de consergeria i neteja.
- Les faltes molt greus podran donar lloc a la resolució del contracte.
- Per resolució judicial.

## 23. 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 s'extrauran de la fiança definitiva, i de resultar insuficient la mateixa, es requerirà la diferència.

## 24. INTERPRETACIÓ DEL CONTRACTE

De conformitat amb el que disposa l'article 190 de la LCSP, 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.

## 25. JURISDICCIÓ 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 Sant Fruitós de Bages.

## PARTICIPACIÓ DE QUI SIGNA:

### SERVEIS TÈCNICS MUNICIPALS<sup>14</sup>:

Sra. Francina Rius Cruz, tècnica de contractació i instructora

Sra. Liliana Costa Peruga, tècnica de Patrimoni cultural i Turisme

<sup>14</sup> Es signarà consignaran el nom i els cognoms i càrrec de qui signa.





**El Regidor proponent<sup>15</sup>:** Sr. Joan Carles Batanés i Subirana, Alcalde

**INFORME PRECEPTIU DE SECRETARIA<sup>16</sup>**

☒ S'emet informe favorable sobre l'expedient de contractació. Sr. Josep González Ballesteros, secretari municipal.

☐ S'emet informe en relació al present expedient i s'incorpora a l'expedient. Sr. Josep González Ballesteros, secretari municipal.

**INFORME PRECEPTIU D'INTERVENCIÓ<sup>17</sup>**

☒ S'emet informe favorable sobre l'expedient de contractació i en relació amb la seva fiscalització. Sra. Mercè Marmi Espelt, interventora municipal.

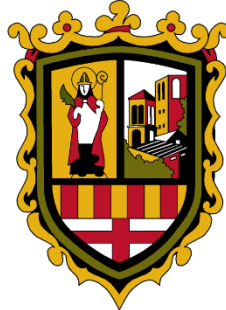
☐ S'emet informe en relació al present expedient de contractació i en la seva fiscalització s'incorpora a l'expedient. Sra. Mercè Marmi Espelt, interventora municipal.

<sup>15</sup> Es consignaran el nom i els cognoms i càrrec de qui signa.

<sup>16</sup> Es signarà el PCAP o emetre informe que s'incorporarà a l'expedient

<sup>17</sup> Es signarà el PCAP o emetre informe que s'incorporarà a l'expedient





## Ajuntament de Sant Fruitós de Bages

### ANNEXES

- ANNEX 1: Plànols de delimitació dels espais
- ANNEX 2: Inventari de béns municipals adscrits al servei de bar del nexce-espai de cultura.
- ANNEX 3: Condicions higiènic-sanitàries
- ANNEX 4: Declaració responsable d'inici d'activitat per a establiment alimentari
- ANNEX 5: Informe tècnic en relació a l'estimació de despeses associades als subministraments elèctric i d'aigua potable corresponents als comptadors individualitzats per l'àmbit del bar de l'edifici del Nexce-Espai de Cultura.
- ANNEX 6: Estudi econòmic relatiu a la consergeria i l'explotació del bar del Nexce
- ANNEX 7: Model proposta econòmica

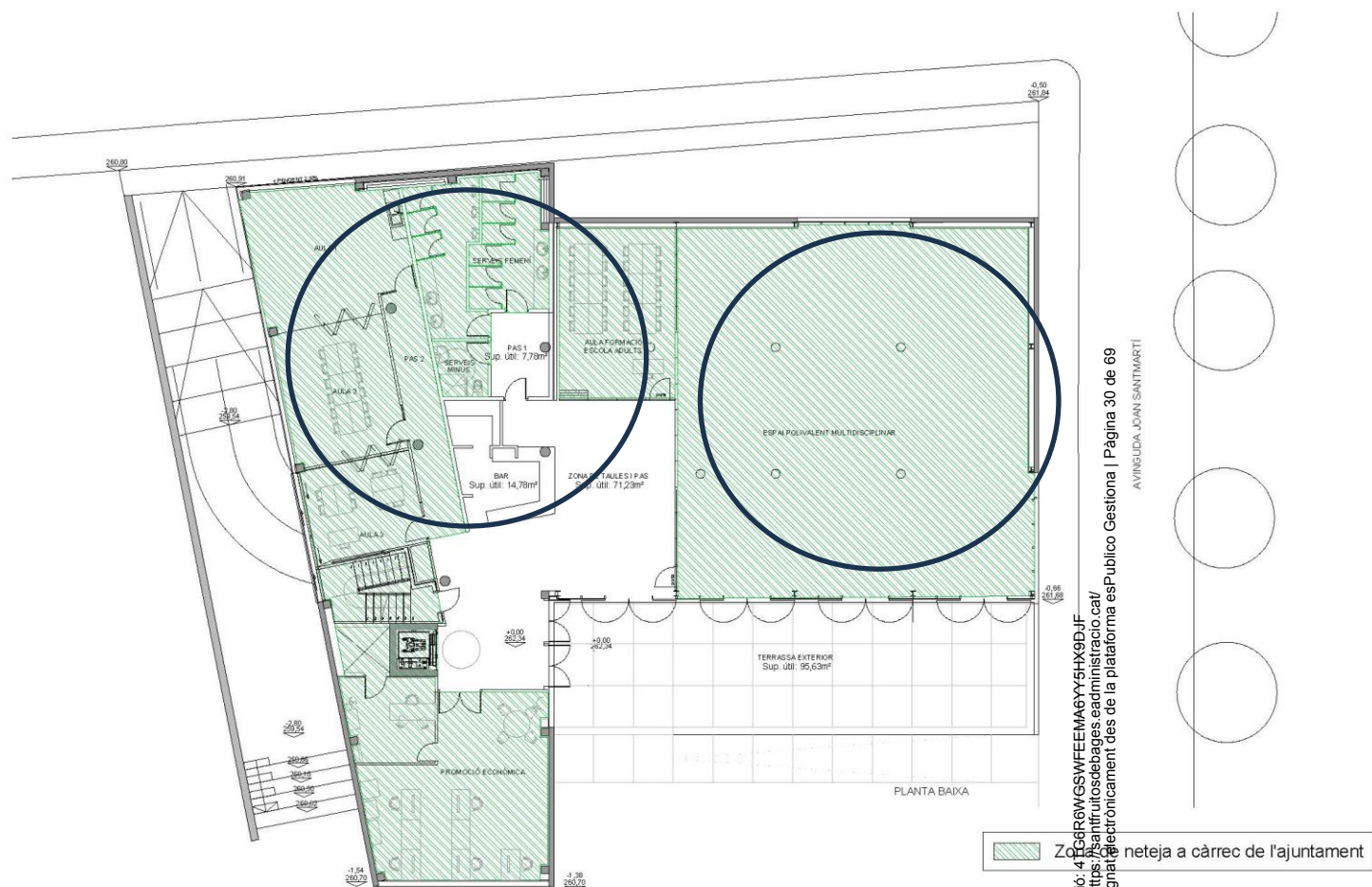


## ANNEX 1 . PLÀNOLS DE DELIMITACIÓ DELS ESPAIS





Ajuntament de  
Sant Fruitós de Bages



## ZONES DE NETEJA A CÀRREC DE L'AJUNTAMENT

PLANTA BAIXA

Format: A4 Escala: 1/200





## ZONES DE NETEJA A CÀRREG DE L'AJUNTAMENT

PLANTA SOTERRANI

Format: A4 Escala: 1/200

Pàgina 31 de 69

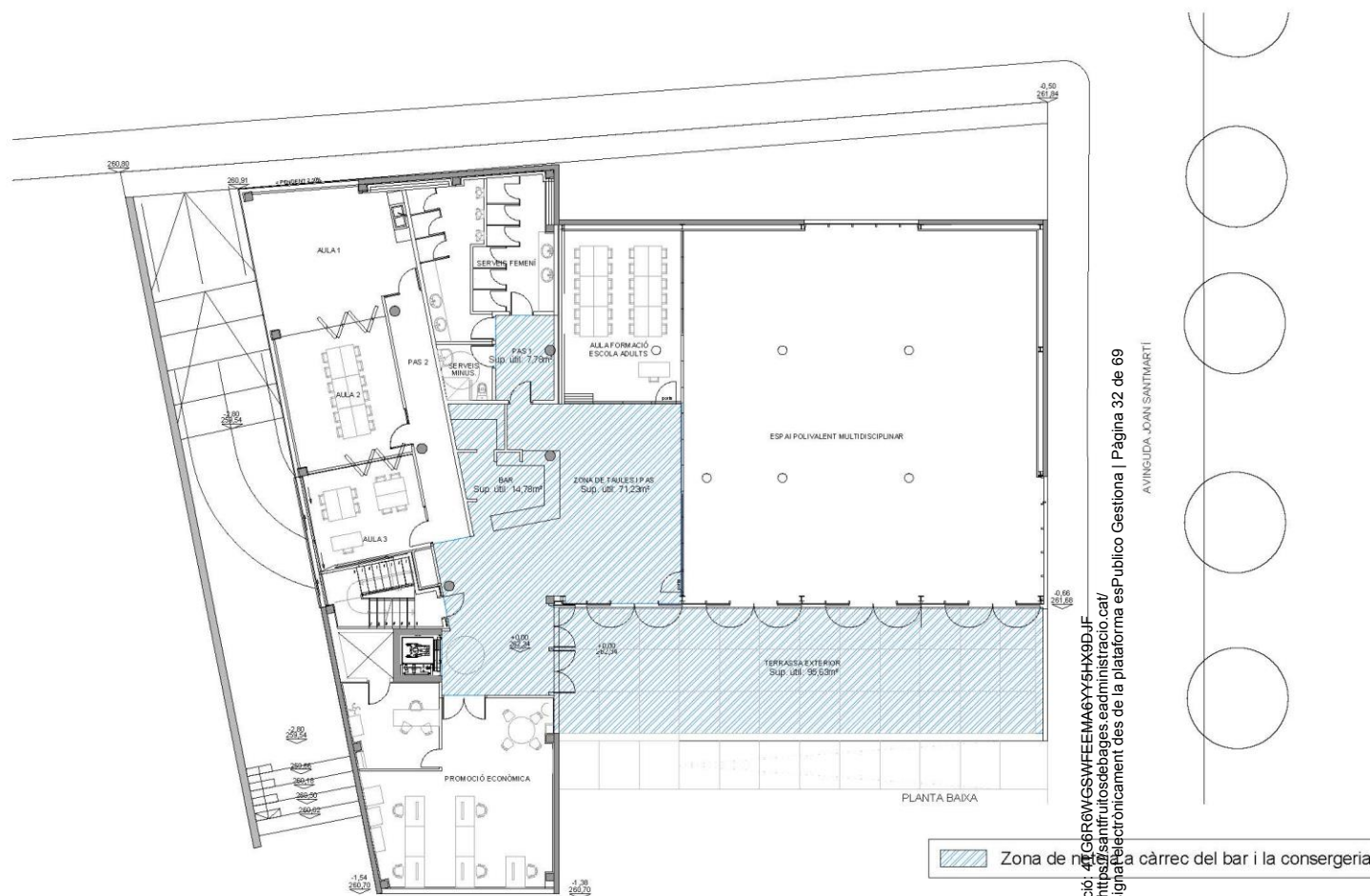
Plaça de la Vila, 1 ● 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES ● N.I.F. P-0821200 – C ● Tel. 93 878 97 00 ● 93 04 86  
E-mail: [ajuntament@sanfruits.cat](mailto:ajuntament@sanfruits.cat)







Ajuntament de  
Sant Fruitós de Bages



## ZONES DE NETEJA A CÀRREC DEL BAR I LA CONSERGERIA

PLANTA BAIXA

Format: A4 Escala: 1/200

Pàgina 32 de 69

Plaça de la Vila, 1 • 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES • N.I.F. P- 0821200 – C • Tel. 93 878 97 00 • 93 86  
E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)







Codi Validació: 47C6R6WGSWFEEMA6YY5HX9DJF  
 Verificació: <https://sanfrutosdebagos.eadministracio.cat/>  
 Document signat electrònicament des de la plataforma es

PLANTA SOTERRANI

Format: A4    Escala: 1/200

Pàgina 33 de 69

Plaça de la Vila, 1 ● 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES ● N.I.F. P-0821200 – C ● Tel. 93 878 97 00 ● 93 878 97 04 86  
E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)



## ANNEX 2 . INVENTARI DE BÉNS MUNICIPALS ADSCRITS AL SERVEI DE BAR DEL NEXE-ESPAI DE CULTURA

### INVENTARI DE BÉNS MUNICIPALS ADSCRITS AL SERVEI DEL BAR DEL NEXE-CENTRE CÍVIC

#### ZONA MAGATZEM (planta soterrani):

- Porta d'accés i mecanismes de l'estança de magatzem.



- Envans de cartró-guix de tancament de l'estança de magatzem.





- Instal·lació elèctrica en disposició superficial de la zona de magatzem. Formada per lluminària fluorescent doble, interruptors automàtics, lluminàries d'emergència, canalitzacions en tub plàstic, cablejat elèctric de distribució, preses d'endoll, i material complementari pel seu correcte funcionament.



## ZONA BAR (planta baixa):

- Porta d'accés i mecanismes de la zona de barra del bar.

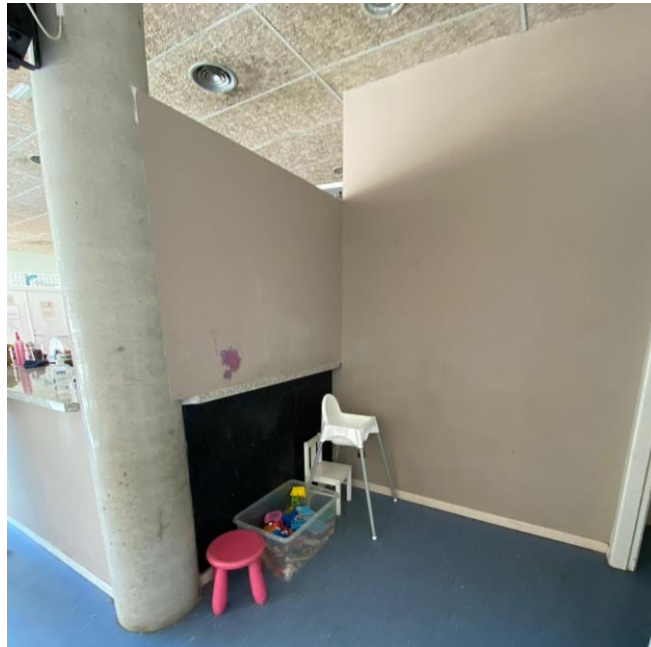


- Accés de la zona de cuina del bar.





- Envans de cartró-guix de tancament de l'estança de cuina del bar i prestatges de cartró-guix de la zona de barra.



- Instal·lació elèctrica en disposició superficial, encastada i sobre fals sostre de la zona de bar i cuina. Formada per subquadre elèctric de planta, subquadre elèctric de cuina, proteccions corresponents de cada subquadre, lluminàries d'emergència, lluminàries fluorescents compactes, preses d'endoll, interruptors d'encesa, canalitzacions en tub plàstic, cablejat elèctric de distribució, i material complementari pel seu correcte funcionament.











- Instal·lació de detecció automàtica d'incendis en disposició superficial, encastada i sobre fals sostre de bar i cuina. Formada per detectors òptics de fums, canalitzacions en tub plàstic, cablejat de connexió, i material complementari pel seu correcte funcionament. També la resta d'instal·lacions de planta baixa de l'edifici amb pas per la zona de bar i cuina (per exemple, la instal·lació d'abastament d'aigua contra incendis, conductes i canonades de climatització, fontaneria, etc).





- Instal·lació de climatització de la zona de bar de planta baixa de l'edifici. Inclou termòstat ambient, conductes, reixes i difusors en fals sostre, i maquinària interior i exterior de climatització.



- Barra de bar i taulell superior de granit polit.



- Taulell de granit polit de la zona de cuina.





- Preses d'aigua freda i calenta sanitària, i desguàs, per a la connexió d'aigüeres de la zona de barra i cuina, respectivament.

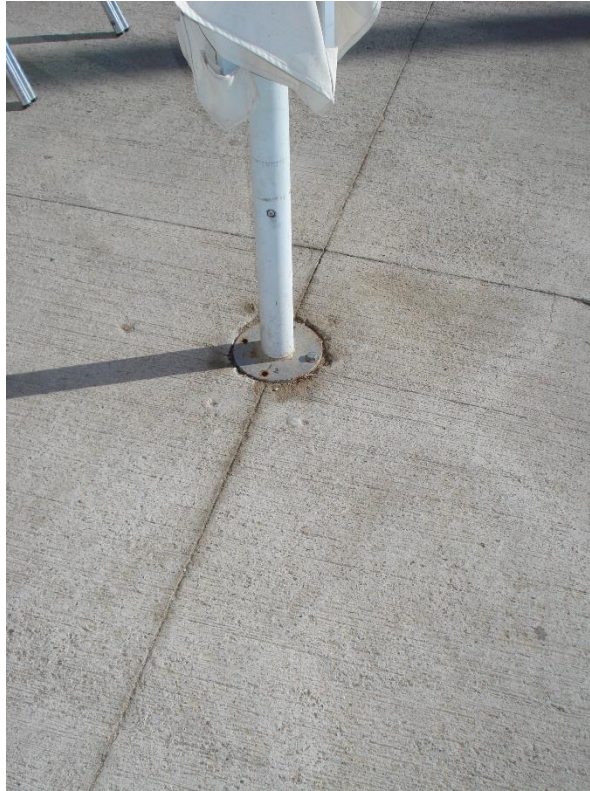


- Cortines enrotllables de la zona de bar.





- Ancoratges per a la fixació de para-sols en el paviment exterior de la zona de terrassa.



## ANNEX 3. CONDICIONS HIGIÈNICO-SANITÀRIES



| Codi fitxa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sector                          | Activitat |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------|
| 16.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS | BAR       |
| <b>Denominació comercial/ activitat assimilable</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |           |
| Taverna, cafeteria, "granja", creperia, gofzeria, altres activitats amb degustació.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |           |
| <b>Definició de l'activitat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                 |           |
| Establiment que disposa de barra i que també pot tenir servei de taula, per oferir al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades, o no, exclusivament de tapes i/o entrepans                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                 |           |
| <b>Normativa sanitària horitzontal</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <a href="#">Reial Decret 640/2006</a></li><li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell</a></li><li>▪ <a href="#">Reial Decret 140/2003</a></li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |           |
| <b>Altres normes relacionades amb les definicions de Bar, Bar-restaurant i Restaurant</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <a href="#">Decret 112/2010, de 31 d'agost</a>, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives (DOGC núm. 5709 de 30/12/2010).</li><li>○ I les seves afectacions</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |           |
| <b>Normativa sanitària específica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |           |
| <b>Si només ven begudes:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |           |
| Veure fitxa 08.1 Venda de begudes alcohòliques i no alcohòliques, suc de fruita i vegetals                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |           |
| <b>Si elabora tapes, entrepans, creps ....</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |           |
| A més, haurà de complir:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                 |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <a href="#">Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre</a>, sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE núm. 302 de 19/12/2006).</li><li>▪ <a href="#">Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre</a>, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11 de 12/01/2001).</li><li>○ I les seves afectacions</li><li>▪ <a href="#">Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost</a>, 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</li></ul> |                                 |           |

La informació recollida a les fitxes s'actualitza d'acord amb les normatives publicades  
Data de l'última actualització: setembre 2013.



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

##### Servei de begudes:

- Sistema mecànic d'higienització de la vaixel·la
- Pica per a la neteja d'estrís i mans amb aigua freda i calenta

##### Servei de tapes o entrepans:

- 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 vaixel·la
- Sistema mecànic d'higienització de vaixel·la i coberts
- Espai o armari per productes tòxics i estrís de neteja
- Espai o armari per estrís, vaixel·la 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

La informació recollida a les fitxes s'actualitza d'acord amb les normatives publicades  
Data de l'última actualització: setembre 2013.



- 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 per als manipuladors**

- Lloc o espai que permet mantenir la indumentària aïllada i tancada

**Número de registre municipal: Codi sector (PNPC) i codi activitat**

**Descripció:** Activitat que es duu a terme en un local amb barra i que també pot disposar de servei de taula per proporcionar al públic, a pagament, begudes acompanyades, o no, exclusivament de tapes i/o entrepans

**Sector PNPC:** Menjars preparats i cuines centrals

**Activitat:** Bar

**Codis PNCP i Activitat:** 11 01

La informació recollida a les fitxes s'actualitza d'acord amb les normatives publicades  
Data de l'última actualització: setembre 2013.



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



### **DECLARACIÓ RESPONSABLE D'INICI D'ACTIVITAT PER A ESTABLIMENT ALIMENTARI**

#### **DADES DEL TITULAR**

|                            |                      |                             |                      |
|----------------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|
| Nom i cognoms / Raó Social |                      | DNI / NIF / NIE / Passaport |                      |
| <input type="text"/>       |                      | <input type="text"/>        |                      |
| Adreça                     | Codi Postal          | Municipi                    |                      |
| <input type="text"/>       | <input type="text"/> | <input type="text"/>        |                      |
| Província                  | Telèfon mòbil        | Telèfon                     | Adreça electrònica   |
| <input type="text"/>       | <input type="text"/> | <input type="text"/>        | <input type="text"/> |

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

|                      |                      |                             |                      |
|----------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|
| Nom i cognoms        |                      | DNI / NIF / NIE / Passaport |                      |
| <input type="text"/> |                      | <input type="text"/>        |                      |
| Adreça               | Codi Postal          | Municipi                    |                      |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>        |                      |
| Província            | Telèfon mòbil        | Telèfon                     | Adreça electrònica   |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>        | <input type="text"/> |

#### **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      |                      |
| <input type="text"/> |                      | <input type="text"/> |                      |
| Adreça               | Codi Postal          | Municipi             |                      |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |                      |
| Província            | Telèfon mòbil        | Telèfon              | Adreça electrònica   |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

☐ **Vull rebre notificacions electròniques relacionades amb aquesta sol·licitud**

Podeu consultar les condicions detallades del servei de comunicacions i notificacions electròniques a l'[annex 1](#) d'aquest formulari.

#### **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 (ompleneu-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) ☐

2 de 5

Plaça de la Vila, 1 ● 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES ● N.I.F. P- 0821200 – C ● Tel. 93 878 97 00 ● Fax 93 876 04 86  
E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)



**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 melmelades ☐

**NOMBRE DE TREBALLADORS**

☐ < 10

☐ > 10

**NOMBRE DE TORNOS**

☐ 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 preuinats 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:

3 de 5

Plaça de la Vila, 1 ● 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES ● N.I.F. P- 0821200 – C ● Tel. 93 878 97 00 ● Fax 93 876 04 86  
E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)



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.):  
Repartiment 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, equipaments, 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 l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages**

**S'informa que el Responsable del tractament de dades personals és l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages**, qui les tractarà amb les finalitats de deixar constància d'entrades i sortides de documents, identificació de persones remittents o destinataries, còmput de terminis a efectes de compliment d'obligacions establertes a cada procediment i seguiment de les actuacions i notificació de resolucions. Es poden exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, oposició al tractament i sol·licitud de limitació del tractament adreçant-se a l'Ajuntament. Més informació consultable a [www.santfruitos.cat](http://www.santfruitos.cat)

5 de 5

Plaça de la Vila, 1 ● 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES ● N.I.F. P- 0821200 – C ● Tel. 93 878 97 00 ● Fax 93 876 04 86  
E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)



**ANNEX 5: INFORME TÈCNIC EN RELACIÓ A LA MITJANA ANUAL DE CONSUM I DESPESES ASSOCIADES ALS SUBMINISTRAMENTS ELÈCTRIC I D'AIGUA POTABLE CORRESPONENTS ALS COMPTADORS INDIVIDUALITZATS PER L'ÀMBIT DEL BAR DE L'EDIFICI DEL NEXE-ESPAI DE CULTURA.**





## INFORME TÈCNIC

Aleix Cervantes López, actuant com enginyer industrial de l'Àrea d'Espai i Serveis Públics de l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages, emet el present informe:

### Assumpte

Informe tècnic en relació a la mitjana anual de consum i despeses associades als subministraments elèctric i d'aigua potable corresponents als comptadors individualitzats per l'àmbit del bar de l'edifici del Nexxe-Espai de Cultura.

### Dades del procediment

DEPARTAMENT: Contractació.

PROCEDIMENT:

- Número: 2092/2024.
- Nom: Gestió de l'equipament Nexxe Espai de Cultura

### Fets

1. En data 7 d'agost de 2024, el regidor de Cultura Sr. Xavier Racero Esquius emet una provisió a la qual s'indica:

*(...) Atès que l'equipament municipal on s'ubica el centre cívic Nexxe-Espai de Cultura, acull múltiples i diverses activitats, i ha esdevingut un espai en el que poder assistir a formacions, xerrades etc., i punt de trobada dels més joves en l'espai Casal de Joves-Nexxe.*

*Atès que cal reformular i detallar les tasques que conformen el servei de gestió de l'equipament així com l'encaix del servei de bar en el marc d'un nou contracte de gestió global.*

**ES SOL-LICITA:**

*Primer. L'inici dels tràmits per a la contractació dels serveis esmentats, per tal de poder procedir a l'aprovació de l'expedient i obertura de la licitació.*

- Pàgina 1 de 8 -

Plaça de la Vila, 1 • 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES • N.I.F. P-0821200-C • Tel. 93 878 97 00  
Fax 93 876 04 86 • E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)



Codi Validació: 7WVG02TPEAN0JNS5F0AR, PL7WYN  
Verificació: <https://santfruitosdebages.es/verificacio/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 1 de 8

Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEE6AGY5H9D.JF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.es/administracio/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 55 de 69



- Es redactin els plecs de clàusules administratives i prescripcions tècniques
- S'emetin els informes que siguin necessaris
- S'acrediti l'existència de crèdit adequat i suficient. (...)

2. En data 09/09/2024, la tècnica de Patrimoni Cultural i Turisme Sra. Liliانا Costa sol·licita per correu electrònic al tècnic que subscriu l'emissió d'un informe tècnic amb les dades de mitjana de consums i despeses anuals dels subministraments elèctric i d'aigua potable dels comptadors individualitzats de l'àmbit del bar de l'edifici del Nexxe-Espai de Cultura, tenint en compte els consums reals facturats en els darrers anys pel citat espai, i per tal de poder-ho considerar en la documentació pertinent de la nova licitació.

#### Consideracions tècniques

1. Com s'ha indicat anteriorment, l'espai del bar ubicat a l'equipament municipal del Nexxe-Espai de Cultura disposa de comptadors interns individualitzats per a la mesura dels consums d'energia elèctrica i d'aigua potable. Aquests elements permeten la lògica mesura d'energia elèctrica (kWh) i volum d'aigua potable (m<sup>3</sup>) consumits pel citat servei de bar, que a la vegada permet (si s'escau) poder articular una facturació de forma periòdica a l'adjudicatari del contracte de les pertinents despeses derivades, d'acord amb els preus dels termes fixes i variables dels citats subministraments que es facturen a l'Ajuntament pel conjunt de l'equipament.
2. Cal destacar que el consum elèctric registrat pel comptador individualitzat per l'àmbit del bar, tan sols comptabilitza l'energia absorbida pels diferents receptors del subquadre elèctric situat a l'interior de la cuina del recinte de bar, que bàsicament es tracta de maquinària de cuina (per exemple, planxes, forn, etc.), de conservació dels aliments i begudes (frigorífics, botellers, etc) i altres (renta-gots, cafetera, caixa registradora, entre d'altres). Però que en cap cas inclou, per exemple, la maquinària de climatització o els receptors d'il·luminació de l'àmbit del bar; els quals es troben directament connectats al quadre general de protecció i distribució del conjunt de l'edifici, atès que s'ha considerat fins a l'actualitat que comparteixen usos comuns i d'accés a l'edifici, i que posen estar en funcionament encara que el servei de bar estigui fora del seu horari d'obertura.

Cal destacar que en el marc del procediment núm. 89/2022<sup>1</sup> es va emetre una acta en data 05/07/2023 on es deixava constància, davant el contractista, de les comprovacions i proves demostratives conforme els comptadors individualitzats instal·lats únicament mesuren els consums corresponents als aparells elèctrics receptors i unitats terminals d'aigua del bar del

<sup>1</sup> Contracte administratiu especial per a l'explotació del servei de bar en un edifici públic, per procediment obert, oferta econòmicament més avantatjosa, diversos criteris d'adjudicació.

- Pàgina 2 de 8 -

Plaça de la Vila, 1 • 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES • N.I.F. P-0821200-C • Tel. 93 878 97 00  
Fax 93 876 04 86 • E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)

Codi Validació: 7WQQTPEAMKMSFARLP17WN  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 2 de 8



Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEEAM6Y5H9XDJF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 56 de 69



Nexe, i en aquest sentit s'adjuntaven les fotografies justificatives al respecte. Aquesta acta disposa del corresponent vistiplau per part del contractista.

3. D'altra banda, els consums en els subministraments, i per tant la seva despesa associada, depenen en primer lloc del model de consum, el tipus i quantitat de maquinària utilitzada pel contractista (kW), horaris de funcionament, així com la intensitat d'ús (kWh o m<sup>3</sup>) que efectua l'adjudicatari del contracte del servei de bar. En aquest sentit, posteriorment es poden observar els diferents consums efectuats i despesa associada per períodes i diferents adjudicataris.

En segon lloc, cal tenir en compte que els preus dels termes variables d'energia elèctrica en cada període depenien de la tarifa del moment contractada per part de l'Ajuntament, podent destacar el període corresponent a l'any 2022 i part del 2023, amb una forta inestabilitat i increment de preus, que va afectar directament en les tarifes elèctriques de mercat lliure dels subministraments municipals contractats a través de l'acord marc de l'Associació Catalana de Municipis (ACM), i en conseqüència repercutida a l'adjudicatari del contracte del servei de bar.

En aquest sentit, cal recordar el més que destacable augment de preus del terme d'energia (aproximadament d'un 122% de mitjana), i que en el cas dels subministraments elèctrics municipals va ser especialment significatiu a partir de l'1 de juliol de 2022.

Aquest significatiu augment de preus en el mercat energètic, que patiren la totalitat dels consumidors (tan públics com privats), fou la conseqüència de la situació econòmica i política internacional del moment que s'inicià durant el primer semestre de 2022 (guerra d'Ucraïna, augment de la inflació a nivell mundial, etc.).

Taula 1. Preus del terme d'energia (€/kWh) en els subministraments elèctrics municipals. Tarifa 3.0A.  
Font: Acord marc de l'Associació Catalana de Municipis.

| Períodes   |            | P1       | P2       | P3       | P4       | P5       | P6       |
|------------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 01/06/2021 | 30/06/2021 | 0,148927 | 0,12955  | 0,101942 | 0,087326 | 0,072453 | 0,066257 |
| 01/07/2021 | 30/09/2021 | 0,145366 | 0,125962 | 0,098385 | 0,083768 | 0,072452 | 0,062654 |
| 01/10/2021 | 31/12/2021 | 0,088723 | 0,084022 | 0,075728 | 0,07244  | 0,06519  | 0,058122 |
| 01/01/2022 | 31/03/2022 | 0,125822 | 0,111087 | 0,090345 | 0,079726 | 0,069966 | 0,061169 |
| 01/04/2022 | 30/06/2022 | 0,111667 | 0,100458 | 0,08447  | 0,076788 | 0,068083 | 0,059994 |
| 01/07/2022 | 30/09/2022 | 0,382687 | 0,371637 | 0,355718 | 0,347932 | 0,339189 | 0,331074 |
| 01/10/2022 | 31/10/2022 | 0,339587 | 0,29138  | 0,27546  | 0,267675 | 0,258931 | 0,250816 |
| 01/11/2022 | 31/12/2022 | 0,343758 | 0,332668 | 0,316568 | 0,308725 | 0,299928 | 0,291087 |
| 01/01/2023 | 31/03/2023 | 0,232915 | 0,221945 | 0,203804 | 0,197164 | 0,189279 | 0,180637 |
| 01/04/2023 | 30/06/2023 | 0,185409 | 0,174439 | 0,156298 | 0,149657 | 0,141772 | 0,133131 |
| 01/07/2023 | 30/09/2023 | 0,138838 | 0,127868 | 0,109728 | 0,103087 | 0,095192 | 0,086560 |

- Pàgina 3 de 8 -

Plaça de la Vila, 1 • 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES • N.I.F. P-0821200-C • Tel. 93 878 97 00  
Fax 93 876 04 86 • E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)



Codi Validació: TWG0TTCAMQKSGRQAPL7VNN  
Verificació: <https://santfruitosdebag.esadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 3 de 8

Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEEA6Y5H9XDJF  
Verificació: <https://santfruitosdebag.esadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 57 de 69





|            |            |          |          |             |             |            |         |
|------------|------------|----------|----------|-------------|-------------|------------|---------|
| 01/10/2023 | 31/12/2023 | 0,178908 | 0,167938 | 0,149797    | 0,143156    | 0,135261   | 0,12663 |
| 01/01/2024 | 31/03/2024 | 0,154617 | 0,136509 | 0,122501495 | 0,115598645 | 0,10698479 | 0,09837 |

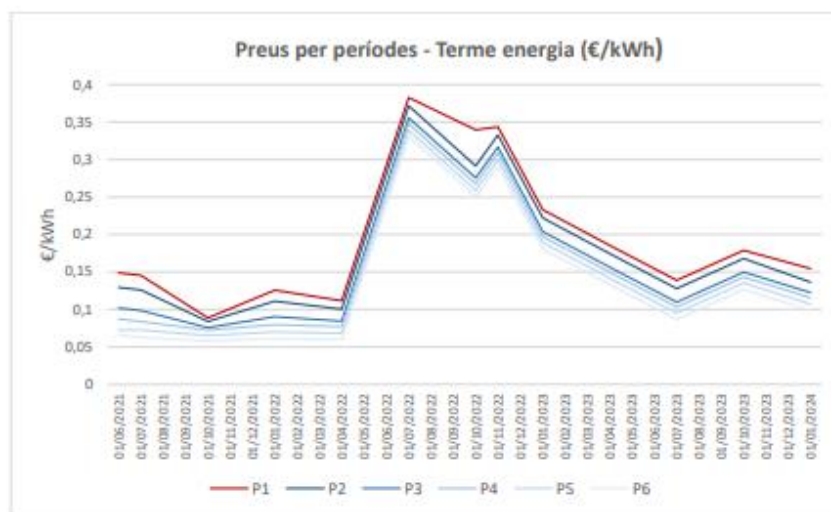


Fig. 1. Gràfic evolutiu de preus del terme d'energia (€/kWh) en els subministraments elèctrics municipals. Tarifa 3.0A. Font: Acord marc de l'Associació Catalana de Municipis

Sortosament durant l'any 2023 es van reduir trimestralment i de forma progressiva els preus del terme d'energia dels contractes elèctrics municipals, fins arribar a valors lleugerament superiors als que existien a principis de l'any 2021 i 2022.

Respecte al gràfic i taula de preus anteriors, cal destacar que des del 15/06/2022 i fins el 31/12/2023, així com en el període comprès entre el 1/10/2023 fins el 31/10/2023, els preus anteriors inclouen el recàrrec corresponent a l'anomenat "topall al preu del gas", aplicable als contractes elèctrics de mercat lliure, com és el cas, de la mateixa manera que la totalitat dels subministraments elèctrics municipals. En aquest sentit, a partir de juliol de 2022 aquest valor es va traslladar al valor mig real (€/kWh) facturats en els períodes indicats.

Cal destacar que el concepte del "topall del preu del gas" és un mecanisme temporal imposat pel Govern central (Reial Decret-Llei 10/2022) que té per objectiu contenir el preu de l'electricitat. D'acord amb l'anterior, la diferència entre el preu real del gas en el mercat internacional (o preu real) i el preu del gas "topallat", està sent finançada a l'Estat per tots els

- Pàgina 4 de 8 -

Plaça de la Vila, 1 • 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES • N.I.F. P-0821200-C • Tel. 93 878 97 00  
Fax 93 876 04 86 • E-mail: [ajuntament@sanfruitos.cat](mailto:ajuntament@sanfruitos.cat)



Codi Validació: 71NCG0TTEAMUJESFARLUR 21M4  
Verificació: <https://sanfruitosdebages.es/verificacio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 4 de 8

Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEEAM6Y5H9XDJF  
Verificació: <https://sanfruitosdebages.es/verificacio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 58 de 69



consumidors d'electricitat, i per aquest motiu apareix a la facturació aquest concepte. No obstant, durant l'actual anualitat 2024 i part del 2023 no va ser necessari que s'apliqués a la facturació fruit de l'estabilitat en el mercat energètic.

4. Mentre que en el cas del subministrament d'aigua potable, també hi hagut modificacions en la tarifa del servei en els darrers anys, no obstant de valor absolut molt inferiors a les relatives al subministrament elèctric.
5. D'acord amb l'anterior, a continuació s'exposen els consums i despeses associades als citats subministraments durant els darrers anys, dividits per períodes temporals i facturats a diferents contractistes, així com les pertinents mitjanes:

Taula 2. Consums i despesa subministraments elèctric i d'aigua potable del bar del Nexa-Espai de Cultura. Període 08/06/2015 a 16/01/2024. Font: Ajuntament.

| CONSUMS SUBMINISTRAMENTS ELÈCTRIC I D'AIGUA POTABLE |                        |                                    |                                   |                                     |                                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| Data                                                | Lectura / consum (kWh) | Import elèctric (€) IVA 21% inclòs | Lectura / consum aigua freda (m³) | Lectura / consum aigua calenta (m³) | Import aigua (€) IVA 21% inclòs |
| 08/06/2015                                          | 0,00                   | -                                  | 0,00                              | 0,00                                | -                               |
| 15/03/2018                                          | 53.049,44              | 7.549,18 €                         | 99,32                             | 22,00                               | 237,21 €                        |
| 10/04/2019                                          | 73.867,67              | 2.861,14 €                         | 135,96                            | 31,64                               | 107,09 €                        |
| 21/10/2019                                          | 82.907,42              | 1.392,49 €                         | 170,00                            | 32,76                               | 62,27 €                         |
| 31/05/2021                                          | 103.678,50             | 2.467,31 €                         | 202,43                            | 48,26                               | 136,18 €                        |
| 27/03/2022                                          | 113.405,90             | 964,42 €                           | 214,80                            | 53,44                               | 43,52 €                         |
| 31/12/2022                                          | 135.653,60             | 4.974,92 €                         | 245,93                            | 62,87                               | 83,11 €                         |
| 16/01/2024                                          | 158.985,60             | 3.403,55 €                         | 276,87                            | 70,17                               | 72,22 €                         |
| <b>TOTAL</b>                                        | <b>158.985,60</b>      | <b>23.613,01 €</b>                 | <b>276,87</b>                     | <b>70,17</b>                        | <b>741,60 €</b>                 |
| <b>Dies totals període</b>                          | <b>3145 dies</b>       |                                    |                                   |                                     |                                 |
| Mitjanes diàries                                    | 50,55                  | 7,51                               | 0,09                              | 0,02                                | 0,24                            |
| Mitjanes anuals                                     | 18.451,43              | 2.740,46                           | 32,13                             | 8,14                                | 86,07                           |

- Pàgina 5 de 8 -

Plaça de la Vila, 1 • 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES • N.I.F. P-0821200-C • Tel. 93 878 97 00  
Fax 93 876 04 86 • E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)



Codi Validació: 71NG077PEANLQSGP4UPL7YN  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 5 de 8

Codi Validació: 4TG6R6VGSWFEEA6Y5H9XDJF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 59 de 69





Taula 3. Períodes facturats de subministraments elèctric i d'aigua potable del bar del Nexè-Espai de Cultura. Període 08/06/2015 a 16/01/2024. Font: Ajuntament

| Període | Data inicial | Data final | Dies entre períodes |
|---------|--------------|------------|---------------------|
| 1       | 08/06/2015   | 15/03/2018 | 1012,00             |
| 2       | 15/03/2018   | 10/04/2019 | 391,00              |
| 3       | 10/04/2019   | 21/10/2019 | 194,00              |
| 4       | 21/10/2019   | 31/05/2021 | 588,00              |
| 5       | 31/05/2021   | 27/03/2022 | 300,00              |
| 6       | 27/03/2022   | 31/12/2022 | 279,00              |
| 7       | 31/12/2022   | 16/01/2024 | 381,00              |
|         |              |            | <b>3145,00</b>      |

6. No obstant, i amb l'objecte d'estimar un escenari més conservador i intentar minimitzar les possibles incerteses de cost dels citats subministraments als licitadors, i que venen derivades de factors de difícil previsió corresponents a: fluctuacions que pot patir el mercat energètic respecte els preus de les tarifes de subministrament elèctric, el model de consum de cada adjudicatari en funció del tipus de serveis de restauració que ofereix, el tipus i quantitat de maquinària utilitzada pel contractista (kW), horaris de funcionament, així com la intensitat d'ús (kWh o m<sup>3</sup>); es proposa adoptar com a període de referència el corresponent entre el 27/03/2022 i el 16/01/2024:

Taula 4. Consums i despesa subministraments elèctric i d'aigua potable del bar del Nexè-Espai de Cultura. Període 27/03/2022 a 16/01/2024 (²). Font: Ajuntament.

| CONSUMS SUBMINISTRAMENTS ELÈCTRIC I D'AIGUA POTABLE |                        |                                    |                                   |                                     |                                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| Data                                                | Lectura / consum (kWh) | Import elèctric (€) IVA 21% inclòs | Lectura / consum aigua freda (m³) | Lectura / consum aigua calenta (m³) | Import aigua (€) IVA 21% inclòs |
| 31/12/2022                                          | 135.653,60             | 4.974,92 €                         | 245,93                            | 62,87                               | 83,11 €                         |
| 16/01/2024                                          | 158.985,60             | 3.403,55 €                         | 276,87                            | 70,17                               | 72,22 €                         |
| <b>TOTAL</b>                                        | <b>45.579,70</b>       | <b>8.378,47 €</b>                  | <b>62,07</b>                      | <b>16,73</b>                        | <b>155,33 €</b>                 |
|                                                     |                        |                                    |                                   |                                     |                                 |
| <b>Dies totals període</b>                          | <b>661 dies</b>        |                                    |                                   |                                     |                                 |

² El valor indicat com a "Total" de les columnes "Lectura/consum (kWh)", "Lectura/consum aigua freda (m³)" i "Lectura/consum aigua calenta (m³)" de la taula 4 són el consum del període comprès entre 27/03/2022 i 16/01/2024, com a resultat de la diferència entre la lectura de 16/01/2024 i la de 27/03/2022 (que apareix a la taula 2 del present informe).



|                  |           |          |       |      |       |
|------------------|-----------|----------|-------|------|-------|
| Mitjanes diàries | 68,96     | 12,68    | 0,09  | 0,03 | 0,23  |
| Mitjanes anuals  | 25.168,82 | 4.626,54 | 34,28 | 9,24 | 85,77 |

Taula 5. Períodes facturats de subministraments elèctric i d'aigua potable del bar del Nexè-Espai de Cultura. Període 27/03/2022 a 16/01/2024. Font: Ajuntament

| Període | Data inicial | Data final | Dies entre períodes |
|---------|--------------|------------|---------------------|
| 6       | 27/03/2022   | 31/12/2022 | 280,00              |
| 7       | 31/12/2022   | 16/01/2024 | 381,00              |
|         |              |            | 661,00              |

## Conclusions

Per tant, d'acord amb les consideracions tècniques anteriorment indicades, es proposa com a consum i despesa anual mitjana associada als subministraments elèctric i d'aigua potable corresponents als comptadors individualitzats per l'àmbit del bar de l'edifici del Nexè-Espai de Cultura, els següents:

- Subministrament elèctric:
  - Consum mig anual: 25.168,82 kWh.
  - Despesa mitjana anual: 4.626,54 € (IVA 21% inclòs).
- Subministrament d'aigua potable:
  - Consum mig anual (aigua freda sanitària): 34,28 m<sup>3</sup>.
  - Consum mig anual (aigua calenta sanitària): 9,24 m<sup>3</sup>.
  - Despesa mitjana anual: 85,77 € (IVA 21% inclòs).

Així doncs, el tècnic que subscriu signa el present informe sol·licita que se'n doni trasllat a les àrees de Contractació i d'Intervenció-Tresoreria de l'Ajuntament en resposta a la seva sol·licitud, i als efectes que s'estimin oportuns.

- Pàgina 7 de 8 -

Plaça de la Vila, 1 • 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES • N.I.F. P-0821200-C • Tel. 93 878 97 00  
Fax 93 876 04 86 • E-mail: [ajuntament@sanfruitos.cat](mailto:ajuntament@sanfruitos.cat)



Codi Validació: TNGQ7TPEAMUKSSEFARLP7VN  
Verificació: <https://sanfruitosdebages.es/verificacio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 7 de 8

Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEEEMAGY5H9XDJF  
Verificació: <https://sanfruitosdebages.es/verificacio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 61 de 69



A Sant Fruitós de Bages,

L'enginyer industrial  
Àrea d'Espai i Serveis Públics

Aleix Cervantes López  
(signat i datat electrònicament)

- Pàgina 8 de 8 -

Plaça de la Vila, 1 • 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES • N.I.F. P-0821200-C • Tel. 93 878 97 00  
Fax 93 876 04 86 • E-mail: [ajuntament@santfruitos.cat](mailto:ajuntament@santfruitos.cat)



Codi Validació: TNGQTFEANDGSRMARLPLVN  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 8 de 8



## ANNEX 6: Estudi econòmic relatiu a la consergeria i l'explotació del bar del Nexe



DEPARTAMENT: Contractació  
PROCEDIMENT:  
- Número: 2092/2024  
- Nom: Gestió de l'equipament Nexe Espai de Cultura

### INFORME Estudi econòmic per a la consergeria i la gestió del Bar del Nexe

#### Fets

Atès que s'està elaborant el nou plec de condicions per tal de poder licitar la gestió del Nexe espai de cultura i el Nexe Jove, des d'intervenció es sol·licita l'elaboració d'un estudi econòmic del cost de la consergeria i de la gestió i explotació del bar del Nexe, per definir el preu per a la nova licitació.

#### Consideracions

Per tal d'obtenir el preu/hora d'un conserge s'ha buscat el Conveni col·lectiu de treball per a empleats de finques urbanes de Catalunya per als anys 2023-2024, que per tasques és el que més s'apropa a les que s'ha de desenvolupar al Nexe- Espai de cultura.

En el conveni es recull el sou base per una dedicació plena (822.12€), i els complements que es llisten segons les responsabilitats estipulades. Aquestes s'han calculat en un 31% sobre el salari base. El preu total que se'n deriva està per sota del salari mínim interprofessional i per tant cal que el càlcul es faci amb el salari mínim interprofessional.

#### Proposta tècnica

L'horari que s'estableix d'obertura de l'equipament municipal és de 10 hores diàries de dilluns a dissabte. A banda es preveu l'obertura durant 12 diumenges a l'any. Per tant es comptabilitza la necessitat de disposar de **2880 hores** d'obertura anuals de consergeria.

El preu hora es calcula de la següent manera:

|                                                    |                    |            |
|----------------------------------------------------|--------------------|------------|
| Import anual salari (import per 12 mesos)          | 15.876,00 €        | 1.323,00 € |
| Import anual Seguretat social (import per 12mesos) | 5.104,08 €         | 0,3214966  |
| Preu hora amb ppee salari mínim                    | 8,87 €             |            |
| Seguretat social                                   | 2,85 €             |            |
| Cost hora                                          | 11,72 €            |            |
| <b>Cost anual total</b>                            | <b>33.758,42 €</b> |            |



Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEE6A6Y5H9D.JF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 1 de 4

Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEE6A6Y5H9D.JF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 63 de 69





Ajuntament de  
Sant Fruitós de Bages

Pel que fa a la gestió i l'explotació del Bar cal remarcar que el balanç de despeses i ingressos dependrà de la correcta gestió de l'equipament, doncs es un espai consolidat al poble i amb una dinàmica d'activitats molt variada. Una gestió proactiva i de proximitat pot esdevenir molt positiva pels guanyadors de la licitació.

Per tal de determinar el rendiment del bar, s'opta per els criteris del règim d'estimació Objectiva per Mòduls establert a la normativa de l'Impost de la Renda de les Persones Físiques. És un règim de tributació simplificat aplicable a petits empresaris i/o professionals als quals s'intenta simplificar l'administració de la seva activitat.

En aquesta modalitat es realitza un càlcul dels beneficis derivats de l'activitat mitjançant una sèrie d'indicadors. Ens interessa agafar aquest sistema de mòduls ja que una de les seves peculiaritats es que no permet l'aplicació de cap despesa deduïble, inclòs la pròpia quota d'autònoms i la mateixa normativa estatal ja realitza una estimació de benefici net en funció de les següents variables per el cas que ens ocupa:

- Una autònom a jornada completa (1800 hores)
- Un assalariat per la resta de d'hores fins arribar a les 2880 (1080 hores)
- S'ha estimat que hi haurà operatives una mitjana de 16 taules de 4 persones (tenint en compte que les de l'estiu compensen les de l'hivern amb el dimensionat de la terrassa)
- No s'ha tingut en compte la longitud de la barra perquè de la manera que esta estructurada ara forma part del servei.
- Es comptabilitzen 290 dies d'activitat es dir: 360 menys els 40 diumenges que no obren i els 30 dies d'agost, que son de vacances.
- S'ha tingut en compte una potència contractada de llum de 10 kw

Codi Validació: 47G6R6WGSWFEE6A6Y5H9D.JF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 2 de 4



Codi Validació: 47G6R6WGSWFEE6A6Y5H9D.JF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 64 de 69





  
Ajuntament de  
Sant Fruitós de Bages

Actividad 1 de 1

Contribuyente titular de la actividad  DECLARANTE

Clasificación (I.A.E. grupo o epígrafe)  673.2

Si para la imputación temporal de los rendimientos opta por la aplicación del criterio de cobros y pagos, consigne una "X"  ☐

**Atención:** la opción se referirá necesariamente a todas las actividades del mismo titular.

| MÓDULOS                             | Definición             | Nº de unidades                         | Rendimiento por módulo antes de amortización |
|-------------------------------------|------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1 <input type="text" value="1444"/> | PERSONAL ASALARIADO    | <input type="text" value="1445"/> 0,60 | <input type="text" value="1446"/> 986,36     |
| 2 <input type="text" value="1447"/> | PERSONAL NO ASALARIADO | <input type="text" value="1448"/> 1,00 | <input type="text" value="1449"/> 11.413,08  |
| 3 <input type="text" value="1450"/> | POTENCIA ELECTRICA     | <input type="text" value="1451"/> 7,94 | <input type="text" value="1452"/> 750,17     |
| 4 <input type="text" value="1453"/> | MESAS                  | <input type="text" value="1454"/> 8,35 | <input type="text" value="1455"/> 759,90     |
| 5 <input type="text" value="1456"/> | LONGITUD BARRA         | <input type="text" value="1457"/>      | <input type="text" value="1458"/>            |
| 6 <input type="text" value="1459"/> | MAQUINAS TIPO A        | <input type="text" value="1460"/>      | <input type="text" value="1461"/>            |
| 7 <input type="text" value="1462"/> | MAQUINAS TIPO B        | <input type="text" value="1463"/>      | <input type="text" value="1464"/>            |

Rendimiento neto previo (suma)  13.909,51

**Minoraciones:**

Minoración por incentivo al empleo  96,64

Minoración por incentivos a la inversión

Rendimiento neto minorado ( [1465] - [1466] - [1467] )  13.810,87

**Índices correctores:**

1. Índice corrector especial

2. Índice corrector para empresas de pequeña dimensión  0,90

3. Índice corrector de temporada

4. Índice corrector de exceso

5. Índice corrector por inicio de nueva actividad

Rendimiento neto de módulos  12.429,78

La normativa de l'Impost de la renda de les Persones Físiques estableix uns índex correctors per petita dimensió, uns índexs correctors i unes reduccions de caràcter general:



Codi Validació: 4TG6R6WGS/WFEEMAGY5H9D.JF  
Verificació: https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 3 de 4

Codi Validació: 4TG6R6WGS/WFEEMAGY5H9D.JF  
Verificació: https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 65 de 69



  
Ajuntament de  
Sant Fruitós de Bages

|                                                                                                                                                     |               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| <b>Rendimiento neto previo (suma)</b>                                                                                                               | <b>[1465]</b> | 13.909,51 |
| <b>Minoraciones:</b>                                                                                                                                |               |           |
| Minoración por incentivo al empleo                                                                                                                  | <b>[1466]</b> | 98,64     |
| Minoración por incentivos a la inversión                                                                                                            | <b>[1467]</b> |           |
| <b>Rendimiento neto minorado</b> ([1465] - [1466] - [1467])                                                                                         | <b>[1468]</b> | 13.810,87 |
| <b>Índices correctores:</b>                                                                                                                         |               |           |
| 1. Índice corrector especial                                                                                                                        | <b>[1469]</b> |           |
| 2. Índice corrector para empresas de pequeña dimensión                                                                                              | <b>[1470]</b> | 0,90      |
| 3. Índice corrector de temporada                                                                                                                    | <b>[1471]</b> |           |
| 4. Índice corrector de exceso                                                                                                                       | <b>[1472]</b> |           |
| 5. Índice corrector por inicio de nueva actividad                                                                                                   | <b>[1473]</b> |           |
| <b>Rendimiento neto de módulos</b>                                                                                                                  | <b>[1474]</b> | 12.429,78 |
| Reducción de carácter general (sólo si el importe de la casilla [1474] es > 0)                                                                      | <b>[1475]</b> | 1.242,98  |
| Reducción para actividades económicas desarrolladas en el término municipal de Lorca (Murcia)                                                       | <b>[1476]</b> |           |
| Reducción para actividades económicas desarrolladas en la isla de La Palma (Canarias)                                                               | <b>[1477]</b> |           |
| Gastos extraordinarios por circunstancias excepcionales                                                                                             | <b>[1478]</b> |           |
| Otras percepciones empresariales                                                                                                                    | <b>[1479]</b> |           |
| <b>Rendimiento neto de la actividad</b> ([1474] - [1475] - [1476] - [1477] + [1478])                                                                | <b>[1479]</b> | 11.186,80 |
| Reducciones de rendimientos generados en más de 2 años u obtenidos de forma notoriamente irregular (Artículo 32.1 y D.T 25º de la Ley del Impuesto) | <b>[1480]</b> |           |
| <b>Rendimiento neto reducido</b> ([1479] - [1480])                                                                                                  | <b>[1481]</b> | 11.186,80 |

S'estableix que el rendiment net per aquesta activitat de bar seria d' 11.186,80 euros, que resulta ser un guany diari de 38,57 euros.

Aquest guany s'estima totalment raonable i més tenint en compte les característiques de l'equipament i el fet que el concessionari no haurà d'assumir certes despeses de subministraments.

I per que així consti,

Liliana Costa

Tècnica Cultural de Patrimoni i turisme. Instructora

(signat i datat electrònicament)



Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEE6A6Y5H9DUF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 4 de 4

Codi Validació: 4TG6R6WGSWFEE6A6Y5H9DUF  
Verificació: <https://santfruitosdebages.eadministracio.cat/>  
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 66 de 69



## ANNEX 7. Model Oferta econòmica



### Annex 7 Model Oferta econòmica (incloure en el Sobre 3)

A L'AJUNTAMENT DE SANT FRUITÓS DE BAGES  
Plaça de la Vila, 1, 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES

#### OFERTA ECONÒMICA

##### EXPEDIENT

Número: 2092/2024

Objecte: contracte de servei de consergeria, i explotació del servei de bar, de l'edifici del nexa-espai de cultura i nexa-espai jove

##### RÈGIM

Classe: administratiu

Modalitat: serveis

##### EMPRESARI

Nom:

DNI/CIF:

##### EXPERIÈNCIA EN SERVEIS DE CONSERGERIA

El personal a adscriure al servei de consergeria té la següent experiència en aquestes tasques:

- Experiència en consergeria privada: ..... any/s
- Experiència en consergeria en equipaments municipals:..... any/s
- Experiència en consergeria en equipaments culturals i centres cívics:..... any/s

##### BAIXA ECONÒMICA DEL PREU HORA DE CONSERGERIA (preu/hora màxim de 11,72 € sense IVA)

**S'ofereix el preu/hora de consergeria** següent:

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| A. Preu/hora sense IVA:              | .....€  |
| B. Rendiment diari bar <sup>18</sup> | 3,88 €  |
| C. Preu/hora que s'ofereix:<br>(A-B) | ..... € |
| D. IVA 21%:                          | .....€  |
| E. Preu/hora amb IVA:                | .....€  |

<sup>18</sup> Import no modificable



## **INCREMENT D'HORES DE SERVEI DE CONSERGERIA (màxim a oferir: 430 hores anuals)**

**S'ofereix un increment de ..... hores addicionals a les 2.880 hores/anuals de servei de consergeria sense cost addicional:**

**2.880 hores anuals + ..... hores anuals addicionals = Total ..... hores anuals**

## **DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:**

Caldrà que es detalli expressament la categoria professional i adjuntar el currículum vitae del personal que prestarà serveis en el contracte i les funcions que farà cada persona. Això servirà per aplicar els criteris d'adjudicació i serà d'obligat compliment durant l'execució del contracte

**Obligació de presentar estudi justificatiu de l'oferta econòmica:** Sí.  
Juntament amb la proposta econòmica s'haurà de presentar els documents que acreditin aquestes circumstàncies, els quals seran quan escaigui els següents:

- Estudi econòmic justificatiu del preu/hora ofertat, amb el nivell suficient que acrediti la serietat i possibilitat de compliment de l'oferta.
- Certificats de serveis prestats on aparegui la categoria professional.
- Informe de vida laboral conjuntament amb certificat de l'empresa on aparegui la categoria professional o tasques desenvolupades.
- Contractes de treball.
- Altes d'autònoms, on s'indiqui l'activitat professional.

En cas que s'hagi de substituir el personal presentat s'haurà de fer per algú amb les mateixes característiques, és a dir, la mateixa categoria i el currículum que compleixi els requisits abans esmentats.

## **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**

