



Ajuntament de Moia

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moia
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

Expedient: 2833/2024

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR DEL PAVELLÓ MUNICIPAL DE MOIÀ

Gener 2025





Continguts

CLÀUSULA 1. Objecte del contracte	3
CLÀUSULA 2. Espais del bar i equipaments	4
CLÀUSULA 3. Elements d'objecte d'inventari	5
CLÀUSULA 4. Servei i durada del contracte	5
CLÀUSULA 5. Horari d'obertura del bar i servei de consergeria	5
CLÀUSULA 6. Objectiu del bar	6
CLÀUSULA 7. Personal del servei de bar	7
CLÀUSULA 8. Requisits específics del contracte	7
CLÀUSULA 9. Obligacions i característiques del servei d'explotació de bar	11
CLÀUSULA 10. Obligacions i característiques del servei de consergeria i neteja d'espais	17
CLÀUSULA 11. Condicions dels licitadors	17
CLÀUSULA 12. Drets del concessionari del servei de bar	18
CLÀUSULA 13. Prohibicions al concessionari	19
CLÀUSULA 14. Obligacions de l'Ajuntament	19
CLÀUSULA 15. Drets de l'Ajuntament	20
CLÀUSULA 16. Seguiment del servei	21
CLÀUSULA 17. Mesures sanitàries	22
CLÀUSULA 18. Condicions econòmiques de l'explotació	25
CLÀUSULA 19. Cànon	26
CLÀUSULA 20. Confidencialitat de les dades del contracte	27
CLÀUSULA 21. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	27
ANNEX 1. Plànols dels espais de la instal·lació	32
ANNEX 2. Superfícies útils servei de bar	33
ANNEX 3. Relació de béns aportats per l'Ajuntament	34
ANNEX 4. Relació de béns a aportar pel concessionari	35
ANNEX 5. Proposta inicial de preus públics	37
ANNEX 6.- ESTUDI ECONÒMICO-FINANCIER DE LA CONCESSIÓ	39





CLÀUSULA 1. Objecte del contracte

El present contracte té per objecte la concessió de l'ús privatiu, mitjançant procediment obert, per a l'explotació del servei de bar ubicat al Pavelló municipal d'esports de Moia, així com les activitats associades a l'equipament esportiu de consergeria i neteja d'espais comuns no esportius descrits en el present plec.

Els espais objecte de la concessió només inclouen la zona per desenvolupar l'activitat de bar, amb independència de les activitats associades de consergeria del Pavelló com a equipament esportiu

El Bar del Pavelló municipal d'esports constitueix un bé de domini públic afectat al servei públic d'activitats i instal·lacions esportives, en els termes de l'article 5 del Reglament de patrimoni dels ens locals de Catalunya, aprovat per Decret 336/1988, de 17 d'octubre (RPEL).

L'Ajuntament de Moia, amb la intenció d'aconseguir una bona gestió dels recursos i un millor aprofitament de la instal·lació esportiva, presenta els principals objectius de la contractació del servei:

- Prestar el servei de bar durant els entrenaments i competicions del pavelló i instal·lacions esportives colindants.
- Mantenir en perfecte estat de funcionament, neteja i conservació els espais destinats a l'activitat de bar, les instal·lacions, la maquinària del bar, així com zones comunes i lavabos de la planta baixa i les graderies de la primera planta del Pavelló.
- Realitzar petites tasques de neteja i adequació de les graderies i passadissos interiors i exteriors.
- Obrir i tancar les portes, llums, alarmes i serveis de la instal·lació.
- Custodiar les claus d'entrada a l'edifici del pavelló.

El concessionari estarà obligat a executar les tasques objecte del contracte d'acord amb l'establert en el present plec de prescripcions tècniques particulars (PPT), en el plec de clàusules administratives particulars (PCAP) i en les propostes que hagi presentat en la seva oferta, sempre d'acord amb la normativa que sigui d'aplicació.

El concessionari haurà d'executar les prestacions segons s'assenyala en el present plec, on es relacionen els serveis objecte del contracte, el personal i les seves dedicacions estimades, les tasques a realitzar i la seva freqüència, i les especificacions dels mitjans que s'hauran d'utilitzar.

Es fa constar explícitament que la concessió dels serveis que en el present plec es detallen no significa de cap manera la cessió de la titularitat del servei ni tampoc de la propietat de les instal·lacions i equipaments utilitzats, que correspondran sempre, i en tot moment, a l'Ajuntament de Moia.





CLÀUSULA 2. Espais del bar i equipaments

L'objecte de la concessió és l'explotació del Bar del Pavelló municipal de Moià, situat al Carrer Remei, així com les activitats associades amb l'equipament esportiu.

Dins del Pavelló municipal d'esports hi ha la zona destinada a bar, amb una superfície construïda total de 140,52m², formada per la zona de barra, sala amb taules i cadires i espai de cuina/magatzem (és conjunt).

Els espais de la instal·lació del Bar del Pavelló municipal de Moià són:

- Zona de cuina (14,85 m²)
- Zona de barra (12,88 m²)
- Sala de taules (83,48 m²)
- Zona de pas (29,31 m²)

A més, el bar es beneficiarà de l'ús d'altres serveis comunitaris:

- Lavabos planta baixa (9,90 m²)

Ocupació

Es determinarà el nivell d'ocupació segons la Taula 2.1 de l'Apartat 2 de la Secció 3 (SI 3 – Evacuació d'ocupants) tenint en compte que els edificis són d'ús Pública Concurrencia. Així doncs es calcularà l'aforament en base a:

Sector únic	Densitat (pers./m ²)
Menjador	1 persona / 1,5 m ²
Zona servei barra	1 persona / 10 m ²
Cuina i office	1 persona / 10 m ²
Zona pas	-

La ocupació màxima queda indicada en un màxim de 57 persones segons la següent taula:

Sector únic	Densitat (pers./m ²)	Àrea	Ocupació màx.
Menjador	1 persona / 1,5 m ²	83,14	55 persones
Zona servei barra	1 persona / 10 m ²	6,53	1 persona
Cuina i office	1 persona / 10 m ²	15,05	1 persona
Zona pas	-	-	-

La previsió en servei de taules en l'activitat haurà de disposar d'espai per a, com a mínim superior, el 60% de l'ocupació del menjador (33 persones) considerant un mínim de 8 taules de 4 persones. En cas de que el licitador vulgui disposar de més espai, aquest no podrà superar mai l'aforament màxim previst.





Es podrà disposar d'un aforament supletori de 5 taules situades en la zona exterior del Bar del Pavelló (entre el Bar del Pavelló i el camp de futbol) amb un màxim de 6 taules de 4 persones i que, per tant, en l'exterior poden disposar d'un aforament màxim de 24 persones.

CLÀUSULA 3. Elements d'objecte d'inventari

En l'Annex 3 del present PPTP s'exposa la relació de béns, mobiliari, maquinària, treballs i instal·lacions que aporta l'Ajuntament al present contracte. El llistat inclou les instal·lacions que es troben inventariades en l'actualitat, únicament a efectes informatius, i la resta de mobiliari que calgui per posar en funcionament el servei haurà de ser aportat pel concessionari.

En l'Annex 4 del present PPTP s'exposa la relació mínima dels béns a aportar pel concessionari, per al correcte desenvolupament de l'activitat. El concessionari haurà de conservar i mantenir tots els béns, per la qual cosa es compromet a fer-ne un bon ús per a l'objecte al que estan destinats. Alhora, aportarà el material esportiu fungible necessari el qual a la fi de la concessió passarà a ser de l'equipament esportiu havent-se amortitzat. Qualsevol anomalia que es pugui produir en aquests elements serà comunicada a la direcció de la instal·lació i/o a les persones que l'Ajuntament de Moià designi a l'efecte.

CLÀUSULA 4. Servei i durada del contracte

El termini màxim de la durada de la concessió per l'explotació del Bar del Pavelló serà de 5 anys, a comptar des de l'inici de la signatura del contracte, prorrogable per 5 anys més de forma anual. En acabar el termini de la concessió i de les seves pròrrogues l'espai de bar i mobiliari d'aquest s'haurà de deixar en perfectes condicions per part del concessionari.

La pròrroga haurà de ser aprovada per l'Ajuntament i notificada de forma expressa i serà obligatòria per al concessionari sempre i quan se li hagi comunicat 2 mesos abans de la finalització del termini contractual i de la pròrroga.

A l'inici de la concessió es lliurarà acta en la que s'hi farà constar l'estat del bar i l'inventari de mobiliari i altres utensilis que es lliuren a el concessionari.

Al finalitzar la concessió es lliurarà acta de recepció del bar en la que es farà constar l'estat en el que es retorna, així com l'inventari del mobiliari i d'altres utensilis que formen part integrant d'aquest. En cas que es trobin en mal estat, sempre que no sigui degut al transcurs del temps i el seu ús normal, es farà constar en l'acta i el seu valor serà descomptat de la garantia.

CLÀUSULA 5. Horari d'obertura del bar i servei de consergeria

El servei de Bar del Pavelló municipal de Moià ha de donar servei, com a mínim, en les hores establertes en el present plec. Inicialment es preveu un període d'inactivitat esportiva de quatre setmanes a l'estiu, així com Nadal i Setmana Santa, tot i que el bar podrà restar obert si el concessionari així ho decideix.





L'horari de funcionament del Pavelló serà el següent:

- Dilluns a divendres: 8:00 a 21:00 hores. A partir de les 21:00 fins les 23:00 hores, l'horari d'obertura anirà en relació amb els entrenaments.
- Dissabtes, diumenges i festius: 8:00 a 23:00 hores, sempre que el Pavelló i/o instal·lacions esportives colindants tinguin activitat esportiva.
- En els mesos d'estiu (15 de juny- 15 de setembre), Nadal i Setmana Santa, aquest horari podrà variar d'acord amb la realització de campus esportius en horari lectiu.

Tenint en compte aquestes consideracions, l'horari de funcionament del servei de bar serà el següent:

- Dilluns a divendres: 8:00 a 20:00 hores.
- Dissabtes diumenges i festius: 8:00 a 22:00 hores, sempre que el Pavelló i/o instal·lacions esportives colindants tinguin activitat esportiva.
- Horari excepcional i obligatori: el bar haurà d'estar obert durant la celebració de tots els esdeveniments esportius que s'organitzin dins del Pavelló i/o instal·lacions esportives colindants, cobrint tota la seva durada.
- Com a màxim el bar podrà estar obert fins a les 23:00 hores.
- La instal·lació podrà tancar en les Festius locals i el 25 i 26 de desembre i 1 i 6 de gener. Per tant, el servei de bar també tancarà els dies festius i/o assenyalats quan no hi hagi activitats esportives.
- S'estableix un dia de descans del personal a la setmana, però el concessionari podrà decidir no tancar, sempre i quan respecti el dret al descans setmanal dels treballadors i no coincideixi amb l'horari excepcional i obligatori.

Els horaris són aproximats, sobretot pels caps de setmana, quan els horaris depenen finalment dels calendaris de les diferents competicions. En tot cas, sempre caldrà adaptar els horaris a les necessitats reals de les instal·lacions esportives, pel que es prestarà el servei sempre que hi hagi entrenaments, competicions, partits amistosos, campus esportius, i activitats extraordinàries.

Per tant, els horaris del Bar del Pavelló són susceptibles de modificació d'acord amb les necessitats del servei i davant la proposta del concessionari es podran ampliar de forma habitual, així com en els períodes de vacances durant la temporada, com Nadal, Setmana Santa, etc., amb prèvia notificació a l'Ajuntament.

CLÀUSULA 6. Objectiu del bar

L'objectiu del Bar del Pavelló de Moià és donar servei a les persones usuàries dels equipaments esportius, així com els seus i les seves acompanyants, espectadors/es i les escoles locals en activitats regulars i puntuals, atenent l'horari d'obertura d'aquest. Sempre i quan es compleixi aquest horari mínim, el bar podrà tenir un horari d'obertura més ampli per donar servei a la ciutadania de Moià, d'acord amb el criteri de màxima rendibilitat empresarial.





El bar podrà obrir sense que hi hagi activitat esportiva en les instal·lacions i oferir serveis de restauració si es compleixen les condicions necessàries, sempre i quan es limiti si s'escau l'accés de la gent cap a les altres àrees del recinte esportiu. Sempre que el Pavelló estigui obert, hi haurà presència física de personal.

CLÀUSULA 7. Personal del servei de bar

Per poder gestionar el Bar del Pavelló, caldrà dotar-lo de personal per atendre les necessitats dels horaris mínims anteriorment descrits. Serà el/la concessionari/a qui valorarà quines són aquestes necessitats i decidirà la quantitat de personal que ha de contractar per cobrir aquest servei de forma satisfactòria, garantint la bona qualitat del servei i respectant els descansos del personal.

El personal destinat a la preparació, elaboració i en general a la manipulació d'aliments disposarà del vestuari adequat i en tot moment observarà la màxima pulcritud en la seva neteja personal. La roba de treball serà d'ús exclusiu i no s'utilitzarà fora del local.

Segons allò disposat en l'Ordre Ministerial de 15 d'octubre 1959 (R.1546 i N. Dicc. 24808) i concordants, les autoritats sanitàries imposaran el regim de control sobre el personal manipulador d'aliments, que resta obligat a comunicar als seus superiors qualsevol alteració de salut.

El personal haurà de ser el suficient per cobrir les hores habituals d'obertura en la temporada esportiva, més les hores de casals i sempre que hi hagi activitats. (El concessionari podrà proposar una ampliació de les hores d'obertura, en cas que vulguin oferir una proposta que millori les condicions mínimes indicades en el present plec.)

En tot cas caldrà proposar el personal que sigui suficient per cobrir el calendari d'obertura proposat, pel que la proposta d'horaris d'obertura i les despeses de personal de l'estudi econòmic a presentar pels licitadors, hauran de ser coherents.

CLÀUSULA 8. Requisits específics del contracte

Mitjans de personal i tècnics

- Els mitjans personals i tècnics seran els necessaris per tal de garantir un correcte funcionament del servei, durant els horaris d'obertura proposats pel concessionari.
- En la seva oferta, els licitadors presentaran el calendari, horaris d'obertura, i la seva proposta de distribució de personal, valorant les necessitats segons els dies de la setmana per cobrir el servei de forma satisfactòria, garantint la seva bona qualitat.
- Quan les tasques a realitzar o el servei ho requereixi, per activitats puntuals o simultaneïtat d'activitats esportives amb major influència d'espectadors, caldrà preveure almenys dues persones a la vegada en el mateix horari per garantir el bon funcionament del servei de bar.





- El personal que desenvoluparà les tasques previstes haurà de disposar de les titulacions requerides i tenir els coneixements adequats i la formació individual necessària en manipulació d'aliments i la resta d'aspectes que siguin necessaris en les activitats de restauració.
- En cas que en les tasques de manteniment de l'espai concessionat calgui realitzar treballs en les instal·lacions elèctriques, hauran de ser realitzats per una empresa instal·ladora i mantenidora d'instal·lacions elèctriques de Baixa Tensió, dins la categoria especialista. I en cas de treballs en instal·lacions de climatització, calefacció, i aigua calenta sanitària, caldrà que siguin realitzats per una empresa instal·ladora i mantenidora d'instal·lacions tèrmiques en els edificis, dins les categories que correspongui.
- Els mitjans tècnics hauran de complir les normes generals i específiques en ús, dispositius de seguretat i senyalització, i es mantindran sempre en bon estat de neteja i conservació. Tanmateix, hauran de disposar dels corresponents permisos de circulació, llicències, assegurances, i el diagnòstic favorable per part de la inspecció tècnica de la resta d'equips quan correspongui.
- En quant als productes de neteja que puguin ser necessaris, el concessionari utilitzarà productes amb certificat ecològic sempre que existeixin en l'àmbit del producte. Disposarà de la informació amb les especificacions tècniques i les principals característiques, i les lliurarà a la responsable municipal quan aquesta li demani o sempre que hi hagi algun canvi respecte els utilitzats anteriorment.
- El concessionari donarà suport tècnic a la persona responsable municipal del servei, així com als tècnics de l'Àrea d'atenció a les Persones, en la comprovació dels mitjans personals i tècnics destinats al contracte, així com sempre que sigui necessari.

Inexistència relació laboral

La interlocució entre el concessionari i l'administració s'efectuarà sempre mitjançant la responsable municipal del contracte, que es dirigirà al responsable del concessionari.

La responsable municipal del contracte i, en general, els serveis municipals, s'abstindran d'exercir sobre el personal del concessionari funcions directes així com donar instruccions o mandats directes a aquest personal, donat que és competència exclusiva del concessionari.

Per tant, en cap cas l'administració tindrà cap mena de relació directa amb el personal del concessionari, donat que és competència exclusiva d'aquesta. L'Ajuntament no tindrà cap competència sobre els treballadors de l'empresa concessionària, i en aquest sentit, no podrà exercir cap de les següents funcions:

- Comandament directe sobre els treballadors de l'empresa.
- Disposició i controls dels horaris i de les normes disciplinàries corresponents.
- Control de temps, absències, permisos i vacances.





Ajuntament de Moia

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moia
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

- Seguiment del rendiment del treball i la productivitat.
- Contractacions, obligacions laborals i acomiadaments.
- Sistema retributiu i incentius de les treballadores.

No obstant això, en aquells casos en que la responsable municipal ho consideri convenient, en alguns serveis i activitats suplementàries o de dinamització, hi podria ser present, de forma puntual, el personal que l'Ajuntament consideri oportú, sempre respectant les metodologies de treball i havent informat prèviament al responsable del concessionari.

En quant al subministraments :

Subministrament elèctric

- L'activitat de restauració haurà de disposar d'un subministrament elèctric i aquest serà proporcionat per la instal·lació existent al Pavelló, a través d'un únic subministrament. En aquest cas, aquest subministrament dotarà a l'espai del Bar del Pavelló de l'energia elèctrica necessària a través d'un subquadre existent en la zona del Bar del Pavelló d'alimentació elèctrica que parteix d'una protecció magnetotèrmica situada en el quadre general de protecció i comandament de l'equipament.
- En aquesta línia elèctrica s'hi col·locarà un comptador intern de potència elèctrica que permetrà disposar de tots els paràmetres de consum i qualitat elèctrica (intensitat, tensió, potència, reactiva, etc.) i que a més podrà realitzar lectures d'energia consumida en base a les hores, dies i/o mensualitats. Aquestes lectures es podran realitzar en el mateix comptador o bé a través de smartphones i/o ordinador, donant lloc a un control acurat de consum per part de el concessionari.
- Fins a la instal·lació de comptadors d'electricitat, separats els costos de la part concessionada, aniran a càrrec de l'Ajuntament, el benefici del qual es compensarà pel concessionari conjuntament amb altres despeses mitjançant el cànon variable.

Subministrament de gas

- Alguns dels elements existents a la cuina funcionen a través de gas (butà o propà). Aquests son responsabilitat íntegra del concessionari del contracte, podent decidir si vol disposar de subministrament de gas (a través d'ampolla) o de qualsevol altre sistema de gas canalitzat.
- De la mateixa manera, el concessionari serà el responsable de realitzar, mantenir i disposar de la corresponent legalització i registre dels elements de gas i la instal·lació, inclosa la bona utilització dels sistemes.
- El cost econòmic serà directament imputable al concessionari, que haurà d'assumir el cost corresponent en base al seu consum o a la seva instal·lació.





- El Bar del Pavelló no disposa d'instal·lació de gas natural, motiu pel qual aniran al seu càrrec les despeses d'instal·lació del servei o, en el seu defecte, del subministrament de gas butà que necessiti les instal·lacions del bar .

Subministrament d'aigua

- El subministrament d'aigua freda, en el cas de l'activitat de restauració, es considera necessària per a la alimentació de la cuina i de les cambres higièniques.
- En aquest cas, al tractar-se d'un equipament públic, es considera que les cambres higièniques són les que disposaran d'un major consum i que el consum que es portarà a terme en la cuina és un consum menor.
- Es per això que es considera que, per al consum específic de la cuina, sota els criteris estrictament vinculables a l'ús d'una cuina dins d'una activitat de restauració, es proposa no traspasar el cost del consum d'aigua.

Instal·lació gas i potència dels elements de cocció

- Aquest tipus d'instal·lació, en cas que es consideri necessària, serà a càrrec i responsabilitat del concessionari. Aquesta haurà d'estar degudament legalitzada i registrada en l'òrgan competent i haurà de disposar en tot moment dels corresponents registres i inspeccions periòdiques en regla.
- La potència dels elements de cocció situats a l'interior de la cuina i que es poden fer ús no superarà en cap cas dels 20kW de potència de cocció. Aquests elements es realitzaran en base a la potència de cadascun dels equips instal·lats i les fregidores computaran a raó de 1 kW per cada litre de capacitat d'oli.

Sostenibilitat

- Les activitats habituals del servei no han de produir sorolls o vibracions que superin els límits permesos en les ordenances municipals i en la normativa vigent que sigui d'aplicació, tant en horari diürn com en horari nocturn.
- Respecte a les vibracions, les màquines capaces d'emetre vibracions s'instal·laran separades sobre silenblocs o material antivibratori (en aquest cas totes les màquines que tinguin una vibració considerable). Totes les màquines i/o possibles fonts de soroll que es puguin instal·lar en l'equipament hauran d'estar prèviament validades, tant en el propi element com en la seva instal·lació per part dels serveis tècnics municipals.
- El concessionari és responsable de prevenir l'aparició de la legionel·la en tots aquells mitjans en que es pugui fer ús d'aigua a pressió. Es tindrà en compte l'establert en el Reial Decret 614/2024, de 2 de juliol, pel qual es modifica el Reial Decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.





- Els productes de neteja i desgreixadors que es puguin utilitzar tindran principis actius respectuosos amb el medi ambient i, en cas que existeixin, disposaran de certificació de biodegradables o amb etiquetatge ecològic.
- Els residus que el concessionari generi, fruit del servei de bar i dels treballs vinculats en aquest contracte, hauran de ser degudament gestionats d'acord amb la normativa ambiental d'aplicació.
- El concessionari haurà de dipositar diàriament els residus generats en els contenidors situats a la via pública, fent la corresponent segregació entre les diferents fraccions de residus (matèria orgànica, envasos, vidres, cartró i resta), i s'haurà d'adaptar en tot moment a allò que disposi la normativa vigent en aquesta matèria, inclosa la gestió necessària per a la recollida porta a porta si fos necessari.
- Els olis de cuina hauran de ser dipositats en recipient destinat a tal fi i hauran de ser recollits per part d'empresa gestora de residus (o bé s'hauran de lliurar a la deixalleria). Caldrà acreditar en qualsevol moment a requeriment de l'Ajuntament la realització d'aquesta gestió.
- El concessionari estarà sotmès al pagament íntegre dels impostos i taxes relatives a la gestió de residus sòlids urbans (independentment del pagament del cànon fix). El cost de la gestió i l'eliminació dels residus generats en els treballs del present contracte està inclòs en les despeses de l'estudi d'equilibri econòmic i, en cas que se sol·liciti, caldrà presentar els corresponents justificants.
- El no compliment de les disposicions relatives a la gestió de residus podrà ser objecte de sanció d'acord amb l'establert en el PCAP i en la normativa d'aplicació.

CLÀUSULA 9. Obligacions i característiques del servei d'explotació de bar

9.1.- Les obligacions del concessionari respecte a l'Ajuntament:

Les obligacions del concessionari respecte l'Ajuntament es defineixen a continuació:

1. Amb caràcter general, el concessionari està obligat a realitzar i organitzar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes al contracte i dins dels terminis fixats en els mateixos (articles 1091 i 1258 CC), i sense perjudici de les obligacions generals que estableix l'art. 235 del ROAS i 288 i següents de la Llei 9/2017, LCSP.
2. Estar en possessió de les llicències municipals corresponents a aquest tipus d'activitat.
3. El concessionari està obligat al compliment d'allò establert en l'Estatut dels Treballadors i en les lleis vigents de la Seguretat Social i disposicions complementàries vigents o les que en endavant es dictin sobre la matèria.
4. Adequar el bar, així com la resta d'elements objecte de la concessió (cuina, magatzem i lavabos), per a l'inici de l'activitat per complir les condicions tècniques i l'aplicació dels autocontrols establerts a la normativa sanitària vigent. Si existeixen costos per a





- l'adequació, aniran a càrrec exclusiu del concessionari. En l'Annex 4 s'especifica la previsió d'equipament necessari a aportar.
5. Conservar el bar, les seves instal·lacions i els béns mobles inventariables en perfecte estat, no podent alterar-lo sense prèvia autorització municipal, tenint cura que les instal·lacions i el local estiguin nets, lliures de residus i en perfectes condicions higièniques i sanitàries.
 6. En l'inici del servei i en finalitzar la concessió, es realitzarà una inspecció conjuntament amb l'Ajuntament de tot el material moble i immoble (d'acord amb l'inventari de l'**Annex 3** i amb la incorporació de les millores del bar) per tal de deixar el mobiliari en perfecte estat de conservació, tal i com es va cedir a l'inici de la concessió, com també el material moble aportat pel concessionari (**Annex 4**).
 7. Realitzar la neteja de l'espai del bar, que inclou l'interior del bar, així com els lavabos i zones comunes de la planta baixa i graderies primera planta del Pavelló durant els dies d'activitat del bar. S'haurà d'efectuar una neteja completa (escombrar, fregar terra, taules i cadires i les màquines i utilitatges del bar) com a mínim un cop al dia i sempre que calgui durant la resta del dia per mantenir les condicions higièniques adequades. Les graderies s'hauran de netejar cada vegada que se'n faci ús.
 8. Realitzar el manteniment preventiu de les instal·lacions per garantir el compliment de la normativa, el correcte funcionament i una bona conservació dels elements mitjançant actuacions preventives que evitin avaries.
 9. Realitzar el manteniment correctiu en les instal·lacions del bar quan hi hagi una incidència de qualsevol tipus que es pugui reparar, per tornar a funcionar amb total normalitat sense que perjudiqui les tasques diàries, tant a l'exterior com a l'interior, independentment de les causes que l'hagin motivat. Aquestes reparacions inclouran els treballs i materials necessaris per retornar la zona de l'avaria al seu estat inicial, així com la neteja posterior de les reparacions.
 10. Explotar el servei de bar durant tot el termini de la concessió i assumir les despeses que se'n derivin, inclòs, amb ànim enumeratiu i no limitatiu, els subministraments de llum, gas i recollida d'escombraries segons el pla de reciclatge fomentat per l'Ajuntament. El funcionament de l'activitat es realitzarà amb estricta subjecció a les normes legals i reglamentàries i a les ordenances que li siguin d'aplicació.
 11. Aniran a càrrec del concessionari els consums i les despeses mínimes següents:
 - Llicència activitat corresponent
 - Contractació, sous, formació, cotitzacions a la seguretat social i cobertures del personal.
 - Despeses de conservació i reparació de la instal·lació, amb un mínim de 900,00 € anuals (sense IVA) a justificar.
 - Materials i productes de neteja, i servei de neteja extern, si s'escau.
 - La neteja de la instal·lació del bar i els lavabos de la planta baixa i passadissos, i de la planta primera on es troben els espais comuns, serveis i graderies.





- Subscripcions de diaris, premsa i similars.
 - Televisió, telèfon, internet i telecomunicacions en general.
 - Assegurança de contingut, robatori i de responsabilitat civil en relació al bar.
 - Serveis de desinfecció, desratització i desinsectació en l'àmbit del Bar.
 - Despeses de gestoria.
 - Proveïdors del bar.
 - Impostos municipals escaients.
 - Amortització del material i elements aportats pel concessionari, siguin requerits per l'Ajuntament o col·locats per voluntat del concessionari.
 - Despeses en l'àmbit de la prevenció de riscos laborals.
 - Contractes de manteniments d'empreses especialitzades. Haurà d'informar prèviament al responsable del contracte amb quina empresa ho realitza i les dates de realització del manteniment. Així com presentar les factures i rebuts dels pagaments corresponents.
 - Cànon fix i variable a pagar a l'Ajuntament.
 - Inversions en les millores de béns i instal·lacions del recinte del bar, segons proposta econòmica presentada pel concessionari, i sempre que comptin amb l'autorització del responsable del contracte.
 - Subministrament de gas, propà o altres combustibles necessaris pel funcionament del servei de bar.
 - Qualsevol altre despesa relativa a l'establiment i/o l'activitat que no estigui expressament contemplat en el present document.
12. El concessionari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança multirisc (contingut, continent i pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil pels danys a tercer per valor mínim de 300.000,00 €), amb cobertura per robatori, d'acord amb les indicacions de l'Ajuntament. Caldrà entrar al registre municipal una còpia de la pòlissa de l'assegurança, acompanyada del rebut de pagament vigent.
13. El concessionari haurà d'actualitzar les contingències de la pòlissa d'acord amb les inversions de millores que es vagin efectuant a la instal·lació esportiva municipal, sense demanar repercussions econòmiques a l'Ajuntament. Cal fer menció expressa a la cobertura que incorpori robatori en el local del bar.
14. Aquest equipament compta amb un desfibril·lador, el concessionari haurà d'assistir a les formacions sobre l'ús d'aquest desfibril·lador que coordini l'Ajuntament o bé, el concessionari haurà de buscar-se altra formació. El cost de manteniment del desfibril·lador anirà a càrrec de l'Ajuntament.
15. El concessionari no podrà exigir la modificació de les instal·lacions actualment existents per prestar el servei. Amb autorització prèvia de l'Ajuntament de Moia, i posterior presentació de les factures ja liquidades, podrà efectuar a la seva costa les modificacions i obres que consideri convenientes, les quals revertiran a l'Ajuntament de conformitat a l'establert en el PCAP i sense que aquell tingui dret a indemnització o compensació per aquestes modificacions.





Ajuntament de Moia

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moia
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

16. Pagar el cànon de la concessió. El cànon fix s'abonarà en la Tresoreria municipal trimestralment mitjançant domiciliació bancària que es girarà entre el dia 1 i 5 de cada trimestre. El cànon variable és liquidarà amb caràcter anual previ a informe de l'Enginyer municipal.
17. Amb caràcter general, fer front al pagament de tota mena de contribucions i impostos, i qualsevol exacció que hagi de satisfer per a l'exercici de l'activitat o explotació del negoci de bar.
18. El concessionari haurà de conservar la instal·lació, maquinària, mobiliari, estris, etc. destinat a la prestació del servei en perfecte estat de neteja i d'utilització, destinant-ho a l'ús pactat exclusivament i reparar a càrrec seu els desperfectes ocasionats. A la finalització de la concessió, el concessionari haurà d'entregar la instal·lació i mobiliari en igual estat i condicions que les rebrà de l'Ajuntament. A aquest efecte, tant a l'inici com a l'acabament de la concessió es confeccionarà i signarà una acta i un inventari en què es detallaran les instal·lacions i mobiliari, i el seu estat, existents i destinats a la prestació del servei. Les reposicions d'aquest material durant el termini de la concessió seran a càrrec del concessionari, sense cost per l'Ajuntament.
19. Cobrar els serveis directament a les persones usuàries del bar, segons les tarifes aprovades proposades pels concessionaris i per l'Ajuntament, i presentar els rebuts justificatius quan l'Ajuntament li pugui requerir.
20. No alienar ni gravar els béns de l'Ajuntament, comproment-se a deixar-los lliures i vacus a disposició de l'Ajuntament, un cop finalitzi la concessió, reconeixent a aquesta, la potestat per acordar i executar per si, el llançament.
21. Presentar un cop l'any, i sempre abans del 28 de febrer, el balanç dels seus comptes. Els serveis econòmics de l'Ajuntament valoraran si amb la documentació presentada per ells mateixos és suficient o bé encarregaran la supervisió a una empresa assumint aquest cost pel concessionari.
22. Prestar el servei amb la continuïtat i regularitat establerta. En cas d'extinció normal de la concessió, el concessionari ha de prestar el servei fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
23. Permetre, quan calgui, que en qualsevol moment els representants de l'Ajuntament puguin inspeccionar l'estat de conservació de les obres i del servei per verificar les condicions d'explotació encara que sigui sense requeriment de visita prèvia.
24. Executar el contracte per un mateix amb la prohibició absoluta de traspasar-lo, arrendar-lo o qualsevol altra forma de cessió a tercers, sense la prèvia autorització municipal.
25. El concessionari haurà de mantenir expedites i sense obstacles, en tot moment, les superfícies no incloses en el contracte, a fi de permetre el lliure accés de qualsevol persona a totes les portes de l'edifici.





Ajuntament de Moia

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moia
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

26. El concessionari facilitarà en tot moment la documentació requerida per l'Ajuntament amb l'objecte de comprovar la plena legalitat de l'empresa en l'ordre fiscal, laboral o administratiu.
27. El concessionari respondrà dels danys i perjudicis que l'explotació del servei pugui causar als interessos municipals i a terceres persones, que serà exigida amb càrrec a la garantia definitiva, si aquesta fos suficient, o pel procediment administratiu que correspongui.
28. L'Ajuntament es reserva les facultats inspectores inherents a la constatació del funcionament normal i correcte del servei. Aniran a càrrec del concessionari totes les deficiències que es detectin, així com les despeses que s'originin i les millores a introduir.
29. Permetre que l'Ajuntament, en cas de ser necessari, realitzi les obres per a l'adequació del local a la normativa vigent, no tenint dret a cap indemnització per danys i perjudicis en el supòsit que calgui interrompre la seva activitat durant uns dies, tenint només dret a prorrogar el contracte pels dies que el bar estigui tancat.
30. En cas d'avaría definitiva, i un cop exhaurit el termini de garantia dels equipaments bàsics, el concessionari haurà de substituir-los a càrrec seu per equipaments nous d'iguals característiques tècniques.
31. 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 per part de l'Administració, sense dret a tenir cap classe d'indemnització a favor del concessionari.
32. Tenir bon tracte amb els usuaris i contribuir a la creació d'un ambient agradable.
33. El concessionari haurà de garantir una carta de productes amb una orientació saludable.
34. Complir allò establert a la llicència mediambiental d'activitats d'aquest local.
35. El concessionari haurà de complir les disposicions de la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, subministrament, consum i publicitat dels productes del tabac.
36. L'activitat haurà de vetllar perquè, en relació als seus clients, es compleixi l'article 73 del Decret legislatiu 1/2000, de 31 de juliol, del Text únic de la Llei de l'esport sobre la prohibició d'introduir dins de les instal·lacions on se celebren competicions esportives tota classe de begudes alcohòliques.
37. D'acord amb l'article 42.2 del Decret 23/2005, de 22 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament de màquines recreatives i d'atzar, no es podran instal·lar màquines recreatives. L'incompliment d'aquesta clàusula donarà lloc a la resolució immediata i automàtica del contracte per part de l'Administració sense perjudici de les altres responsabilitats en què s'hagués pogut incórrer.





38. El concessionari ha de vetllar perquè no es produeixin crits ni emissions sonores o vibratòries que excedeixin els paràmetres que determina la normativa vigent, ni a l'interior del bar ni als seus voltants, especialment durant les hores de descans nocturn dels veïns.
39. El concessionari disposa del Dret d'admissió que estableix el Decret 112/2010, de 31 d'agost, regulador dels espectacles públics i activitats recreatives. El concessionari ha de complir totes les prescripcions que disposa l'esmentat Decret.
40. Estar en possessió, tant el concessionari com el personal afecte al servei, del carnet de manipulador d'aliments i complir amb la normativa que sigui d'aplicació.
41. El concessionari haurà de presentar l'acreditació en matèria de Prevenció de Riscos Laborals. Haurà de presentar-ho a l'Ajuntament un cop durant el primer any de la concessió.
42. No utilitzar la imatge interna o externa de la instal·lació amb motius publicitaris o qualsevol altre d'interès exclusiu, sense que ho autoritzi prèviament i expressa l'Ajuntament.
43. Expressar el caràcter públic i municipal de l'equipament del servei de bar en qualsevol element de retolació i senyalització, així com en la denominació del servei i en tot els anuncis, butlletins, entrades i en general, elements d'informació i difusió, a través de qualsevol medi o instrument utilitzat. Com a mínim serà obligatori fer-hi constar el logotip de l'Ajuntament i el text haurà de figurar, com a mínim, en català.
44. El servei de bar en la instal·lació esportiva només podrà ser prestat pel concessionari.
45. El concessionari haurà de passar per un procés d'auditoria financera i/o tècnica el tercer any de la concessió del servei, i haurà de facilitar l'accés a tota la documentació que li sigui requerida pels auditors o òrgans competents.

9.2.- Obligacions del concessionari respecte al personal

El concessionari restarà obligat a atendre el servei amb el suficient nombre de persones per a la seva correcta execució. En el cas de malaltia del concessionari aquest ha de garantir, en tot moment, el servei amb personal propi i a càrrec seu.

Serà per compte del concessionari la contractació del personal necessari per cobrir les necessitats del servei.

El personal adscrit al servei de bar haurà de disposar del carnet de manipulador d'aliments.

En cas que sigui necessari, haurà de contractar el personal necessari per cobrir les necessitats del servei, en aquest cas està obligat a facilitar a l'Ajuntament, quan sigui requerit, a aportar les còpies dels contractes de treball pel personal adscrit a la concessió, així com els documents de TC1 i TC2.





Pel personal treballador que quedi adscrit a la concessió, en cas de resolució i/o extinció, no serà aplicable la successió empresarial a favor de l'Ajuntament.

En cap cas ni circumstància la relació administrativa contractual entre l'Ajuntament de Moià i el concessionari, i/o plantilla laboral d'aquests, suposarà una relació laboral o funcional.

CLÀUSULA 10. Obligacions i característiques del servei de consergeria i neteja d'espais

Les activitats associades a l'explotació del bar inclou el servei de consergeria del Pavelló amb les següents prestacions:

- Obertura i tancament de portes, llums, alarmes, sistema de calefacció i serveis en general d'acord amb l'horari d'obertura previst en la clàusula 4ª d'aquest plec.
- No es podran servir begudes en envasos de vidre ni begudes alcohòliques per accedir al Pavelló o a la resta d'instal·lacions esportives. Recordar que no es poden entrar begudes alcohòliques a les instal·lacions esportives.
- Realitzar la neteja de l'espai del bar, que inclou l'interior del bar, així com els lavabos i zones comunes de la planta baixa i graderies primera planta del Pavelló durant els dies d'activitat del bar. S'haurà d'efectuar una neteja completa (escombrar, fregar terra, taules i cadires i les màquines i utilitatges del bar) com a mínim un cop al dia i sempre que calgui durant la resta del dia per mantenir les condicions higièniques adequades. Les graderies s'hauran de netejar cada vegada que se'n faci ús.
- Efectuar petites tasques de neteja tals com la recollida d'ampolles, plàstics, i altres elements que es trobin tirats pel terra de la instal·lació esportiva.
- Fer-se càrrec de la neteja urgent i que no pugui esperar a que arribi el servei de neteja responsable, en cas de fer-se per una empresa externa.
- Aquestes tasques poden ser realitzades pel mateix personal del bar sempre que no afectin la qualitat del servei.

CLÀUSULA 11. Condicions dels licitadors

Poden participar en la licitació les persones físiques o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que tinguin plena capacitat d'obrar i no es trobin compreses en cap de les prohibicions per a contractar previstes per l'article 60 del Reial Decret Legislatiu pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei de contractes del sector públic, en concordança amb els articles 9 i següents del Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, i acreditin la seva solvència econòmica financera, tècnica i professional.

- Solvència econòmica i financera

La solvència econòmica i financera de l'empresari haurà d'acreditar-se pel mitjà següent:





- caldrà disposar d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals i danys a tercers per un import mínim de 300.000 euros per sinistre i any.

- Solvència tècnica

Considerant que estem davant d'un contracte de serveis, la **solvència tècnica** de l'empresari haurà de ser acreditada pels mitjans següents:

- a) La declaració de la solvència tècnica per part de les persones jurídiques es realitzarà mitjançant una declaració formulada i firmada pel propi licitador, que acrediti una experiència en el servei objecte de la licitació per un període mínim de 6 mesos en els darrers tres anys (s'acredita mitjançant declaració responsable en el moment de presentar la sol·licitud de participació).
- b) La declaració de solvència tècnica, en el cas de persones físiques, s'acreditarà mitjançant un currículum vitae, on es detallin els llocs de treball desenvolupats i la relació de tasques efectuades en cadascun d'ells. Aquest currículum s'acompanyarà d'un informe vida laboral. Pel que fa a la formació, s'aportaran els títols acadèmics o diplomes de què disposi el licitador i el personal adscrit al servei.
- c) En el cas d'empreses de nova creació o entitats sense ànim de lucre que no puguin acreditar la solvència tècnica, podran presentar compromís d'adscripció al servei d'un professional que acrediti una experiència en el servei objecte de la licitació per un període mínim de 6 mesos en els darrers tres anys (s'acredita mitjançant declaració responsable en el moment de presentar la sol·licitud de participació)

CLÀUSULA 12. Drets del concessionari del servei de bar

A més dels establerts en aquest plec, i dels reconeguts legalment o reglamentàriament, el concessionari tindrà els drets següents:

1. Ser respectat per tercers en la seva posició de concessionari, comptant amb el recolzament i protecció necessaris de l'Ajuntament perquè pugui prestar els serveis concedits amb normalitat, i perquè cessin les pertorbacions que, de fet o de dret, obstaculitzin el seu desenvolupament.
2. Utilitzar els béns de domini públic necessaris per a l'execució i la prestació dels serveis que venen relacionats en el present plec, i mantenir aquest ús durant la durada del contracte.
3. Percebre directament, com a element retributiu de la concessió, les tarifes i restants ingressos autoritzats en aquest plec, per part dels usuaris, que en tot cas s'ajustaran a les tarifes aprovades cada any per l'Ajuntament.
4. Elaborar anualment la proposta de preus públics, que haurà de ser justificada mitjançant un estudi dels nous preus detallant totes les despeses, directes i indirectes, i que la tarifa i el seu càlcul estimatiu d'usuaris o ingressos superin el cost del servei. Aquesta proposta





s'haurà d'ajustar a les especificacions tècniques, format, dates i altres, que l'Ajuntament determini.

5. Formalitzar la recepció de l'equipament i explotació d'aquest, en els termes previstos en aquest plec i en la legislació sobre concessions.
6. Proposar a l'Ajuntament les modificacions que estimi oportunes, que puguin suposar una millora en les prestacions a realitzar i no estiguin previstes en l'oferta o en el present plec.
7. Manifestar davant de tercers en totes les comunicacions que realitzi, la condició de concessionari del bar.
8. Sol·licitar a la policia o als serveis d'emergències (112) que assegurin la pacífica convivència a l'interior del bar.

CLÀUSULA 13. Prohibicions al concessionari

Al concessionari li estarà específicament prohibit:

- La venda d'altres productes i serveis, fora dels autoritzats, ni propis, ni oferts per altres, encara que el seu comerç sigui legal.
- El cobrament del preu dels productes per sobre dels preus expressament autoritzats per l'Ajuntament.
- La instal·lació de màquines escurabutxaques, expenedores de tabac i/o qualsevol altre producte o servei regulat per la normativa aplicable.

CLÀUSULA 14. Obligacions de l'Ajuntament

L'Ajuntament, com a administració concedent, d'acord amb les obligacions que s'estableixen als articles 237 i 249 del Reglament d'Obres, Activitats i Serveis dels Ens Locals, aprovat per Decret 179/1995, de 13 de juny, així com les establertes Llei 9/2017 de Contractes del Sector Públic i de les que es derivin del que estableixen la resta de clàusules d'aquest plec, té les obligacions següents:

1. Posar a disposició del concessionari els béns i les instal·lacions necessàries per a la correcta gestió de la concessió del servei en la forma convinguda.
2. Garantir la no pertorbació del servei i atorgar al concessionari la protecció adequada per tal que pugui prestar el servei correctament.
3. Compensar econòmicament al concessionari per les modificacions que, per motiu d'interès públic, s'hagin d'introduir al servei i que produeixin un desequilibri econòmic en la concessió objectiu exclusivament per aquestes modificacions.
4. Compensar al concessionari quan les modificacions que acordi l'Ajuntament, per raons d'interès públic i per concórrer les circumstàncies de la Llei 9/2017 de Contractes del





Sector Públic, afectin el règim econòmic - financer de la concessió de manera que es mantingui l'equilibri dels supòsits econòmics considerats com bàsics en l'adjudicació de la concessió. En cas que l'administració dictés acords respecte al desenvolupament del servei que no tinguin transcendència econòmica, el concessionari no tindrà dret a indemnització per raó d'aquests.

5. Indemnitzar al concessionari per danys i perjudicis que li ocasionin l'assumpció directa de la gestió del servei, quan es produeixi per motiu d'interès públic, que determini el rescat de la concessió per causa no imputable al concessionari.
6. Complir les altres obligacions dominants de les disposicions legals que siguin d'obligació.

CLÀUSULA 15. Drets de l'Ajuntament

A banda dels que es deriven de les normes legals d'aplicació i de tot allò que s'estableix a la resta de clàusules del present plec, l'Ajuntament tindrà els drets i potestats següents:

1. Mantenir la titularitat del servei i conservar els poders de policia.
2. Percebre del concessionari els cànon o retribucions econòmiques establertes dins dels terminis en el present plec i contracte.
3. Ordenar discrecionalment, com podria disposar si es gestionessin directament els serveis, les modificacions en aquests que aconselli per l'interès públic.
4. Modificar, per raons d'interès públic, les característiques del servei contractat, segons es disposa en aquest plec. Aquestes modificacions no donaran lloc a indemnització a favor del concessionari, quan les alteracions acordades no tinguin transcendència econòmica per a l'equilibri financer de la concessió.
5. Intervenir i fiscalitzar la gestió del concessionari, per la qual cosa podrà inspeccionar el servei concedit i les instal·lacions adscrites a la concessió i la documentació relacionada amb el seu objecte, dictant les ordres necessàries per mantenir o restablir les adequades prestacions.
6. L'Ajuntament realitzarà el tercer any de la concessió una auditoria financera i/o tècnica al concessionari, així com ordenarà les que es considerin necessàries per a la fiscalització de la gestió. A tal efecte, el concessionari haurà de facilitar l'accés a tota la documentació que li sigui requerida pels auditors o òrgans competents, inclosa aquella necessària per auditar les despeses d'estructura o generals que el concessionari carregui a aquesta concessió.
7. Imposar al concessionari les pertinents penalitzacions, en funció de les infraccions que cometi.
8. Assumir temporalment la gestió directa del servei total o parcial (intervenció de la concessió), quan no la presti o no la pugui prestar el concessionari, per circumstàncies imputables o no al mateix.





9. Rescatar la concessió en la seva totalitat o de forma parcial abans de l'acabament del termini establert, sempre que ho justifiquin circumstàncies sobrevingudes d'interès públic.
10. Extingir la concessió per qualsevol de les causes previstes a l'ordenament i en el present plec de clàusules.
11. La reversió dels béns immobles, instal·lacions i material adscrits a la concessió, lliures de qualsevol càrrega o gravamen, en el moment d'extingir-se els respectius terminis establerts en aquest plec per a cadascuna de les prestacions i serveis contractats, sigui quina sigui la seva causa. Per tant, el concessionari cessarà en l'aprofitament dels béns que hagués estat utilitzant i els posarà a disposició de l'Ajuntament en perfecte estat de conservació i manteniment.
12. Exercir les prerrogatives d'interpretació de la concessió i de resolució dels dubtes que ofereixi el seu compliment, modificar-lo per raons d'interès públic, acordar la seva resolució i determinar els seus efectes.
13. Inspeccionar els serveis, les obres, les instal·lacions, els locals i la situació dels comptes i els procediments de la gestió, així com tota la documentació que aquesta gestió comporta i dictar ordres per mantenir o restablir la prestació corresponent.
14. Utilitzar els béns i instal·lacions objecte de la present concessió per a la realització d'activitats esportives, culturals, educatives o socials, segons el que disposa la reserva horària municipal o el pla de gestió. En el cas que aquestes activitats siguin considerades d'interès públic, tindran prioritat sobre la programació prevista sempre que l'Ajuntament comuniqui al concessionari la necessitat d'habilitar els horaris i serveis corresponents amb una antelació mínima de 15 dies, o bé sense cap antelació quan quedin afectades per algun Pla d'Autoprotecció. El concessionari, quan estableixi compromisos amb els respectius usuaris, haurà de fer constar que, si bé els compromisos s'adopten en ferm, aquests es podran veure alterats per causes d'interès públic establertes per l'Ajuntament.

CLÀUSULA 16. Seguiment del servei

16.1.- Responsable municipal del contracte

L'Ajuntament designarà un responsable del contracte, de conformitat amb l'article 62 de la LCSP, que serà un tècnic del Servei d'Esports de l'Ajuntament. Amb independència de les funcions de la unitat encarregada del seguiment i execució ordinària del contracte, les funcions de la responsable municipal del contracte seran almenys les següents:

- Supervisar el compliment per part de el concessionari de les seves obligacions i les condicions contractuals de la concessió.
- Resoldre qualsevol qüestió que sorgeixi referent a la qualitat de les tasques realitzades, execució de les diferents activitats proposades, interpretació de les especificacions del





contracte, i en general, tots els problemes que es plantegin durant l'execució dels treballs i serveis encomanats sempre que estiguin dins de les atribucions que li concedeixi la legislació vigent.

- Adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries per a la correcta realització de la prestació pactada, així com aquelles que cregui procedents per a una millor execució del contracte.
- Informar les incidències, comunicats, modificacions, i en general, informar a la corporació del nivell de satisfacció de l'execució del contracte.

16.2.- Responsable del concessionari

El concessionari designarà un responsable del servei, i facilitarà a l'Ajuntament les seves dades de contacte. Aquestes dades inclouran una adreça de correu electrònic i dos telèfons mòbils. Aquesta persona serà considerada l'interlocutor habitual del concessionari, i l'Ajuntament s'hi podrà posar en contacte en horari laboral per tractar de qualsevol tema relacionat amb el contracte. Tindrà almenys les obligacions bàsiques següents:

- Informar de les principals incidències del servei, estar en comunicació permanent i atendre les indicacions de la responsable municipal, assistint a les reunions de treball sempre que sigui requerit en cas de queixes i incidències.
- Conèixer les instal·lacions i el seu funcionament, per tal d'organitzar de forma òptima l'execució de les tasques i activitats d'acord amb les necessitats, i proposar qualsevol millora que comporti una millor eficàcia en el servei.
- Cada any lliurar, per registre d'entrada, el comunicat resum anual amb el compte de despeses i ingressos segons model utilitzat en la licitació, i amb la planificació i propostes per l'any següent.
- El concessionari haurà de guardar els documents justificatius, factures, rebuts, i la totalitat de la documentació, i estaran a disposició de la intervenció municipal sempre que aquesta li demani. També estaran a disposició les declaracions trimestrals i anuals d'IVA, IRPF, registres de despeses i ingressos, les còpies i rebuts de pagament de les despeses de personal, nòmines i els documents RNT (relació nominal de treballadors) i RLC (relació de liquidació de cotitzacions) conforme s'està al corrent de les seves responsabilitats de cotització amb la seguretat social i les responsabilitats derivades de la contractació de personal.

CLÀUSULA 17. Mesures sanitàries

17.1.- Condicions generals d'explotació de l'establiment de Bar.

En l'exercici de l'explotació hauran d'observar-se en tot moment les condicions higièniques que estableix la legislació vigent, principalment al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars





preparats i el Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. A més, el concessionari de la concessió haurà de respectar les prescripcions sanitàries recollides a la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac, en la seva redacció donada per la Llei 42/2010, de 30 de desembre.

El concessionari haurà de complir les normes vigents en matèria fiscal, laboral, de Seguretat Social, i de seguretat i higiene en el treball, quedant l'Ajuntament exonerat de responsabilitat per aquest incompliment, repercutint al concessionari qualsevol sanció que les Administracions competents poguessin imposar a l'Ajuntament subsidiàriament a conseqüència d'incompliments en aquesta matèria, sense perjudici de la penalització que a més pugui imposar-se.

En el Pla d'Autocontrol hi haurà de constar, com a mínim, els documents bàsics següents per a dur a terme l'activitat tal com es desprèn del document "*Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*", elaborat per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya:

- Pla de manteniment dels locals, equips i instal·lacions.
- Pla de control de l'aigua potable.
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de plagues.
- Pla de controls de proveïdors.
- Pla de control de temperatures.
- Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens.
- Pla de formació i manipulació d'aliments.

Així com d'altres controls que, a consideració del responsable del servei, poden complementar el Pla d'Autocontrol.

També s'hauran d'elaborar aquells registres que es duen a terme en funció del que disposa el document del Pla, així com els resultats dels controls dels procediments de verificació.

Caldrà tenir tot aquest material arxivat de manera adequada per a facilitar l'activitat de control i inspecció dels diferents plans per part de l'autoritat competent.

Un cop adjudicat el contracte, el concessionari haurà de presentar la Declaració Responsable d'inici de l'activitat signada com a pas previ a la inspecció sanitària per part de l'autoritat competent.

17.2.- Condicions sanitàries de la cuina

- El terra de la cuina és antilliscant i resistent als productes de neteja.
- Es disposarà de rentamans d'accionament no manual a les zones de manipulació d'aliments i envasat que haurà de col·locar el concessionari.





- La recepció d'aliments, selecció i preparació, neteja de les matèries primeres es realitzarà, sempre que sigui possible, en espais i locals destinats per a tal, evitant així la contaminació creuada amb altres aliments.
- La descongelació es farà de forma refrigerada.
- Els productes de neteja i desinfecció es guardaran en llocs separats.
- Els responsables de l'empresa desenvoluparan mesures d'autocontrol.

17.3.- Condicions sanitàries de l'establiment de bar

- Els locals on es preparen menjars han de complir les exigències assenyalades en les reglamentacions tècnico-sanitàries.
- Les finestres i obertures per a la ventilació, a la cuina i el magatzem, han de tenir teles mosquiteres si resten obertes a l'exterior.
- Queda prohibida l'entrada i la permanència d'animals als locals on es prepara i serveix menjar.
- Cal utilitzar procediments autoritzats per a la desinsectació i desratització dels locals.

17.4.- Condicions sanitàries de la sala de venda

- Separada de la zona de cuina
- Disposaran d'equips o instal·lacions de conservació a temperatura regulada, amb capacitat suficient, amb sistema de control de la temperatura (termòmetre) en un lloc visible, i que garanteixin les següents temperatures:
 - Menjars preparats congelats $\leq - 18^{\circ}\text{C}$.
 - 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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$.
- Rentamans d'accionament no manual en zona de manipulació i envasat
- Els expositors, han de tenir sistema que el protegeixi del públic

17.5.- Condicions sanitàries dels lavabos de la planta baixa del Pavelló.

- Caldrà netejar i desinfectar diàriament els lavabos (wc, piques rentamans, etc..) durant els dies de funcionament del bar . Quan no hi hagi activitat al bar el servei l'assumirà l'Ajuntament .
- La reposició de material (sabó, paper higiènic, productes de neteja i desinfecció, etc...) anirà a càrrec del concessionari.





CLÀUSULA 18. Condicions econòmiques de l'exploració

El contracte s'executarà a risc i ventura del concessionari d'acord amb la modalitat de concessió, sense que pugui exigir de l'Administració per cap circumstància que aquesta assumeixi totalment o parcialment l'eventual dèficit en els resultats de l'activitat.

El concessionari percebrà com a retribució pròpia el producte que obtingui per la venda de consumicions, dintre dels preus màxims autoritzats en la relació que s'adjunta com **Annex 5**.

18.1.- Preus públics

Transcorregut un any de vigència del contracte, el concessionari podrà proposar la modificació dels preus públics, mitjançant instància al Registre General de l'Ajuntament i sempre abans del 31 de juliol de l'exercici immediatament anterior al de data d'aplicació. L'Ajuntament els aprovarà al Ple d'octubre, en la sessió que s'aprovin el conjunt de les ordenances i preus públics municipals, i seran d'aplicació al gener del següent any.

No obstant això, el concessionari podrà proposar els preus públics per a nous productes, altres activitats o usos no inclosos en els preus aprovats, sempre que ho demani per instància.

Un cop presentada la proposta de nous preus públics, serà informada per l'Àrea Econòmica i, si és favorable, s'hauran d'aprovar per l'òrgan competent de l'Ajuntament. No es podran aplicar els nous preus proposats fins que no estiguin aprovats per l'Ajuntament.

El concessionari haurà de recaptar les tarifes dels diferents serveis dels usuaris. No podrà establir altres preus que els autoritzats per l'Ajuntament, i aquests preus hauran d'estar exposats al recinte a la vista de tothom.

L'Ajuntament, per la seva banda, podrà augmentar les tarifes o disminuir-les, respectant sempre l'equilibri de la concessió.

Revisió de preus:

Pel que fa als preus de les consumicions, el concessionari haurà d'aportar un estudi econòmic en el qual quedi palesa la variació dels preus dels productes i l'Ajuntament, una vegada analitzat cada preu, autoritzarà el nou import de les consumicions per tal de mantenir l'equilibri econòmic financer del contracte.

18.2.- Justificació anual dels comptes

El concessionari haurà de presentar, abans del 28 de febrer de cada any, una instància al registre municipal acompanyada del compte d'exploració anual o de les variants documentals que s'acordin juntament amb la responsable municipal.





Per altra banda, el concessionari haurà de guardar els documents justificatius, factures, rebuts, i la totalitat de la documentació, i estaran a disposició de la intervenció municipal sempre que aquesta li demani. També estaran a disposició les declaracions trimestrals i anuals d'IVA, IRPF, registres de despeses i ingressos, les còpies i rebuts de pagament de les despeses de personal, nòmines i els documents RNT i RLC conforme s'està al corrent de les seves responsabilitats de cotització amb la seguretat social i les responsabilitats derivades de la contractació de personal.

El concessionari haurà de conservar la documentació justificativa de tots els ingressos de la màquina enregistradora (resultats del terminal punt de venda TPV) i despeses durant almenys cinc anys, als efectes que l'Ajuntament els pugui requerir si així ho considera convenient.

Els serveis econòmics de l'Ajuntament valoraran si la documentació presentada és suficient, i en cas que calgui una major justificació, podran encarregar la supervisió a una empresa externa si fos necessari, havent d'assumir aquest cost el concessionari.

CLÀUSULA 19. Cànon

19.1.- Cànon fix de la concessió

El concessionari haurà de satisfer a l'Ajuntament de Moià amb un cànon fix de 900 € més l'IVA trimestral el qual podrà ser aportat com a millora en l'oferta per part dels licitadors. El cànon anual serà liquidat per l'Ajuntament a partir del primer any de contracte prenent com a referència el mes en que es va signar el contracte de la concessió, sobre el qual es preveurà l'increment anual reconegut segons la Llei de Desindexació de l'Economia per a la seva regularització tal i com s'estableix al Plec de clàusules administratives.

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

El cànon es meritirà entre el primer i cinquè dia del mes següent de finalització del trimestre .

19.2.- Cànon variable

El cànon variable de la present concessió tindrà caràcter anual i es realitzarà fixant paràmetres relatius a la petjada de carboni, segons el criteri aplicat a instal·lacions fixes en relació a la emissió de CO2 equivalent segons el consum d'energia primària. Així doncs, segons les taules d'aplicació de 2023 s'utilitzarà el coeficient indicat en l'informe IDAE de factors de emissió de CO2 i coeficients de pas a energia primària de diferents fonts d'energia final consumides en el sector d'edificis a Espanya (Gener de 2016).

En aquest cas, els consums elèctrics es verificaran segons el comptador intern disponible en la instal·lació i s'aplicarà un rati de 0,72€ per kg de Co2 equivalent emès a l'atmosfera. Aquest





cànon ha de servir per compensar despeses generals (electricitat,...) pagades per l'Ajuntament i que suposen un augment del benefici pel concessionari al no haver-les costejat.

Aquestes dades es basen en els següents paràmetres:

Combustible	CO2
Electricitat	0,357 [Kg-CO2 /kWh]

Aquest rati s'estimarà a l'inici de la concessió i es prorratejarà trimestralment segons el 25% de la estimació, fent una correcció final en acabar l'últim trimestre de l'any. La formula d'aplicació serà:

$$Cànon_{variable} [€] = Kwh_{consumits} \times 0,357 \times 0,35$$

Cànon	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	25.497,00 €
Cànon Fix	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	18.000,00 €
Millora Cànon Fix	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Cànon variable	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	7.497,00 €

CLÀUSULA 20. Confidencialitat de les dades del contracte

El concessionari haurà de respectar la confidencialitat d'aquella informació a què tingui accés, amb ocasió de l'execució del contracte, que se li donés aquest caràcter en els plecs o en el contracte, o que per la seva naturalesa s'hagués de tractar com a tal.

Aquest deure es mantindrà durant un termini de cinc anys des del coneixement, excepte que els plecs o el contracte n'estableixin un de superior.

CLÀUSULA 21. Criteris d'adjudicació.

L'adjudicació recaurà en el licitador que, en conjunt, faci la proposta més avantatjosa (qualitat-preu) i adequada per l'Ajuntament de Moià d'acord amb el criteris d'adjudicació que s'estableixen en aquesta clàusula i que així mateix es detallaran en el PCAP. Per a la valoració segons aquests criteris, serà necessari que el concessionari utilitzi tots els models i requeriments que l'ajuntament adjunta en els annexos reflectits en aquest plec de prescripcions tècniques. Així mateix, caldrà la presentació expressa i l'adequació de la relació del punts i plantejaments que es relacionen. La millor relació qualitat-preu es determinarà tenint en compte una pluralitat de criteris d'adjudicació determinats a continuació.

La puntuació màxima total serà de 100 punts, amb una distribució bàsica vinculada a criteris automàtics avaluable de forma que serviran de base per a l'adjudicació de la proposta més avantatjosa des d'un punt de vista major qualitat-preu, segons el detall que es mostrarà en cadascun dels punts que a continuació s'exposen.





El criteri 1 està directament relacionat amb una major i millor eficiència en la utilització dels fons públics i representa un 30 % de la puntuació d'acord amb el següent:

- **Criteri 1** . Criteri econòmic del millor cànon
Es valorarà la millor oferta d'increment del cànon fix anual.
(fins a un màxim de 30 punts)
- **Criteris 2, 3, 4, 5 i 6**. Millor relació qualitat en la prestació del servei de Bar.
Es valorarà la millor oferta dels licitadors per a una major dedicació d'hores que permeti un millor aprofitament possible de l'equipament municipal, per a la realització d'inversions d'obres de reforma que permetin disposar de nous elements i modernitzar l'espai del bar, per augments puntuals del servei en activitats extraordinàries que permetin una major dinamització de l'espai, per augment en l'assumpció de petites reparacions i manteniment correctiu per part del concessionari i per l'experiència en la gestió d'activitats esportives, amb l'objectiu d'aconseguir una millor qualitat en el servei sense cost per l'Ajuntament.
(fins a un màxim de 70 punts)

Els criteris 2, 3, 4, 5 i 6 estan directament relacionats amb la qualitat representant el 70 % de la puntuació d'acord amb el que assenyala l'article 145.4 de la LSCP, en els contractes de serveis especials de l'Annex IV, on els criteris d'adjudicació relacionats amb la qualitat han de representar almenys el 51% de la puntuació.

Criteri	Denominació	Puntuació
Criteri 1	Millor oferta econòmica del cànon anual del servei	30 punts
Criteri 2	Augment hores respecte horari mínim	20 punts
Criteri 3	Millor Pla d'inversions anuals en obres de reforma	15 punts
Criteri 4	Millor Pla d'activitats de dinamització	15 punts
Criteri 5	Major pressupost anual per a despeses de petites reparacions	5 punts
Criteri 6	Major experiència en la gestió d'activitats esportives	15 punts
Total		100 punts

VALORACIÓ DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

a) Ponderació dels criteris que depenen d'un judici de valor i documentació justificativa.

No n'hi ha.

b) Ponderació dels criteris automàtics i documentació justificativa.

La puntuació màxima a valorar per criteris automàtics serà de 100 punts, com a resultat de la suma dels següents criteris:





Criteri 1. Millor oferta econòmica del cànon fix anual del servei, fins a 30 punts.

Es valorarà assignant la major puntuació possible, 30 punts, la proposta que ofereixi el màxim cànon anual a pagar a l'Ajuntament, amb un mínim de 2.000,00 €. Per la resta de propostes, es valorarà la puntuació P de forma proporcional, fins a dos decimals, mitjançant la següent fórmula:

$$P = 30 \times \frac{\text{Cànon anual fix que es puntua}}{\text{Cànon anual màxim ofert}}$$

Els licitadors hauran de presentar la seva oferta per aquesta proposta de millora, segons el quadre presentat en el model especificat en l'Annex II del PCAP.

L'oferta econòmica s'avaluarà quantitativament en funció de l'import presentat, rebent la màxima puntuació aquella, o aquelles ofertes, amb un major import de cànon. La puntuació de la resta d'ofertes anirà descendent linealment. Es puntuaran en zero punts aquelles ofertes que vagin al tipus de licitació.

Criteri 2. Augment d'hores respecte l'horari mínim, fins a 20 punts.

Es valorarà la millora per l'oferiment d'un increment d'hores en l'obertura del bar, respecte els horaris mínims setmanals quan hi ha competicions i fora de temporada fixats en el PPTP, ampliant el servei fora dels horaris habituals de funcionament del bar durant les activitats esportives del Pavelló, fins a 20 punts.

S'adjuntarà un full explicatiu en cas d'augment d'hores, indicant clarament els horaris proposats, amb un calendari, detallant si l'ampliació correspondrà a dies entre setmana, caps de setmana, festius, temporada d'estiu, etc. amb la suma de les hores fixades anuals proposades. Es puntuarà l'augment d'hores proposat en cas que la mesa de contractació consideri coherent i prou detallat el compromís ofert.

Criteri de valoració:

- 20 punts pel compromís d'augment de 200 o més hores anuals d'obertura del bar.
- 10 punts pel compromís d'augment de 150 hores anuals d'obertura del bar.
- 5 punts pel compromís d'augment de 100 hores anuals d'obertura del bar.
- 0 punts si no s'ofereix cap augment anual d'hores respecte els horaris mínims d'obertura del bar.

Criteri 3. Millor Pla d'inversions anuals en equipament o millora del servei/espai, fins a 15 punts.

Es valorarà assignant la major puntuació possible, 15 punts, la proposta que ofereixi el màxim import anual per inversions a justificar en béns i obres de reforma per la millora de l'espai destinat a bar, amb un mínim de 2.000,00 €/any. Per la resta de propostes, es





valorarà la puntuació P de forma proporcional, fins a dos decimals, mitjançant la següent fórmula:

$$P = 15 \times \frac{\text{Import que es puntua}}{\text{Import màxim ofert}} \times 15$$

Les proposicions que formulin ofertes d'inversió superiors a 15 unitats percentuals a la mitjana de les ofertes d'inversió presentades i acceptades, seran considerades, en principi, anormals o desproporcionades. Si una vegada aplicats aquests criteris resulta alguna proposta desproporcionada o anormal s'atorgarà audiència al licitador, de conformitat amb el que disposa l'article 149.3 de la LCSP, per a que el licitador porti el pertinent estudi justificatiu de la viabilitat de la proposta d'inversió presentada sent assumint-ne el seu risc i ventura.

Criteri 4. Millora per activitats de dinamització, fins a 15 punts.

Es valorarà la millora per l'ofertament d'activitats en el Pavelló i l'espai de bar, a realitzar anualment, per tal de dinamitzar la zona esportiva i l'espai destinat a bar, amb un màxim de 15 punts.

S'adjuntarà un full explicatiu per cada activitat proposada, que haurà d'estar relacionada amb aspectes esportius, recreatius, educatius, ambientals, participatius, socials o qualsevol activitat que promogui valors adequats o relacionats amb l'entorn de les instal·lacions. Caldrà que cadascuna de les activitats proposades indiqui els recursos humans i materials que comprendrà, espai i horaris de dedicació. Es puntuarà amb 3 punts cada activitat que la mesa de contractació consideri com a favorable d'acord amb els aspectes descrits.

-Criteri de valoració :

- 5 punts campanya/es de dinamització que representin un cost del 30 % (360 €) sobre el cànon anual de la concessió.
- 10 punts campanya/es de dinamització que representin un cost del 50 % (600 €) sobre el cànon anual de la concessió.
- 15 punts campanya/es de dinamització que representin un cost del 75 % o més (900 € o més) sobre el cànon de la concessió,

Criteri 5. Major pressupost anual per a despeses de petites reparacions, fins a 5 punts.

Es valorarà la millora per l'ofertament d'un increment del cost anual en petites reparacions i manteniment correctiu de les instal·lacions i materials de l'espai del bar, a assumir pel concessionari, respecte el cost anual mínim de 900,00 € sense IVA fixat en el PPTP.





Criteri de valoració:

- 5 punts pel compromís d'augment de 300,00 € anuals a assumir pel concessionari, fins a 1.200,00 €.
- 0 punts si no s'ofereix cap augment del cost anual a assumir pel concessionari, de 900,00 €.

Criteri 6. Major experiència en la gestió d'activitats esportives, fins a 15 punts.

Es valorarà l'experiència prèvia del personal adscrit al contracte en la gestió d'activitats esportives continuades o puntuals, amb un màxim de 15 punts.

Criteri de valoració:

- 15,00 punts si es disposen de 10 anys d'experiència acreditada en la gestió d'activitats esportives
- 10,00 punts si es disposen de 6 anys d'experiència acreditada en la gestió d'activitats esportives
- 5,00 punts si es disposen de 3 anys d'experiència acreditada en la gestió d'activitats esportives
- 0,00 punts si no es disposa de cap any d'experiència acreditada en la gestió d'activitats esportives

En el cas que siguin serveis efectuats al sector públic, caldrà que s'aportin els certificats de bona execució o similar dels serveis declarats acreditatius de la realització dels serveis. En el cas que siguin serveis efectuats al sector privat, s'acreditarà mitjançant un certificat emès per l'entitat del sector privat destinatària del servei realitzat.

Es considera oportú puntuar aquesta experiència atès que l'impacte en la gestió del bar del Pavelló poliesportiu municipal de Moià tindrà una gran incidència en el servei esportiu municipal, així com en l'adquisició d'hàbits esportius de la població, sent un punt essencial en la comunitat, amb el que l'experiència professional es presenta com a un punt molt rellevant.





ANNEX 3. Relació de béns aportats per l'Ajuntament

A continuació s'exposa la relació dels béns, mobiliari, maquinària, treballs i instal·lacions que aporta l'Ajuntament al present contracte, pel servei de Bar del Pavelló poliesportiu municipal de Moia.

Els llistats inclouen les instal·lacions que es troben inventariades en l'actualitat, a efectes informatius, i en cap cas són limitatius. Algunes de les dades tècniques poden ser aproximades. Els llistats definitius del contracte seran els que resultin de l'inventari que s'elaborarà a l'inici del servei, i que haurà de ser mantingut i actualitzat durant el contracte, i en la seva finalització.

Per tal que els licitadors puguin tenir un major coneixement de les instal·lacions, i puguin disposar de la màxima informació possible, es programarà una visita al recinte en els primers dies del termini de presentació de propostes. En la visita els licitadors podran aclarir dubtes que el PPTP pugui deixar, conèixer les instal·lacions i la necessitat del contracte, disposar de la informació necessària per elaborar la seva oferta amb l'objectiu de facilitar una correcta execució del contracte.

Mobiliari (i elements) que ja hi ha del bar:

1. Barra del bar
2. Quadre de llums i punts de llum (en funcionament)
3. Aigüera amb l'aixeta (i pica rentamans)
4. Campana extractora amb auto-extinció
5. Portes de reixes per l'accés al bar.

Els lavabos públics d'ús preferent per als usuaris del bar, compten en principi amb tots els elements necessaris (papereres, assecadors de mans, miralls, dispensadors de sabó, penjaretllols de paper higiènic, a més de tapa i escombreta).





ANNEX 4. Relació de béns a aportar pel concessionari

A continuació s'exposa la relació dels béns que, com a mínim, haurà d'aportar el concessionari del servei, per al seu correcte funcionament:

Concepte	Previsió cost
Rentavaixelles	1.300,00 €
Cuina elèctrica i planxa	1.700,00 €
Cafetera	1.600,00 €
Caixa registradora	300,00 €
Càmera de congelació i refrigeració	2.200,00 €
Càmera amb portes i taula de treball	1.900,00 €
Boteller de capacitat 420 litres	800,00 €
Taula de treball i magatzematge	800,00 €
Microones	250,00 €
Forn	1.200,00 €
Fregidora	500,00 €
Altres petits electrodomèstics	450,00 €
Petit material	800,00 €
Televisió	1.200,00 €
Moble (1.470x600x1.0150cm)	1.500,00 €
Cadira amb braços 44x54x80cm (19 unitats)	707,89 €
Taula 120x80cm (9 unitats)	1.161,82 €
Taula 80x80cm (6 unitats)	490,10 €
Taula 48x47x87cm (7 unitats)	229,54 €
Para-sols (4 unitats)	600,00 €
TOTAL PREVISIÓ INVERSIÓ	19.689,35 €
IVA 21%	4.134,76 €
TOTAL IVA inclòs	23.824,11 €

A més, el concessionari haurà d'aportar qualsevol altre material, estris de cuina, maquinària o petit mobiliari que pugui ser necessari pel correcte desenvolupament de l'activitat de bar.

Al finalitzar la concessió es comprovarà l'existència dels béns mencionats en aquest Annex i revertiran a favor de l'Ajuntament conjuntament amb la resta de la concessió.

Per altra banda, en els criteris d'adjudicació es valorarà que els licitadors proposin un import per a inversions anuals en millores per aportació de béns o per obres de reforma en les instal·lacions i elements del bar i/o instal·lacions esportives, que hauran de ser aprovades per l'Ajuntament de Moià. Els béns aportats i les obres realitzades que s'inclouen en les inversions anuals proposades pel concessionari, quedaran en el recinte un cop hagi finalitzat la concessió.





Ajuntament de Moia

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moia
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

Aquests béns aportats (mobiliari o similar) o obres realitzades en les instal·lacions del recinte del bar serviran per modernitzar i millorar la imatge del servei.

En la proposta del concessionari, es podran realitzar en el mateix any les inversions previstes per cada any de contracte o a la pròrroga, si s'escau, amb l'aprovació de la responsable municipal).

Per altra banda, en cas que un dels anys no s'inverteixi la totalitat de l'import compromès, la quantitat restant s'haurà d'invertir obligatòriament l'any següent i s'aplicaran les sancions que corresponguin. Si hi ha quantitats pendents en l'últim any de contracte, s'informarà en la liquidació i la quantitat pendent serà anirà a càrrec de la garantia dipositada pel concessionari, a més del que estableixi el règim sancionador.





ANNEX 5. Proposta inicial de preus públics

Concepte	PVP
Begudes	
Cervesa Mitjana	1,80 €
Cervesa Quinto	1,40 €
Clara	2,00 €
Cervesa Especial	2,50 €
Cervesa barril gerra	2,60 €
Aigua petita	1,00 €
Aigua 1,5l	1,50 €
Aigua amb gas	1,75 €
Refresc	1,50 €
Sucs	1,50 €
Suc natural	2,50 €
Licors (xupito)	2,30 €
Licors (copa amb gel)	3,60 €
Licors (got gran amb gel)	5,20 €
Café	1,30 €
Tallat	1,50 €
Café amb llet	1,60 €
Infusió	1,70 €
Cigaló	1,85 €
Copa vi	2,00 €
Ampolla vi	10,00 €
Suplement gel	0,10 €
Suplement terrassa (per consumició)	0,10 €
Brioixeria	
Brioixeria	1,30 €
Brioixeria farcida	1,60 €
Aperitius	
Patates bossa i similars	1,20 €





Ajuntament de Moià

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moià
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

Fruita seca (un sol tipus)	1,20 €
Mix fruita seca	1,50 €
Patates braves i similars	4,00 €
Galetes	1,00 €
Crispetes	1,00 €
Olives	1,60 €
Escopinyes i similars	6,00 €
Musclos i altres aperitius	2,40 €
Entrepans, hamburgueses i pizzes	
Pizzes bàsiques	8,00 €
Pizzes completes	11,00 €
Entrepà fred	3,00 €
Entrepà calent	4,00 €
Vegetal de tonyina	3,50 €
Bikini	3,50 €
Suplement entrepà calent	0,50 €
Hamburguesa completa (4 ingredients)	6,00 €
Hamburguesa especial (més de 4 ingredients)	7,50 €
Plats i tapes	
Plat combinat	9,00 €
Braves	6,00 €
Calamars	8,00 €
Croquetes	4,50 €
Aletes de pollastre	5,00 €

Els preus públics anteriors inclouen l'impost sobre el valor afegit (IVA).

Pels anys 2026 i següents, s'aplicaran els preus públics que aprovi l'Ajuntament. El concessionari podrà proposar els seus preus i també nous productes, que podran ser aprovats i afegits a l'Ordenança municipal.





ANNEX 6.- ESTUDI ECONÒMIC-FINANCIER DE LA CONCESSIÓ

Seguidament es presenta l'estudi econòmic bàsic realitzat per estimar la viabilitat del Bar del Pavelló esportiu municipal de Moià davant la voluntat de gestionar-lo mitjançant un contracte de concessió.

La previsió mitjana d'ocupació del bar s'ha calculat tenint en compte tres perfils de persones usuàries que són el teixit associatiu (entitats esportives del Pavelló i Club Esportiu de Moià).

L'horari d'obertura de la instal·lació és de dilluns a divendres de 8 a 21 hores i els caps de setmana de 8 a 23 hores els dissabtes i els diumenges. Tot i que el bar pot ampliar l'horari d'obertura, la present previsió econòmica ha tingut en compte els horaris mencionats prèviament amb un dia de descans del personal, considerant també els períodes de vacances del mes d'agost, Nadal i Setmana Santa d'inactivitat esportiva.

6.1.-INGRESSOS D'EXPLOTACIÓ.

Els ingressos estan calculats segons un escenari moderat amb un consum diari mitjà d'acord amb una aproximació dels esportistes i persones que poden accedir a la instal·lació en el seu horari d'obertura.

S'han tingut presents els preus proposats en el plec de clàusules tècniques amb un servei de begudes variades, aperitius, entrepans i planxa. La previsió d'ingressos s'ha realitzat amb una ocupació progressiva seguint la següent seqüència:

Aquests ingressos contempnen tots aquells ingressos obtinguts en la realització de l'activitat de restauració, ja sigui en format de bar mitjançant begudes i aperitius així com els ingressos relatius a dinars menjars i actes que es puguin dur a terme dins de l'espai de la concessió, sempre sota l'aplicació dels corresponents preus públics vigents.

Ingressos Bar Pavelló	129.283,00	132.093,50	134.904,00	137.714,50	140.525,00	674.520,00
	€	€	€	€	€	€
Alimentació i servei de restauració	129.283,00	132.093,50	134.904,00	137.714,50	140.525,00	
Percentatge anual sobre la previsió de funcionament	92,00%	94,00%	96,00%	98,00%	100,00%	
Altres ingressos						
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Total	129.283,00	132.093,50	134.904,00	137.714,50	140.525,00	
	€	€	€	€	€	€

En els ingressos es planteja una progressió de ingressos previstos, entenent que els primers anys de execució de la concessió serà necessari aconseguir una cartera de clients que generin a la concessió el volum d'ingressos necessari, donant per suposat el bon fer del concessionari així com els corresponents actes de difusió, publicitat i/o informació de l'existència del nou servei de bar.





6.2.- DESPESES D'EXPLOTACIÓ .

6.2.1 Despeses en personal, sou i salaris

Es considera la utilització de dues persones a temps complet i una persona a temps parcial en la activitat. No s'ha tingut en compte la necessitat de situar reforços addicionals per al servei de restauració, tot entenent que, en cas de necessitar reforços aquests poden obtenir-se de recurs personal en moments amb menys exigència d'atenció al client.

Sous i salaris (€)	56.885,45	56.980,26	57.076,49	57.174,17	57.273,31	217.854,72 €
Personal de servei i cuina	43.424,01 €	43.496,38 €	43.569,84 €	43.644,40 €	43.720,08 €	
Persona 1	19.299,56	19.299,56	19.299,56	19.299,56	19.299,56	
Persona 2	19.299,56	19.299,56	19.299,56	19.299,56	19.299,56	
Suplències i imprevistos (1/4 de jornada)	4.824,89	4.897,26	4.970,72	5.045,28	5.120,96	
Augment IPC Sous (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Seguretat Social (€)						67.534,96 €
Personal de servei i cuina	13.461,44	13.483,88	13.506,65	13.529,76	13.553,23	

6.2.2 Matèria Prima

En relació a tots aquells elements que s'utilitzaran per a la realització del servei de restauració, incloent material fungible com estovalles i altres elements de paper, materials de neteja, etc.

Alimentació (€)						224.840,00 €
Alimentació pel servei de menjador	43.094,33	44.031,17	44.968,00	45.904,83	46.841,67	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	

6.2.3 Béns corrents i materials

Els béns corrents i materials inclouen el material fungible com bolígrafs, paper de TPV, etc. i la roba laboral necessària per a poder abastir el personal laboral de l'activitat.

Bens Corrents i materials						3.707,84 €
Material Fungible (€)						2.267,00 €
Total material fungible	440,00	446,60	453,30	460,10	467,00	
Papereria	240,00	243,60	247,25	250,96	254,73	
Coberteria	200,00	203,00	206,05	209,14	212,27	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Roba laboral (€)						1.440,84 €
Total Roba laboral (3 treballadors)	279,65	283,85	288,10	292,43	296,81	
Total Roba laboral (anual)	124,29	126,15	128,05	129,97	131,92	
Persones del servei	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	
2 pantalons restauració	40,00	40,60	41,21	41,83	42,45	
2 Jerseys	30,00	30,45	30,91	31,37	31,84	
3 Camisetes Restauració	31,29	31,76	32,24	32,72	33,21	
1 joc de sabates	23,00	23,35	23,70	24,05	24,41	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	





6.2.4 Subministraments

En aquesta partida s'inclou el subministrament de gas butà i de serveis de telecomunicacions. No s'inclou el servei d'aigua ni el servei d'electricitat al ser a càrrec de l'Ajuntament, ja que el subministrament principal resta contractat per l'Ajuntament de Moià. Aquest cos (electricitat i aigua) no es traslladarà d'una manera directa tot i que es disposarà de comptadors divisionaris que s'aplicaran per a poder calcular la petjada ambiental de l'activitat

Subministraments						10.080,93 €
Aigua (€)						0,00 €
Consum d'Aigua total (IVA Inclòs)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Consum mensual (mitja mensual 30m3)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Electricitat (€)						0,00 €
Cost Fix	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Contractació (kW)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Càrrecs potència + peatges	39,27	39,86	40,85	41,87	42,92	
Augment IPC (%)		1,50%	2,50%	2,50%	2,50%	
Consum	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
kW mig (€kW)	0,28	0,29	0,29	0,30	0,31	
Augment IPC (%)		2,50%	2,50%	2,50%	2,50%	
kW any	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
IVA Electricitat (21%)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Total Electricitat	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Gas butà (€)						5.134,75 €
Consum anual butà	996,60	1.011,55	1.026,72	1.042,12	1.057,75	
Cost Butà mensual (IVA Inclòs)	83,05	84,30	85,56	86,84	88,15	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Veú i dades (€)						4.946,18 €
Consum anual veú i dades i TV	960,00	974,40	989,02	1.003,85	1.018,91	
Veú i dades i TV mensual (IVA Inclòs)	80,00	81,20	82,42	83,65	84,91	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	

6.2.5 Serveis addicionals

Inclou l'assegurança de responsabilitat Civil i Responsabilitat patrimonial, Ocupació de via pública per la tinença de Terrassa, Formació al personal laboral de l'activitat, contractació d'un servei de neteja externa a banda de la neteja que es pugui produir pel propi explotador i/o treballadors de l'activitat, manteniment de les instal·lacions i l'equipament (en l'àmbit exclusiu del bar i terrassa), Gestoria administrativa, laboral i comptable, provisió de fons, prevenció de riscos laborals, publicitat, etc.





Ajuntament de Moià

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moià
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

Serveis Addicionals						34.477,94 €
Assegurança RC + RP						10.983,60 €
Total Assegurança	2.131,80	2.163,78	2.196,23	2.229,18	2.262,61	
RC	931,80	945,78	959,96	974,36	988,98	
RP	1.200,00	1.218,00	1.236,27	1.254,81	1.273,64	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Ocupació via pública						0,00 €
Total taxes	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Taxa Terrassa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Formació						0,00 €
Total formació	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Alimentaria	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Neteja (empresa externa)						4.121,81 €
Total extern neteja	800,00	812,00	824,18	836,54	849,09	
Servei Neteja WC (365h any)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Servei neteja Local interior (anual)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Servei neteja especial	800,00	812,00	824,18	836,54	849,09	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Manteniment equipament i instal·lacions						7.728,40 €
Total Manteniment	1.500,00	1.522,50	1.545,34	1.568,52	1.592,05	
Manteniments preventius	500,00	507,50	515,11	522,84	530,68	
Manteniments correctius	1.000,00	1.015,00	1.030,23	1.045,68	1.061,36	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Gestoria						11.128,90 €
Despeses de Gestoria (contable i laboral)	2.160,00	2.192,40	2.225,29	2.258,67	2.292,55	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Provisió de fons						0,00 €
Provisió de fons	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Augment IPC (%)		0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
Previsió de Riscos Laborals						515,23 €
PRL	100,00	101,50	103,02	104,57	106,14	
Persones	100,00	101,50	103,02	104,57	106,14	
Centre de treball	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
Publicitat						0,00 €
Actuacions de publicitat	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Augment IPC (%)		1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	

Pel que fa a la dedicació horària, dintre de les 82 hores setmanals d'obertura del Pavelló, s'han previst 69 hores setmanals per al servei de bar i 13 hores setmanals per les tasques de consergeria i neteja, en concret es preveuen 2 hores de neteja diàries. Aquestes tasques poden ser realitzades pel mateix personal sinó s'afecta a la qualitat del servei.

Les despeses de personals corresponen al cost d'empresa amb els costos de Seguretat Social inclosos prenent de referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya.

La major partida és la de personal amb la finalitat d'efectuar el servei de bar-restaurant amb els valors de qualitat requerits per aquest servei. Tot seguit, les despeses de personal tenen un pes important en el compte d'explotació considerant els sous i salaris i un percentatge per reforç i substitucions.





6.3. COMPTE D'EXPLOTACIÓ

Materials per a l'inici de l'activitat com equipament i mobiliari, així com els permisos corresponents per a l'inici de l'exercici de l'activitat i el pagament de les taxes i/o llicències corresponents. Aquests imports es consideren com a amortitzables en 5 anys (duració complerta del contracte) tot i que la despesa s'haurà d'executar el primer any. El cost del material es realitza segons el estudi econòmic realitzat per l'empresa de referència en el sector dins del seu estudi econòmic.

Material						26.024,13 €
Material per a equipament (€)						23.824,13 €
Material de la concessió	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	
Rentavaixelles	1.300,00	1.300,00	1.300,00	1.300,00	1.300,00	
Cuina elèctrica i planxa	1.700,00	1.700,00	1.700,00	1.700,00	1.700,00	
Cafetera	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	
Caixa registradora	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	
Càmara de congelació i refrigeració	2.200,00	2.200,00	2.200,00	2.200,00	2.200,00	
Càmara amb portes i taula d'etreboll	1.900,00	1.900,00	1.900,00	1.900,00	1.900,00	
Boteller amb capacitat per 420 litres	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	
Taula d'etreboll i emmagatzematge	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	
Microones	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	
Forn	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	
Fregidora	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	
Altres petits electrodomèstics	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	
Petit material	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	
Televisió	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	
Moble 1	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	
Cadira amb braços (19 ut)	707,89	707,89	707,89	707,89	707,89	
Taula 120 x 80 (9 ut)	1.161,82	1.161,82	1.161,82	1.161,82	1.161,82	
taula 80x80 (6 ut)	490,11	490,11	490,11	490,11	490,11	
taula 48x80 (7ut)	229,54	229,54	229,54	229,54	229,54	
Parasols (7 ut)	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	
Llicència activitats (€)						2.200,00 €
Llicències i taxes	440,00 €	440,00 €	440,00 €	440,00 €	440,00 €	
Llicència d'activitats	2.200,00	2.200,00	2.200,00	2.200,00	2.200,00	

6.4. CÀNON DE L'EXPLOTACIÓ

El cànon de la concessió inclou el valor del cànon fix, així com la possible millora que pugui proposar l'empresa adjudicatària i el cànon variable que es realitzarà en funció de la petjada de CO2 a través de les emissions equivalents. El cànon variable de la present concessió es realitzarà fixant paràmetres relatius a la petjada de carboni segons el criteri aplicat a instal·lacions fixes en relació a la emissió de CO2 equivalent segons el consum d'energia primària. Així doncs, segons les taules d'aplicació de 2023 s'utilitzarà el coeficient indicat en l'informe IDAE de factors d'emissió de CO2 i coeficients de pas a energia primària de diferents fonts d'energia final consumides en el sector d'edificis a Espanya (Gener de 2016). En aquest cas, els consums elèctrics es verificaran segons el comptador intern disponible en la instal·lació i s'aplicarà un rati de 0,72€ per kg de Co2 equivalent emès a l'atmosfera.





Ajuntament de Moià

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moià
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

Combustible	CO2
Electricitat	0,357 [Kg-CO2 /kWh]

Aquest rati s'estimarà a l'inici de la concessió i es prorratejarà trimestralment segons el 25% de l'estimació, fent una correcció final en acabar l'últim trimestre de l'any. La formula d'aplicació serà:

$$Cànon_{variable} [€] = Kwh_{consumits} \times 0,357 \times 0,35$$

Cànon	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	25.497,00 €
Cànon Fix	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	18.000,00 €
Millora Cànon Fix	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Cànon variable	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	7.497,00 €

6.5.- BENEFICIS CALCULATS EN L'ESTUDI ECONÒMIC

TOTAL ESTUDI BENEFICIS	9.630,94 €	11.269,27 €	12.904,08 €	14.535,30 €	16.162,89 €	64.502,48 €	9,56%
------------------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------

6.6.- PES PERCENTUAL DE CADASCUN DELS ASPECTES CONTEMPLATS EN L'ASPECTE ECONÒMIC

ESTUDI ECONÒMIC		
	Total	Pes %
INGRESSOS	674.520,00 €	100,00%
Ingressos (€)	674.520,00 €	100,00%
Ingressos Bar Pavelló	674.520,00 €	100,00%
ESTUDI ECONÒMIC		
	Total	
DESPESES D'EXPLOTACIÓ	558.496,39 €	82,80%
Despeses de personal	285.389,68 €	42,31%
Sous i salaris (€)	217.854,72 €	32,30%
Seguretat Social (€)	67.534,96 €	10,01%
Matèria prima	224.840,00 €	33,33%
Alimentació (€)	224.840,00 €	33,33%
Bens Corrents i materials	3.707,84 €	0,55%
Material Fungible (€)	2.267,00 €	0,34%
Roba laboral (€)	1.440,84 €	0,21%
Subministraments	10.080,93 €	1,49%
Consum d'Aigua total (IVA Inclòs)	0,00 €	0,00%
Electricitat (€)	0,00 €	0,00%





Ajuntament de Moià

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moià
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

Gas butà (€)	5.134,75 €	0,76%
Veü i dades (€)	4.946,18 €	0,73%
Serveis Addicionals	34.477,94 €	5,11%
Assegurança RC + RP	10.983,60 €	1,63%
Ocupació via pública	0,00 €	0,00%
Formació	0,00 €	0,00%
Neteja (empresa externa)	4.121,81 €	0,61%
Manteniment equipament i instal·lacions	7.728,40 €	1,15%
Gestoria	11.128,90 €	1,65%
Provisió de fons	0,00 €	0,00%
Previsió de Riscos Laborals	515,23 €	0,08%
Publicitat	0,00 €	0,00%

ESTUDI ECONÒMIC

	Total	
DESPESES D'INVERSIÓ	26.024,13 €	3,86%
Material	26.024,13 €	3,86%
Material per a equipament (€)	23.824,13 €	3,53%
Llicència activitats (€)	2.200,00 €	0,33%

CÀNON DE LA CONCESSIÓ

	Total	
CANON DE LA CONCESSIÓ	25.497,00 €	3,78%
Cànon	25.497,00 €	3,78%
Cànon Fix	18.000,00 €	2,67%
Millora Cànon Fix	0,00 €	0,00%
Cànon variable	7.497,00 €	1,11%
TOTAL ESTUDI BENEFICIS	64.502,48 €	9,56%

6.7. CÀLCUL DEL PUNT D'EQUILIBRI

Amb la següent taula es mostra el punt d'equilibri segons les previsions realitzades que limita la concessió en front a les pèrdues i els guanys. Aquest es realitza sota les premisses exposades anteriorment, podent ser aquestes modificades pel concessionari en relació al seu bon fer i/o a les seves necessitats.





Ajuntament de Moià

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moià
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

ESTUDI ECONÒMIC

	1	2	3	4	5	Total
INGRESSOS	114.836,60 €	115.189,59 €	115.547,88 €	115.911,54 €	116.280,66 €	577.766,28 €
Ingressos (€)	114.836,60 €	115.189,59 €	115.547,88 €	115.911,54 €	116.280,66 €	577.766,28 €
Ingressos Bar Pavelló	114.836,60 €	115.189,59 €	115.547,88 €	115.911,54 €	116.280,66 €	577.766,28 €

ESTUDI ECONÒMIC

	1	2	3	4	5	Total
DESPESES D'EXPLOTACIÓ	104.532,37 €	104.885,37 €	105.243,66 €	105.607,32 €	105.976,44 €	526.245,15 €
Despeses de personal	56.885,45 €	56.980,26 €	57.076,49 €	57.174,17 €	57.273,31 €	285.389,68 €
Sous i salaris (€)	43.424,01 €	43.496,38 €	43.569,84 €	43.644,40 €	43.720,08 €	217.854,72 €
Seguretat Social (€)	13.461,44 €	13.483,88 €	13.506,65 €	13.529,76 €	13.553,23 €	67.534,96 €
Matèria prima	38.278,87 €	38.396,53 €	38.515,96 €	38.637,18 €	38.760,22 €	192.588,76 €
Alimentació (€)	38.278,87 €	38.396,53 €	38.515,96 €	38.637,18 €	38.760,22 €	192.588,76 €
Bens Corrents i materials	719,65 €	730,45 €	741,40 €	752,53 €	763,81 €	3.707,84 €
Material Fungible (€)	440,00 €	446,60 €	453,30 €	460,10 €	467,00 €	2.267,00 €
Roba laboral (€)	279,65 €	283,85 €	288,10 €	292,43 €	296,81 €	1.440,84 €
Subministraments	1.956,60 €	1.985,95 €	2.015,74 €	2.045,97 €	2.076,66 €	10.080,93 €
Consum d'Aigua total (IVA Inclòs)	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Electricitat (€)	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Gas butà (€)	996,60 €	1.011,55 €	1.026,72 €	1.042,12 €	1.057,75 €	5.134,75 €
Veu i dades (€)	960,00 €	974,40 €	989,02 €	1.003,85 €	1.018,91 €	4.946,18 €
Serveis Addicionals	6.691,80 €	6.792,18 €	6.894,06 €	6.997,47 €	7.102,43 €	34.477,94 €
Assegurança RC + RP	2.131,80 €	2.163,78 €	2.196,23 €	2.229,18 €	2.262,61 €	10.983,60 €
Ocupació via pública	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Formació	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Neteja (empresa externa)	800,00 €	812,00 €	824,18 €	836,54 €	849,09 €	4.121,81 €
Manteniment equipament i instal·lacions	1.500,00 €	1.522,50 €	1.545,34 €	1.568,52 €	1.592,05 €	7.728,40 €
Gestoria	2.160,00 €	2.192,40 €	2.225,29 €	2.258,67 €	2.292,55 €	11.128,90 €
Provisió de fons	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Previsió de Riscos Laborals	100,00 €	101,50 €	103,02 €	104,57 €	106,14 €	515,23 €
Publicitat	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

ESTUDI ECONÒMIC

	1	2	3	4	5	Total
DESPESES D'INVERSIÓ	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	26.024,13 €
Material	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	26.024,13 €
Material per a equipament (€)	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	23.824,13 €
Llicència activitats (€)	440,00 €	440,00 €	440,00 €	440,00 €	440,00 €	2.200,00 €





Ajuntament de Moia

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moia
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

CÀNON DE LA CONCESSIÓ						
	1	2	3	4	5	Total
CANON DE LA CONCESSIÓ	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	25.497,00 €
Cànon	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	25.497,00 €
Cànon Fix	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	18.000,00 €
Millora Cànon Fix	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Cànon variable	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	7.497,00 €
TOTAL ESTUDI BENEFICIS	0,00 €	-0,00 €	0,00 €	0,00 €	-0,00 €	-0,00 €

6.8. MODELITZACIÓ ANUAL DE L'ESTUDI ECONÒMIC

A continuació es presenta l'estudi econòmic complet per tal de que es pugui valorar íntegrament l'estudi de viabilitat. Aquest es planteja amb 5 anys de termini d'estudi perquè es pugui observar correctament la seva evolució.

ESTUDI ECONÒMIC						
	1	2	3	4	5	Total
INGRESSOS	129.283,00 €	132.093,50 €	134.904,00 €	137.714,50 €	140.525,00 €	674.520,00 €
Ingressos (€)	129.283,00 €	132.093,50 €	134.904,00 €	137.714,50 €	140.525,00 €	674.520,00 €
Ingressos Bar Pavelló	129.283,00 €	132.093,50 €	134.904,00 €	137.714,50 €	140.525,00 €	674.520,00 €

ESTUDI ECONÒMIC						
	1	2	3	4	5	Total
DESPESES D'EXPLOTACIÓ	109.347,84 €	110.520,00 €	111.695,70 €	112.874,97 €	114.057,88 €	558.496,39 €
Despeses de personal	56.885,45 €	56.980,26 €	57.076,49 €	57.174,17 €	57.273,31 €	285.389,68 €
Sous i salaris (€)	43.424,01 €	43.496,38 €	43.569,84 €	43.644,40 €	43.720,08 €	217.854,72 €
Seguretat Social (€)	13.461,44 €	13.483,88 €	13.506,65 €	13.529,76 €	13.553,23 €	67.534,96 €
Matèria prima	43.094,33 €	44.031,17 €	44.968,00 €	45.904,83 €	46.841,67 €	224.840,00 €
Alimentació (€)	43.094,33 €	44.031,17 €	44.968,00 €	45.904,83 €	46.841,67 €	224.840,00 €
Bens Corrents i materials	719,65 €	730,45 €	741,40 €	752,53 €	763,81 €	3.707,84 €
Material Fungible (€)	440,00 €	446,60 €	453,30 €	460,10 €	467,00 €	2.267,00 €
Roba laboral (€)	279,65 €	283,85 €	288,10 €	292,43 €	296,81 €	1.440,84 €
Subministraments	1.956,60 €	1.985,95 €	2.015,74 €	2.045,97 €	2.076,66 €	10.080,93 €
Consum d'Aigua total (IVA Inclòs)	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Electricitat (€)	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Gas butà (€)	996,60 €	1.011,55 €	1.026,72 €	1.042,12 €	1.057,75 €	5.134,75 €
Veu i dades (€)	960,00 €	974,40 €	989,02 €	1.003,85 €	1.018,91 €	4.946,18 €
Serveis Addicionals	6.691,80 €	6.792,18 €	6.894,06 €	6.997,47 €	7.102,43 €	34.477,94 €
Assegurança RC + RP	2.131,80 €	2.163,78 €	2.196,23 €	2.229,18 €	2.262,61 €	10.983,60 €
Ocupació via pública	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Formació	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Neteja (empresa externa)	800,00 €	812,00 €	824,18 €	836,54 €	849,09 €	4.121,81 €
Manteniment equipament i instal·lacions	1.500,00 €	1.522,50 €	1.545,34 €	1.568,52 €	1.592,05 €	7.728,40 €
Gestoria	2.160,00 €	2.192,40 €	2.225,29 €	2.258,67 €	2.292,55 €	11.128,90 €
Provisió de fons	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Previsió de Riscos Laborals	100,00 €	101,50 €	103,02 €	104,57 €	106,14 €	515,23 €
Publicitat	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €





ESTUDI ECONÒMIC						
	1	2	3	4	5	Total
DESPESES D'INVERSIÓ	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	26.024,13 €
Material	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	5.204,83 €	26.024,13 €
Material per a equipament (€)	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	4.764,83 €	23.824,13 €
Llicència activitats (€)	440,00 €	440,00 €	440,00 €	440,00 €	440,00 €	2.200,00 €
CÀNON DE LA CONCESSIÓ						
	1	2	3	4	5	Total
CANON DE LA CONCESSIÓ	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	25.497,00 €
Cànon	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	5.099,40 €	25.497,00 €
Cànon Fix	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	3.600,00 €	18.000,00 €
Millora Cànon Fix	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Cànon variable	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	1.499,40 €	7.497,00 €
TOTAL ESTUDI BENEFICIS	9.630,94 €	11.269,27 €	12.904,08 €	14.535,30 €	16.162,89 €	64.502,48 €

Amb la última fila, amb el concepte d'acumulat total, es pot veure, segons els paràmetres utilitzats en l'estudi econòmic i les premisses exposades en el present document, l'evolució econòmica del servei, totalitzant un benefici teòric del mateix d'aproximadament 64.502,48 € en 5 anys.

6.9. CONCLUSIONS DE L'ESTUDI ECONOMIC

Segons les dades exposades en el present estudi econòmic, la realització del servei de bar al Pavelló municipal de Moià, suposarien un benefici estimat de 64.502,48 € al concessionari en un termini de 5 anys. Aquest estudi econòmic exposa que existirà un ingrés a l'Ajuntament de Moià, en base al cobrament del cànon fix i del variable amb una estimació de 25.497,00€.

Aquests valors inclouen les premisses enunciades en l'estudi econòmic mostrat anteriorment on s'han tingut en compte valors estimats, tant en les despeses com en els ingressos. Aquests valors s'hauran de perfeccionar conforme es pugui assegurar els paràmetres de funcionament del bar i segons es pugui observar en l'evolució del funcionament de l'equipament.

Pressupost base licitació

Segons l'estudi de viabilitat econòmic financer, el cost previst de la concessió de serveis de l'explotació del bar de la zona esportiva del Pavelló de Moià, varia per cada any de contracte en els 5 anys de vigència, amb un cos total pels 5 anys de contracte de 610.017,50 €,





Ajuntament de Moià

Plaça Sant Sebastià, 1
08180 Moià
Telèfon: 93 830 00 00
Pàgina web: <http://moia.cat>

i els ingressos del servei pels 5 anys de contracte són de 674.520, € IVA exclòs en ambdós casos. Amb un cànon fix anual mínim de 3.600 €, revalorable segons IPC anual.

El pressupost base de licitació és el límit màxim de despesa, que en virtut del contracte pot comprometre's l'òrgan de contractació, inclòs l'IVA, segons l'article 100 de la LCSP.

No obstant això, en el cas de concessions com la present, el servei no genera despeses pressupostàries per a l'administració sinó, bé al contrari, pot generar ingressos en concepte de cànon d'explotació o figura similar.

Així doncs, el pressupost base de licitació vindrà determinat pel cànon a abonar pel concessionari, durant el termini del contracte. En cas que, segons la normativa vigent d'aplicació de l'IVA, a la concessió de servei li correspongués la tributació del l'IVA, aquest import haurà de ser assumit pel concessionari del contracte.

El tipus de licitació del present servei s'estableix en funció d'un cànon, la base del qual es fixa en un import mínim de 3.600 €/any millorable a l'alça, a pagar trimestralment. Les ofertes inferiors al cànon mínim seran excloses del procediment.

Per tant, el pressupost base de licitació pels cinc anys del present contracte, es fixa en un cànon a pagar per un import mínim de 18.000,00 € + IVA corresponent, en cas que hagin de fer-lo efectiu.

Els licitadors proposaran el seu preu, igualant o millorant a l'alça en la seva oferta el pressupost base de licitació pels cinc anys.

Valor estimat del contracte

D'acord amb l'article 101 de la LCSP, el VEC és l'import total a pagar durant tota la vigència del contracte, IVA exclòs, que ha d'incloure qualsevol opció eventual, així com les possibles pròrrogues i modificacions. El valor estimat és un concepte clau regulat a la LCSP, atès que és la referència per determinar la majoria de l'indars de quantia.

El VEC determina el règim jurídic aplicable a la licitació i al contracte i, en conseqüència, la metodologia emprada per calcular-ho no pot pretendre sotraure el contracte de l'aplicació de les normes d'adjudicació que correspongui

Concepte	Sense IVA
Import net xifra de negoci 5 anys contracte	610.017,50 €
Import net 5 anys pròrroga	610.017,50 €
Modificacions del contracte	-----
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	1.220.035,00 €

El valor estimat del contracte (VEC) inclou les pròrrogues eventuais del contracte, i les modificacions previstes, sense incloure l'impost del valor afegit, segons l'article 101 de la LCSP.

