

INFORME

Per a: l'Òrgan d'Administració del CASAL GENT GRAN de Cambrils
AJUNTAMENT DE CAMBRILS
Ps. La Salle,13
43850 - Cambrils

Ref.: Estudi sobre la Viabilitat econòmica-financera i valoració econòmica del
cànon per a l'adjudicació de l'explotació del servei de Cafeteria-Menjador
del Casal Municipal de la Gent Gran de Cambrils.

Data: 05 d'agost de 2025

**Estudi sobre la Viabilitat econòmica-financera i valoració econòmica del cànon
per a l'adjudicació de l'explotació del servei de Cafeteria-Menjador del Casal
Municipal de la Gent Gran de Cambrils**

Josep Eduard GIRALT FOLCH, Economista col·legiat en el “Col·legi d'Economistes de Catalunya”, amb el número 12517, Auditor de Comptes degudament inscrit en l'Institut de Comptabilitat i Auditoria de Comptes amb núm. R.O.A. C. Núm. 23.889 i Expert Comptable acreditat en el Registre Experts Comptables de Catalunya amb R.E.C.C. núm. 4092, en nom i representació de la Societat mercantil “GIRALT AUDITORS ECONOMISTES, S.L.P.U. (B-55.672.182)”, ha rebut encàrrec del Departament de Benestar Social - Casal Municipal de la Gent Gran, de l'Il·lustre Ajuntament de Cambrils, als efectes d'emetre un informe sobre la valoració econòmica del cànon per a l'adjudicació de l'explotació del servei de cafeteria-menjador del casal municipal de la gent gran de Cambrils.

I acceptant l'encàrrec passo a emetre el següent

INFORME:

I. OBJECTE I ABAST DE L'INFORME ENCOMANAT.

El present informe s'ha encarregat a aquesta part amb la finalitat d'elaborar un estudi sobre la viabilitat econòmica-financera de l'explotació del servei de cafeteria-menjador del Casal Municipal de la Gent Gran de Cambrils i la valoració econòmica del cànon per la concessió d'ús públic per a l'adjudicació de l'explotació del servei.

L'objectiu és, en base a les dades facilitades per la pròpia entitat, poder determinar si l'activitat econòmica és o no viable des de el punt de vista econòmic, a més, s'analitzarà un preu de referència com a base de licitació anual que serveixi com a límit per tal que els licitadors puguin millorar a l'alça la seva oferta, no admeten ofertes a la baixa respecte al preu estipulat.

II. ANTECEDENTS UTILITZATS PER A LA ELABORACIÓ DEL TREBALL.

Per a l'elaboració del treball encomanat, ens hem basat en els següents antecedents que ens han sigut facilitats:

1. Memòria justificativa de la necessitat de contractació (Model F0012025000055D000)) confeccionat per la Sra. Yolanda Vidiella Romero, tècnica municipal de CASAL MUNICIPAL GENT GRAN (s'adjunta al present informe com **ANNEX I**).
2. Plec de prescripcions tècniques per a l'explotació del servei de cafeteria-menjador del casal municipal de la gent gran del passeig la Salle de Cambrils (s'adjunta al present informe com **ANNEX II**).
3. Declaració resum anual model 190 de retencions i ingressos a compte de IRPF corresponent a l'exercici 2024.
4. Autoliquidació de l'Impost sobre el Valor Afegit (IVA) corresponent a l'exercici 2024, període 1T/2025.
5. Declaració d'operacions amb tercers persones (model 347) corresponent a l'exercici 2024.

Adicionalment, al tractar-se d'una SOCIETAT LIMITADA, s'ha extret els comptes anuals dipositats davant el Registre Mercantil del darrer exercici (2023). No consten dipositats els comptes de 2024 donada la data d'emissió del present informe (cal tindre en compte que el límit de presentació de comptes anuals finalitza el 30.07.2025).

No obstant això, hem de destacar com a advertiments i limitacions a l'abast d'aquest treball:

- Que les dades referides als resums d'ingressos i despeses en cadascun dels exercicis que han estat utilitzats per a l'elaboració d'aquest informe, **no s'han auditat**, per la qual cosa, si hi hagués algun error en els mateixos, la valoració es veuria modificada. Encara que aquesta és una limitació a l'abast d'aquest treball,

hem de suposar que qui ha efectuat el tancament i verificació comptable de l'exercici en qüestió, ha seguit els principis comptables generalment acceptats i les regles de valoració contingudes en el Pla General de Comptabilitat i altres resolucions de l'I.C.A.C. en l'elaboració i preparació dels mateixos i, en conseqüència, reflecteixen la veritable situació financera.

- Que les úniques dades que coneixem de l'entitat són les relacionades en aquest informe, és a dir, que no disposen en termes estrictes d'un coneixement amb profunditat i experiència en el funcionament que porta a terme l'actual titular de l'explotació.
- Els valors descrits queden caracteritzats per les estimacions i hipòtesis realitzades, per la qual cosa aquests valors queden totalment condicionats a la consecució d'aquestes. **En especial resulta transcendent remarcar que l'actual licitador no ens ha pogut facilitar una comptabilitat analítica de costos i, per tant, no s'ha pogut extreure la documentació específica de la rama d'activitat del casal de gent gran. Per aquest motiu, i tenint en compte l'experiència en encàrrecs anteriors, s'ha considerat oportú construir un nou compte de resultats en base a un volum d'ingressos estimatius d'entre 140 i 200 mil euros anuals. No obstant, tenint en compte les assumpcions realitzades al llarg d'aquest informe, considerem que l'estudi s'ha basat en dades raonables en el sector amb el qual ens enfrontem amb la qual cosa considerem que el resultat del present estudi hauria de ser, segons el nostre judici, consistent.**

III. ESTUDI DE LA VIABILITAT ECONÒMIC-FINANCERA DE L'ACTIVITAT ECONÒMICA I DETERMINACIÓ DE LA VALORACIÓ ECONÒMICA DEL CÀNON.

A l'hora d'establir la metodologia seguida per avaluar la viabilitat econòmica financera de l'activitat i seguidament determinar el valor econòmic del cànon per la concessió d'ús públic per a l'adjudicació de l'explotació del servei de cafeteria-menjador del Casal Municipal de la Gent Gran de Cambrils (en endavant "Casal"), s'ha atès a la naturalesa d'aquesta. Certament, en aquest cas es tracta de quantificar el valor d'un negoci plenament dedicat al desenvolupament d'una activitat econòmica pròpiament dita, això és, a l'activitat de restauració. No obstant, s'ha tingut clarament en consideració que aquesta activitat no pot assimilar-se a d'altres activitats similars en condicions de mercat

en el sentit de que l'objectiu o l'essència del Casal és realitzar una tasca "social" a la gent del municipi que es basa en elaborar un treball de cuina per mitjà de preparar i facilitar dinars subvencionats per part de l'Ajuntament de Cambrils.

El present informe s'ha encarregat a aquesta part amb la finalitat d'elaborar un estudi econòmic-financer sobre la valoració econòmica del cànon per la concessió d'ús públic per a l'adjudicació de l'explotació del servei de cafeteria-menjador del Casal.

Així doncs, la pretensió bàsica d'aquest estudi és determinar si l'explotació del servei de cafeteria-menjador del Casal Municipal de la Gent Gran de Cambrils és o no viable des de el punt de vista econòmic-financer. Tenint en compte que aquest servei es presta a gent gran i especialment per a la gent gran del municipi, tot i restar obert a tot tipus d'usuari/ària, i que els preus per al col·lectiu de gent gran, no de la resta de públic, es troben fixats per la Regidoria de Benestar Social de l'Aj. de Cambrils. Procurarem analitzar la viabilitat del negoci partint de la base d'un estudi històric d'ingressos i vendes d'exercicis anteriors que ens ha sigut facilitat.

Determinació del ingressos i despeses de l'activitat.

Així doncs, el primer punt de partida per construir un compte de resultats per a l'activitat del Casal és determinar els ingressos que podria assolir el primer exercici d'inici d'activitat per al nou licitador. De la documentació que ens ha sigut facilitada es desprèn que l'exercici 2023 l'activitat a assolit una xifra d'ingressos de tant sols **94.613,63 euros**, segons consta en els comptes anuals extrets de 2023 i que mostrem a continuació:

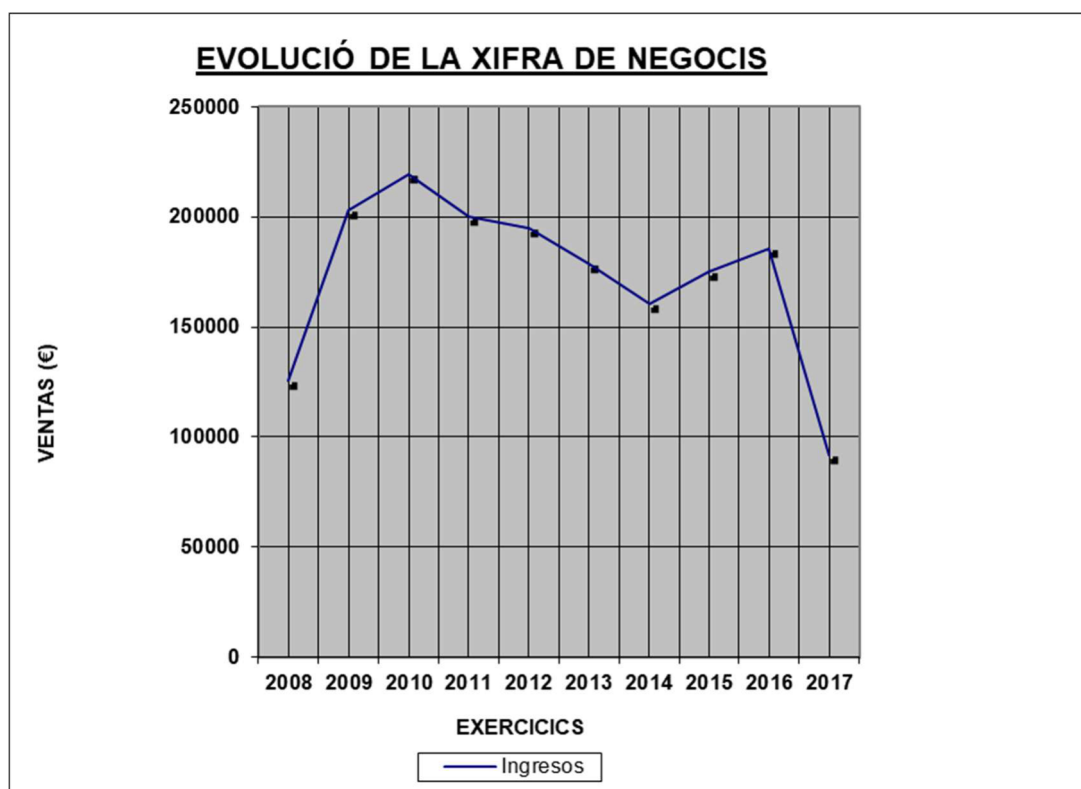
NIF:		B55747414	
DENOMINACIÓN SOCIAL:		MARBORGONTRU SL	
		Espacio destinado para las firmas de los administradores	
(DEBE) / HABER		NOTAS DE LA MEMORIA	EJERCICIO 2023 (1)
1. Importe neto de la cifra de negocios	40100		94.613,63
2. Variación de existencias de productos terminados y en curso de fabricación	40200		
.....			

No obstant, tenint en compte l'històric d'altres exercicis que ens ha sigut facilitat en relació al volum d'ingressos, es considera que l'activitat licitada tindria un potencial

d'ingressos més elevat a l'actual, per aquest tal i com ja vam exposar en anteriors informes, estimem que podrien arribar a una forquilla d'entre 140 i 200 mil euros.

A continuació mostre l'històric d'ingressos absolut per anteriors licitadors:

Exercici	Ingressos totals activitat	Evolució percentual respecte l'exercici anterior
2008	125.477,10	-
2009	202.926,45	61,72%
2010	219.603,66	8,22%
2011	200.096,39	-8,88%
2012	195.142,54	-2,48%
2013	178.534,55	-8,51%
2014	160.457,53	-10,13%
2015	175.351,20	9,28%
2016	185.765,14	5,94%
2017	91.867,07	-50,55%



Hem de comentar que no podem en cap cas analitzar l'exercici 2017 en el sentit de que al mes de març del 2017 hi va haver la davallada important d'ingressos degut al tancament de la cuina, per incompliment de la normativa vigent, de la cafeteria menjador. Per aquest motiu, en el present estudi no analitzarem aquest exercici per no ser representatiu.

Dit això, si tenim en compte les facturacions entre 2008 i 2016 (ambdós exercicis inclosos) podríem considerar que el valor promig d'ingressos rondaria els 182.500€, xifra clarament molt allunyada dels 94.613,63 euros declarats per l'actual licitador. En aquest sentit es nota la manca de potencial que l'actual licitador extreu de l'activitat econòmica en comparació amb els seus predecessors, fet que implica haver de fer una estimació més objectiva i propera a la realitat. Per aquest motiu, s'ha considerat oportú escollir una xifra de vendes del promig d'ingressos entre 2008 i 2016 com a punt de partida (donat que els anys 2018 a 2022 no tenim informació fiable) . així doncs, més endavant veurem la projecció de 4 escenaris amb volums de facturació entre 140 i 200 mil euros.

D'altra banda, els resultats declarats per l'actual licitador en el Registre Mercantil no son, segons la nostra humil opinió, gaire fiables en el sentit de que mostren clares inconsistències en quant als marges bruts d'activitat declarats. A continuació mostrem imatge del compte de resultats declarat al 2023:

EXERCICI 2023			
CONCEPTE	MARBORGONTRU SL	%	% MB
TOTAL INGRESSOS	94.613,63	100,00	
Aprovisionaments / consums	-59.621,54	100,00	
MARGE BRUT	34.992,09	36,98	100,00
Cost Personal	-31.097,32	32,87	-88,87
Altres despeses d'explotació	-12.836,22	13,57	-36,68
TOTAL DESPESES	-43.933,54	46,43	125,55
RENDIMENT EXPLOTACIÓ	-8.941,45	15,00	110,54

Segons els càlculs realitzats en funció de les dades declarades durant 2023, podem observar com el marge brut d'activitat és del 36,98%, marge clarament per sota del mercat on acostuma a rondar al voltant d'un 60%-65%. A més una altra forma de

determinar el volum de vendes seria aplicar entre un dígit del 2 i un 3 al volum d'aprovisionaments o compres de mercaderies, com per exemple:

TOTAL COMPRES MATERIES PRIMES	59.621,54	59.621,54	59.621,54	59.621,54	59.621,54	59.621,54
DIGIT MULTIPLICADOR	2	2,2	2,4	2,6	2,8	3
VENDES ESTIMADES	119.243,08	131.167,39	143.091,70	155.016,00	166.940,31	178.864,62

Dit això, segons el nostre judici, la xifra de vendes declarada semblaria que estaria fora de mercat, si bé és cert que en aquest cas es podria al·legar que en el col·lectiu de "gent gran" no es tindria un preu de venda lliure sinó regulat (en menús i cafès bàsicament), no es menys cer que tant els preus dels menús com dels cafès no es trobarien massa allunyats del preu habitual de mercat, fet que demostraria altra cop que la xifra de vendes no estaria ben gestionada.

A més a més, es declaren pèrdues de l'activitat durant l'exercici 2023, no obstant, l'empresa licitadora seguiria exercint la licitació sense cap tipus de finançament bancari doncs els comptes anuals no reflecteixen deutes amb entitats financeres ni a llarg termini ni a curt termini.

Un altre fet a destacar seria el capítol del personal que treballa en el CASAL, segons les dades declarades al model 190 figuren un total de 4 persones, desconexim si totes elles treballarien en l'establiment amb la qual cosa per a fer el nostre estudi ens hem basat en altra informació com veurem més endavant.

Deixant de banda la documentació analitzada de l'anterior licitador, procedirem a fer un estimatiu en relació al cost de personal i als aprovisionaments, donat que es tractaria dels principals costos que tindria l'activitat de restauració:

- Consums/aprovisionaments: 35% de la xifra de vendes, és a dir un marge brut d'activitat del 65% (marge habitual en aquest sector específic).
- Cost personal: S'ha consultat a un Graduat Social especialitzat en Assessoria Laboral el cost d'un bar restaurant d'una forquilla per un cuiner, 1 cambrer i ½ cambrer. El cost de personal facilitat és de 70.630,80 euros anuals.
- Resta de despeses: s'han considerat altres possibles despeses que podria tindre l'arrendatari tals com reparacions, serveis professionals, assegurances.
- CAPEX/inversions estimats anualment: 2.500,00€

PREVISIÓ DE L'ANÀLISI ECONÒMIC - FINANCER DEL COMPTE DE RESULTATS

CONCEPTE	1er Escenari	%	% MB	2on Escenari	%	% MB	3er Escenari	%	% MB	4rt Escenari
TOTAL INGRESSOS	140.000,00	100,00		160.000,00	100,00		180.000,00	100,00		200.000,00
Aprovisionaments / consums	49.000,00	35,00		56.000,00	35,00		63.000,00	35,00		70.000,00
MARGE BRUT	91.000,00	65,00	100,00	104.000,00	65,00	100,00	117.000,00	65,00	100,00	130.000,00
Cànon	3.000,00	2,14	3,30	3.000,00	1,88	2,88	3.000,00	1,67	2,56	3.000,00
Reparacions	1.000,00	0,71	1,10	1.000,00	0,63	0,96	1.000,00	0,56	0,85	1.000,00
Assegurances	500,00	0,36	0,55	500,00	0,31	0,48	500,00	0,28	0,43	500,00
Brosses	1.200,00	0,86	1,32	300,00	0,19	0,29	300,00	0,17	0,26	300,00
Serveis Professionals	1.200,00	0,86	1,32	1.400,00	0,88	1,35	1.600,00	0,89	1,37	1.800,00
1 cuiner+1 cambrers +1/2 cambrer	70.630,80	50,45	77,62	70.630,80	44,14	67,91	70.630,80	39,24	60,37	70.630,80
Amortitzacions / CAPEX	2.500,00	1,79	2,75	2.500,00	1,56	2,40	2.500,00	1,39	2,14	2.500,00
TOTAL DESPESES	80.030,80	57,16	87,95	79.330,80	49,58	76,28	79.530,80	44,18	67,98	79.730,80
RENDIMENT EXPLOTACIÓ	10.969,20	7,84	12,05	24.669,20	15,42	23,72	37.469,20	20,82	32,02	50.269,20

Les estimacions realitzades en relació amb el cost dels consums i personal s'han extret de la font d'informació: *ratios sectoriales Cuentas Anuales de 178 sectores de l'editorial ACCID CONTABILIDAD Y DIRECCIÓN*. A mode il·lustratiu, a continuació mostrem imatge de la font consultada (en groc ressaltem les partides del marge brut de l'explotació i cost de personal):

	Grandes y medianas empresas				Grandes y medianas empresas 25% empresas con más ROI 2020				Pequeñas empresas				Pequeñas empresas 25% empresas con más ROI 2020			
Sector: Restaurantes y puestos de comidas																
Código CNAE 56.1	2020	2019	2018		2020	2019	2018		2020	2019	2018		2020	2019	2018	
Número de empresas	28	28	28	28	7	7	7	7	1.000	1.000	1.000	1.000	250	250	250	250
Total del balance (datos en miles de euros)	1.467.963	1.498.037	1.445.086	128.538	114.671	82.447	2.137.876	2.086.043	1.897.271	306.741	288.581	251.347	306.741	288.581	251.347	306.741
Total de ingresos (datos en miles de euros)	1.079.647	1.716.210	1.530.489	152.502	170.982	134.910	1.907.816	3.077.658	2.789.712	448.719	591.715	514.279	448.719	591.715	514.279	448.719
BALANCE DE SITUACIÓN (%)																
Activo no corriente	72,84%	72,27%	73,12%	69,94%	73,40%	71,41%	62,18%	62,05%	63,01%	46,08%	48,87%	51,68%	46,08%	48,87%	51,68%	46,08%
Activo corriente	27,16%	27,73%	26,88%	30,06%	26,60%	28,59%	37,82%	37,95%	36,99%	53,92%	51,13%	48,32%	53,92%	51,13%	48,32%	53,92%
Existencias	1,68%	1,96%	2,22%	1,69%	1,98%	2,06%	3,30%	3,60%	3,73%	2,85%	3,09%	3,46%	2,85%	3,09%	3,46%	2,85%
Realizable	8,79%	8,63%	7,51%	9,31%	9,63%	12,25%	6,54%	6,17%	6,37%	6,98%	5,96%	5,95%	6,98%	5,96%	5,95%	6,98%
Disponible	16,69%	17,14%	17,15%	19,06%	14,99%	14,38%	27,96%	28,18%	26,89%	44,09%	42,08%	38,93%	44,09%	42,08%	38,93%	44,09%
Total activo	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
Patrimonio neto	10,73%	34,46%	37,21%	43,14%	41,35%	42,06%	37,63%	43,87%	44,10%	53,88%	50,44%	50,87%	53,88%	50,44%	50,87%	53,88%
Pasivo no corriente	53,41%	33,20%	33,19%	33,54%	29,19%	23,49%	35,71%	25,58%	28,07%	24,50%	17,47%	20,30%	24,50%	17,47%	20,30%	24,50%
Deudas financieras a largo plazo	25,30%	4,01%	17,62%	28,18%	17,32%	21,16%	26,96%	17,69%	17,53%	19,72%	12,79%	14,61%	19,72%	12,79%	14,61%	19,72%
Otras deudas a largo plazo	28,11%	29,19%	15,56%	5,36%	11,87%	2,33%	8,74%	7,88%	10,55%	4,78%	4,68%	5,69%	4,78%	4,68%	5,69%	4,78%
Pasivo corriente	35,86%	33,34%	29,60%	23,33%	29,47%	34,45%	26,66%	30,56%	27,43%	21,42%	32,08%	28,84%	27,43%	32,08%	28,84%	27,43%
Acresedores comerciales	4,05%	8,25%	6,33%	6,89%	10,39%	11,02%	5,37%	7,47%	7,45%	4,83%	7,04%	7,54%	4,83%	7,04%	7,54%	4,83%
Deudas financieras a corto plazo	3,90%	1,84%	1,65%	9,96%	9,51%	10,57%	4,88%	4,49%	4,36%	3,99%	3,56%	4,02%	4,36%	3,99%	3,56%	4,02%
Otras deudas a corto plazo	27,92%	22,25%	21,62%	6,47%	9,56%	12,86%	16,42%	18,60%	16,02%	12,80%	21,48%	17,27%	16,02%	12,80%	21,48%	17,27%
Total patrimonio neto y pasivo	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
Fondo de maniobra	-127.702	-69.012	-39.330	8.653	-3.286	-4.835	238.478	154.215	173.779	99.070	54.968	48.973	99.070	54.968	48.973	99.070
Deuda financiera total (préstamos y obligaciones financieras a corto y a largo plazo)	428.610	87.688	278.524	49.024	30.767	26.161	680.778	462.785	415.188	72.730	47.182	46.838	72.730	47.182	46.838	72.730
Número de empleados	18.225	18.385	17.425	1.944	830	1.543	33.400	39.161	35.998	7.037	7.658	6.611	7.037	7.658	6.611	7.037
CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS (%)																
Importe neto de la cifra de negocios (+)	92,78%	96,00%	95,44%	97,17%	99,22%	99,25%	97,20%	98,90%	99,01%	98,55%	99,38%	99,34%	98,55%	99,38%	99,34%	98,55%
Otros ingresos de explotación (+)	7,22%	4,00%	4,56%	2,83%	0,78%	0,75%	2,80%	1,10%	0,99%	1,45%	0,62%	0,66%	1,45%	0,62%	0,66%	1,45%
Ingresos de explotación (=)	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
Consumos de explotación (-)	30,74%	29,20%	30,07%	39,87%	36,78%	40,64%	35,61%	35,75%	36,55%	33,81%	35,24%	36,64%	36,55%	35,24%	36,64%	36,55%
Margen bruto (=)	69,26%	70,80%	69,93%	60,13%	63,22%	59,36%	64,39%	64,25%	63,45%	66,19%	64,76%	63,36%	66,19%	64,76%	63,36%	64,39%
Otros gastos de explotación (-)	49,07%	35,67%	32,11%	20,59%	19,59%	18,20%	27,04%	21,85%	21,79%	22,59%	20,90%	20,96%	22,59%	20,90%	20,96%	22,59%
Valor añadido (=)	20,19%	35,14%	37,82%	39,55%	43,62%	41,17%	37,35%	42,40%	41,66%	43,60%	43,85%	42,40%	43,60%	43,85%	42,40%	43,60%
Gastos de personal (-)	33,47%	28,66%	28,86%	27,44%	26,23%	23,69%	35,88%	32,94%	32,56%	29,65%	30,50%	30,43%	29,65%	30,50%	30,43%	29,65%
Amortizaciones del inmovilizado (-)	7,45%	3,29%	5,61%	3,83%	2,96%	2,70%	5,17%	3,29%	3,33%	3,40%	2,78%	3,07%	3,40%	2,78%	3,07%	3,40%
Resultado extraordinario (+/-)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,01%	0,00%	0,00%	-0,03%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
BAII (=)	-20,72%	3,19%	3,34%	8,27%	14,44%	14,77%	-3,69%	6,13%	5,77%	10,55%	10,57%	8,90%	10,55%	10,57%	8,90%	10,55%
Ingresos financieros (+)	4,23%	1,40%	0,63%	0,19%	0,09%	0,04%	0,31%	0,26%	0,28%	0,15%	0,43%	0,23%	0,28%	0,15%	0,43%	0,23%
Gastos financieros (-)	6,90%	3,42%	1,62%	0,99%	0,46%	0,55%	1,13%	0,49%	0,59%	0,47%	0,26%	0,32%	0,59%	0,47%	0,26%	0,32%
BAI (=)	-23,40%	1,17%	2,35%	7,47%	14,08%	14,26%	-4,52%	5,91%	5,46%	10,23%	10,74%	8,81%	10,23%	10,74%	8,81%	10,23%
Impuesto sobre beneficios (-)	-1,44%	1,61%	0,46%	1,89%	3,05%	3,13%	-0,40%	1,36%	1,21%	2,37%	2,51%	2,13%	2,37%	2,51%	2,13%	2,37%
Resultado del ejercicio (=)	-21,96%	-0,44%	1,89%	5,58%	11,03%	11,13%	-4,12%	4,55%	4,25%	7,86%	8,23%	6,68%	7,86%	8,23%	6,68%	7,86%

Així doncs, tenint en compte les dades projectades, considerem que el rendiment d'explotació hauria de ser positiu tenint en compte cadascun dels escenaris plantejats, sempre i quant la gestió es realitzi d'acord amb els marges habituals del sector de restauració, per tant, resulta molt important assolir un marge brut d'activitat coherent per a poder assumir la resta d'estructura de costos. I, tal i com s'ha comentat anteriorment, si be es cert que es podria dir que el marge de l'activitat és inferior al d'un context real de mercat (doncs els límits dels preus d'alguns productes són fixats per l'Ajuntament de Cambrils només en el cas del col·lectiu de "gent gran", no a la resta), no és menys cert que per compensar aquesta pèrdua de competitivitat l'Ajuntament de Cambrils assumeix altres costos molt importants avui dia donats els elevats preus en els que ens enfrontem com la llum, aigua, gas, lloguer de l'establiment, etc.

A més, cal tindre en compte que en aquest tipus d'activitat (restauració), el cost de personal normalment és la partida més conflictiva per la problemàtica (coneguda per tothom que tracti aquest sector) en el sentit de que és difícil trobar personal competent i seriós i, no obstant, segons l'estudi econòmic-financer projectat, s'entén que es generarien recursos suficients per cobrir aquests tipus d'imprevistos.

COMENTARIS DEL COMPTE DE RESULTATS PREVIST:

Resulta necessari comentar a continuació les presumpcions que s'han tingut en compte a l'hora d'elaborar el compte de resultats previst:

- **FINANÇAMENT:** No s'ha tingut en compte la necessitat de finançament extern, havent-se de finançar el nou licitador amb fons propis.
- **IMMOBILITZAT FIX:** Per a l'explotació del servei de cafeteria-menjador del Casal el licitador disposarà d'instal·lacions completament equipades per dur a terme l'activitat de cafeteria-menjador. A més cal tindre en compte que la cuina va ser objecte d'una remodelació completa al 2018-2019 amb la qual cosa no es preveu una inversió inicial molt forta. Per aquest motiu, donada la durada de la concessió creiem que l'activitat podrà funcionar per si mateixa sense haver d'adquirir actius fixes d'importos rellevants al llarg del període concessional.
- **SERVEIS PROFESSIONALS:** En relació a les despeses de "serveis professionals", ens ha sigut facilitada ninguna dada al respecte, no obstant, estimem entre 1.200 i 1.800€ segons l'escenari de facturació.
- **CÀNON:** Un cop projectat el compte de resultats aproximat que podria tindre el licitador, s'ha determinat que la valoració econòmica del cànon per la concessió d'ús públic per a l'adjudicació de l'explotació del servei de cafeteria-menjador del Casal Municipal de la Gent Gran de Cambrils hauria de situar-se amb un màxim de TRES MIL EUROS (3.000,00€). Si bé és cert que aquest cànon podria ser superior, s'han valorat altres aspectes com:

- ✓ Fixació de preus per part de l'Ajuntament de Cambrils.
- ✓ Dificultats en la partida de cost de personal (dificultat que com s'ha comentat afecta en especial en aquest sector).
- ✓ Benefici del titular de l'explotació. El nou licitador, a banda de gestionar l'establiment hauria de tindre un resultat positiu per la responsabilitat que implica la gestió.

Tenint en compte aquests factors, entre d'altres, es considera adient fixar l'import de licitació en la quantitat de 3.000 euros anuals, atès que es tracta d'un preu raonable sempre que la gestió del negoci es realitzi amb criteris d'eficiència i rendibilitat. Així mateix, en funció dels volums de facturació previstos, qui subscriu considera que l'import de 3.000 euros anuals és perfectament assumible per part del futur adjudicatari del projecte, ja que aquesta quantitat suposa una despesa mensual aproximada de 250 euros, mentre que la facturació mensual estimada se situaria entre 10.000 i 17.000 euros.

IV. CONCLUSIONS.

Dels antecedents examinats, amb les limitacions i l'abast que es desprèn dels mateixos i que s'han comentat al llarg dels diferents apartats d'aquest informe, al meu lleial saber i entendre, haig de manifestar que:

“PRIMERA.” Donat que l'actual arrendatari no disposa d'una comptabilitat analítica de costos, no s'ha pogut extreure documentació específica i concreta de la rama d'activitat del casal de gent gran, per aquest motiu, i tenint en compte l'experiència en encàrrecs anteriors, s'ha considerat oportú construir un nou compte de resultats en base a un volum d'ingressos estimatius entre 140 i 200 mil euros anuals, a fi efecte de valorar la viabilitat econòmic-financera que podria tindre l'activitat. Resulta indubtable que la xifra de ventes és la base sobre la qual hem de partir per tal de fer una aproximació de la determinació d'una estructura de costos fixos, per tant, hem procedit a construir un compte de resultats en base a l'esmenada xifra de ventes i, donades les assumpcions fetes pel que respecta a l'estructura de costos en el sector de la restauració d'una petita empresa, considerem que el negoci objecte de licitació hauria donar resultats positius, es a dir, hauria de permetre que el negoci empresarial tingui viabilitat econòmic i financera per tal de desenvolupar l'activitat amb normalitat.

Per tant, en la mesura en que s'adeqüi la dimensió de l'activitat econòmica al nivell d'ingressos projectats, podem concloure que el negoci empresarial de cafeteria-menjador del Casal Municipal de Gent Gran de Cambrils seria viable des de el punt de vista econòmic-financer i permetria generar recursos suficients per fer front a les despeses més immediates de pagament. Per últim, considerem important destacar que és molt necessari adequar la plantilla de treballadors al nivell de facturació assolida, per tal de mantenir uns nivells que permetin aconseguir el llinar de rendibilitat del negoci empresarial.

“SEGONA.” Tenint en compte un volum de facturació estimat entre 140 i 200 mil euros, i tenint en compte les despeses comentades al llarg d'aquest informe en cadascun dels supòsits plantejats, s'assoliria un rendiment d'explotació positiu que permetria assolir amb comoditat un **cànon de tres mil euros anuals (3.000€), és a dir, dos-cents cinquanta euros mensuals (250€).**

A més a més, com s'ha comentat prèviament, resulta cert que aquest cànon podria ser inclús superior, però donades les dificultats intrínseques que té el sector de la restauració, considerem oportú no incrementar excessivament aquest cànon doncs entenem que d'imposar un cànon molt elevat el servei podria veure's perjudicat i, donat que estem parlant d'un col·lectiu que segons el nostre judici s'ha de preservar i cuidar, doncs la gent gran mereix especial protecció, podria ser contradictori incrementar el cànon a uns nivells que obliguin als licitadors a retallar costos i, per tant, reduir qualitat del servei a la gent gran.

Sota jurament, que d'acord amb la Llei 1/2000, de 7 de gener, d'Enjudiciament Civil, art. 343, respecte a la taxa dels perits, temps i forma de les mateixes, no s'incorre en cap dels supòsits establerts. En conseqüència, manifesto:

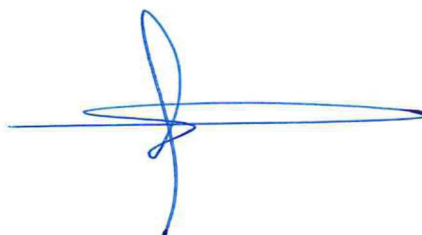
1. No ser cònjuge o parent per consanguinitat o afinitat, dins del quart grau civil d'una de les parts.
2. No tenir interès directe o indirecte en l'assumpte o en un altre semblant.

3. No estar o haver estat en situació de dependència o de comunitat o contraposició d'interessos amb alguna de les parts.
4. No tenir amistat íntima o enemistat amb qualsevol de les parts.
5. No existir qualsevol altra circumstància, degudament acreditada, que em faci desmerèixer en el concepte professional.

Aquest és el Dictamen que emet el subscrit auditor-economista i les conclusions a les quals ha arribat, en el qual he tractat de respectar en la seva integritat les regles d'objectivitat que la Llei imposa, segons l'establert en l'article 335.2 de la Llei 1/2000 d'Enjudiciament Civil, i que sotmet, a dreta llei, a qualsevol altre millor fundat en dret.

Reus, 05 d'agost de 2.025

47766173 Firmado
A JOSEP digitalmente
EDUARD por 47766173A
GIRALT (R: JOSEP EDUARD
B55672182) GIRALT (R:
B55672182) B55672182
2) Fecha: 2025.08.05
10:45:28 +02'00'



Josep Eduard Giralt Folch
Economista Col. Núm. 12517
Auditor nº ROAC 23.889
Expert Contable nº RECC 4092



MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT DE CONTRACTACIÓ

Yolanda Vidiella Romero, tècnic/a municipal de CASAL MUNICIPAL GENT GRAN en relació a la naturalesa de les necessitats que pretenen cobrir-se mitjançant la contractació de la concessió de serveis de l'**Explotació del Servei de Cafeteria-Menjador del Casal Municipal de la Gent Gran de Cambrils** sota la modalitat de concessió, emeto el present informe sobre els criteris i condicions de licitació.

1.1 Justificar la necessitat de contractar

El Departament de Benestar Social de l'Ajuntament de Cambrils ha constatat que l'evolució de les dades demogràfiques posa en evidència la tendència a l'envelliment progressiu de la societat.

Segons l'Institut d'Estadística de Catalunya, a Catalunya el 16,8% de la població té més de 64 anys, i es preveu que l'envelliment arribi fins al 22,33% l'any 2030 i el 29.8% l'any 2060. Aquestes xifres són les mateixes que es reflecteixen a Cambrils, aquest 2025 (a data 15/06/25) hi ha un total de 37.577 persones empadronades al municipi, de les quals 7.306 tenen més de 65 anys (19,44%).

Aquest increment notable i progressiu de persones de més de 65 anys dona lloc a que l'Ajuntament de Cambrils posi a disposició de la gent gran del municipi de tot un conjunt de serveis i recursos per fomentar la prevenció i la promoció de les persones grans per tal que puguin continuar vivint en el seu domicili, l'envelliment actiu i saludable, la participació activa en la comunitat i l'empoderament de les persones grans, la lluita contra la soledat no volguda, etc.

En aquest sentit, des del Casal Municipal de la Gent Gran, com servei públic municipal adreçat a la gent gran que té per objectiu afavorir la plena integració social de les persones grans, la prevenció de situacions d'aïllament social, el foment de la relació i la promoció de la participació activa en la vida de la comunitat, es promou la contractació del servei de cafeteria-menjador del Casal municipal de la Gent Gran -el servei es regeix pel Reglament de Règim intern del Casal Municipal de la Gent Gran aprovat pel Ple de l'Ajuntament en sessió del dia 30/04/2013 i publicat al BOP número 223, el 27/09/2013 (Veure annex1)- sota la modalitat de concessió de serveis i d'acord amb la descripció i requeriments continguts en el plec de prescripcions tècniques particulars, per la qual l'empresari explotará el servei assumint la transferència del Risc Operacional, de conformitat amb l'establert a l'art. 15 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP).

1.2 Idoneïtat i adequació del contracte

Les necessitats administratives a satisfer, la idoneïtat de l'objecte del contracte i la justificació del procediment i dels criteris d'adjudicació i la resta de requeriments recollits a la LCSP estan acreditats a l'expedient.

1.2 Codi CPV:

- 55330000-2: Serveis de cafeteria
- 55510000-8: Serveis de restauració

1.3 Solvència econòmica



Els empresaris hauran d'acreditar la seva solvència financera per a la realització de les prestacions convingudes en l'objecte del present plec de clàusules mitjançant l'aportació de tots o alguns dels documents següents:

Certificat de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import mínim de 150.000 € de l'activitat que desenvoluparà a l'espai objecte de la present concessió de domini. Previ a l'inici de l'activitat, la persona concessionària acreditarà el compliment d'aquesta circumstància, així com el pagament de les primes corresponents, que serà sempre a càrrec exclusiu de la persona concessionària.

És sol·licita aquest requeriment per tal de garantir la cobertura de qualsevol incidència professional que se'n derivi de l'execució de l'activitat a contractar.

Mitjans d'acreditació:

Aquest requisit s'entendrà complert pels licitadors que incloguin en la seva petició de participació un compromís vinculant de subscripció, en cas de resultar adjudicatari, de l'assegurança exigida. Aquest compromís s'haurà de fer efectiu dins del termini dels deu dies hàbils al que es refereix l'art. 150.2 de la LCSP (requeriment previ a l'adjudicació).

1.5 Solvència tècnica

Es demana aquesta solvència per garantir que l'empresa adjudicatària té l'experiència i coneixements necessaris per tirar endavant amb l'objecte del contracte, és a dir experiència en l'àmbit de la restauració, sigui en la condició de titular, gestor de negoci o en la condició de treballador per compte aliè. El requeriment de solvència tècnica i professional té caràcter selectiu. De conformitat amb l'article 90 de la LCSP, la solvència tècnica o professionals mínima de l'empresari per executar aquest contracte s'haurà d'apreciar tenint en compte els seus coneixements tècnics, eficàcia, experiència i fiabilitat, d'acord amb:

- **Una experiència mínima d'un any en els darrers 6 anys** en la prestació d'activitats de restauració de la mateixa o similar naturalesa que la que constitueix l'objecte del contracte, sigui en la condició de titular, gestor de negoci o en la condició de treballador per compte aliena, en el curs dels 6 últims anys. Per determinar que un servei de restauració és de la mateixa o similar naturalesa que el que constitueix l'objecte del contracte s'ha d'acudir a qualsevol dels codis CPV previstos en el plec de clàusules.
- L'adjudicatari es compromet **a adscriure a l'execució del contracte un professional** que acrediti una **experiència professional** en el sector de la restauració **de mínim 6 mesos en els darrers tres anys** (s'acredita mitjançant declaració responsable en el moment de presentar la sol·licitud de participació).

Mitjans d'acreditació:

Relació dels principals serveis prestats en la qual se n'indiqui el període d'activitat, l'ofici desenvolupat i el destinatari, públic o privat, que acrediti una experiència mínima d'un any en els darrers 6 anys. Es pot acreditar mitjançant certificats de bona execució quan el destinatari sigui una entitat del sector públic, o, quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a manca d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari. En el cas d'acreditar l'experiència com a treballador

1.6 Subcontractació: SÍ

1.7 Responsable del contracte:



La persona responsable del contracte a què es refereix l'article 62 de la LCSP és la Directora del Casal Municipal de la Gent Gran de Cambrils o persona que ocupi el seu lloc de treball.

1.8 Lots

No procedeix la divisió de lots de l'objecte del contracte ja que es tracta d'un únic contracte per la gestió de l'explotació del servei de cafeteria menjador del Casal Municipal de la Gent Gran de Cambrils.

1.9 Durada del contracte

El contracte tindrà una durada de quatre anys comptadors des de la data de la posta en marxa del servei, de la qual s'aixecarà acta, i que en cap cas podrà ser superior a un mes des de la formalització del contracte. Passat aquest termini sense haver-se iniciat el servei el contracte es considerarà iniciat.

1.10 Dades econòmiques:

El valor estimat del contracte, el cànon del servei i les despeses d'inversió inicial s'han establert d'acord l' "Estudi sobre la Viabilitat econòmica-financera i valoració econòmica del cànon per a l'adjudicació de l'explotació del servei de Cafeteria-Menjador del Casal Municipal de l'Ajuntament de Cambrils", elaborat per Josep Eduard GIRALT FOLCH, Economista col·legiat en el Col·legi d'Economistes de Catalunya, amb el número 12517, Auditor de Comptes degudament inscrit en l'Institut de Comptabilitat i Auditoria de Comptes amb núm. R.O.A. C. Núm. 23.889 i Expert Comptable acreditat en el Registre Experts Comptables de Catalunya amb R.E.C.C. núm. 4092, en nom i representació de la Societat mercantil .GIRALT AUDITORS ECONOMISTES, S.L.P.U. (B-55.672.182), de data 11/08/2023. (Annex 2).

Valor estimat del contracte:

PREVISIÓ DE L'ANÀLISI ECONÒMIC - FINANCER DEL COMPTE DE RESULTATS										
CONCEPTE	1er Escenari	%	% MB	2on Escenari	%	% MB	3er Escenari	%	% MB	4rt Escenari
TOTAL INGRESSOS	140.000,00	100,00		160.000,00	100,00		180.000,00	100,00		200.000,00
Aprovisionaments / consums	49.000,00	35,00		56.000,00	35,00		63.000,00	35,00		70.000,00
MARGE BRUT	91.000,00	65,00	100,00	104.000,00	65,00	100,00	117.000,00	65,00	100,00	130.000,00
Cànon	3.000,00	2,14	3,30	3.000,00	1,88	2,88	3.000,00	1,67	2,56	3.000,00
Reparacions	1.000,00	0,71	1,10	1.000,00	0,63	0,96	1.000,00	0,56	0,85	1.000,00
Assegurances	500,00	0,36	0,55	500,00	0,31	0,48	500,00	0,28	0,43	500,00
Brosses	1.200,00	0,86	1,32	300,00	0,19	0,29	300,00	0,17	0,26	300,00
Serveis Professionals	1.200,00	0,86	1,32	1.400,00	0,88	1,35	1.600,00	0,89	1,37	1.800,00
1cuiner+1 cambrers +1/2 cambrer	70.630,80	50,45	77,62	70.630,80	44,14	67,91	70.630,80	39,24	60,37	70.630,80
Amortitzacions / CAPEX	2.500,00	1,79	2,75	2.500,00	1,56	2,40	2.500,00	1,39	2,14	2.500,00
TOTAL DESPESES	80.030,80	57,16	87,95	79.330,80	49,58	76,28	79.530,80	44,18	67,98	79.730,80
RENDIMENT EXPLOTACIÓ	10.969,20	7,84	12,05	24.669,20	15,42	23,72	37.469,20	20,82	32,02	50.269,20



Pressupost base de licitació: No es preveu

Cànon: El Concessionari/ària haurà de pagar a l'Ajuntament de Cambrils una quantitat anual en concepte de cànon per la utilització privativa i explotació d'espais de domini públic. Aquesta quantitat serà proposada pels licitadors, els quals hauran de partir d'un **preu base de licitació de 3.000€/anuals**, import que els licitadors hauran de **millora a l'alça** en la seva oferta, no s'admetran ofertes a la baixa.

El cànon corresponent a la primera anualitat s'abonarà en 2 pagaments, al inici del contracte i l'altre al cap de 6 mesos.

El cànon corresponent a anualitats successives s'abonarà també en dos pagaments, a ingressar a l'Ajuntament en els mateixos mesos en que s'hagin efectuat els pagaments en el primer exercici.

El cànon s'actualitzarà sempre que es demani actualització de les tarifes (segons l'IPC o índex que el substitueixi).

L'estimació del cost de cadascun dels conceptes es desglossa a l'Estudi de viabilitat econòmica.

1.11 Modificats de contracte

No procedeix.

1.12 Penalitats i motius de resolució del contracte

Els incompliments de les obligacions contractuals en què incorri l'adjudicatari durant l'execució del contracte, podran ser sancionats per l'Ajuntament mitjançant la imposició de penalitats o declarant la resolució del contracte, sense perjudici que també puguin ser susceptibles de la imposició de les sancions que corresponguin previstos a la normativa sectorial aplicable.

A efectes contractuals, es considera incompliment qualsevol acció o omissió de l'adjudicatari que suposi incomplir les obligacions que estableix aquest plec i el plec de prescripcions tècniques particulars que regeixen el contracte.

La imposició de penalitats haurà de venir precedida per l'atorgament de tràmit d'audiència de 10 dies hàbils al concessionari.

Les penalitats que es puguin imposar no impedeixen, si l'incompliment contractual ocasiona danys i perjudicis a l'Ajuntament, que l'òrgan de contractació pugui exigir la indemnització corresponent, i fer-ho, si escau, per via de constrenyiment.

Els incompliments de les obligacions contractuals en què incorri el contractista durant la vigència del contracte, seran classificats de lleus, greus o molt greus.

a) Faltes lleus:

Tindran la consideració de falta lleu qualsevol incompliment de les obligacions del concessionari establertes en el plec de clàusules que no causin un detriment important i no siguin considerades com a greus o molt greus.

b) Faltes greus:



- La reincidència en la comissió d'infraccions lleus. S'entendrà que existeix reincidència si en el moment en que es cometi la infracció, i des de l'inici de la vigència de la concessió, existeix resolució ferma de dues penalitats de la mateixa qualificació.
 - La negligència o compliment defectuós inexcusable de les obligacions concessionals característiques per a classificar-lo coma molt greu.
 - La manca d'atenció al públic, la manca d'higiene i el servei deficient.
 - Dipositar mercaderies fora dels llocs permesos.
 - No realitzar la recollida selectiva de residus, ni tampoc una correcta gestió dels mateixos.
 - L'incompliment de l'horari d'obertura al públic de manera sistemàtica.
 - L'incompliment de l'horari de tancament de l'activitat en més de trenta minuts i en menys de seixanta.
 - La interrupció del servei per un termini superior a 24 hores i inferior a 48 hores.
 - En general, l'incompliment greu dels deures i de les obligacions amb el usuari, així com la comissió de tres faltes lleus en el transcurs de sis mesos.
- c) Faltes molt greus, aquells incompliments que ocasionin una pertorbació important del servei i, es especial:
- L'abandonament de la concessió sense causa justificada.
 - La interrupció del servei per un termini superior a 48 hores.
 - Les ofenses verbals o físiques o el tractament vexatori greu a l'usuari.
 - Incomplir les directrius que es reserva l'ajuntament en l'acompliment de la concessió o impedir que aquesta pugui desenvolupar les funcions de fiscalització i de control que li són pròpies.
 - El cobrament als usuaris jubilats de preus superiors als autoritzats per l'ajuntament.
 - La manca de pagament del cànon.
 - Les actuacions que, per acció o omissió, generen riscos greus sobre el medi ambient i/o la salut pública d'acord la legislació vigent.
 - L'incompliment per part del concessionari de les seves obligacions derivades de la normativa aplicable en matèria labora. De seguretat social, de prevenció de riscos laborals o de seguretat i higiene en el treball.
 - Oferir o prestar serveis diferents als autoritzats, tals com venda d'articles aliens a l'activitat de cafeteria-menjador.
 - L'acumulació o reiteració de tres faltes greus en el transcurs de sis mesos.

Seràn causes de resolució, a més de les esmentades a les clàusules 7, i a les la 2.5.e i 3.1.f., les següents:

- El transcurs del període contractual establert en aquest plec.
- El incompliment del contracte, prèvia audiència al contractista.
- El mutu acord entre les parts, sempre que no concorri cap altra causa de resolució imputable al concessionari i que raons d'interès públic facin innecessària o inconvenient la permanència del contracte.
- La interrupció dins del termini contractual, per més de 3 dies del funcionament o la destinació normal de l'ús concedit sense causa justificada.
- La supressió del servei per raons d'interès públic.
- La mort, la incapacitat sobrevinguda o extinció de la personalitat del concessionari. No obstant això, en el cas de mort o incapacitat d'aquest, pot continuar el contracte si així ho acorda l'Ajuntament, amb els seus hereus o successors.
- La fallida, suspensió de pagaments, concurs o insolvència del concessionari.
- L'aixecament de 2 actes d'inspecció de sanitat desfavorables.



Import de les penalitats:

Independentment del rescabament per danys i perjudicis que es pugui reclamar, en cas d'incompliment que no produeixi revocació de la concessió, l'Ajuntament podrà aplicar les penalitats graduades en atenció al grau de perjudici, perill, reincidència, intencionalitat, la persistència en la realització de conductes infractores, que no suposi infracció continuada, i el benefici derivat de l'activitat infractora i derivades del procediment de penalitat contractual instat a l'efecte.

Per l'exposat, es podran aplicar les següents sancions:

- a) Infraccions molt greus: Penalitat de fins a 6.000,00 €.
- b) Infraccions greus: Penalitat de fins a 3.000,00 €.
- c) Infraccions lleus: Penalitat de fins a 1.000,00 €.

En el cas d'infracció molt greu per reincidència en la comissió de dues faltes greus, així com en el cas de reincidència en la comissió de dues infraccions molt greus, es podrà imposar la penalitat consistent en la revocació de la concessió.

1.13 Criteris de valoració

La puntuació màxima que es pot obtenir és de : 100 punts

A. Criteris avaluable mitjançant l'aplicació de fórmules matemàtiques (fins a 51 punts):

A.1. Millora en el cànon: fins a 30 punts

Es donarà la màxima puntuació a l'oferta que proposi un cànon anual més alt, que en cap cas serà inferior a 3.000,00€. La resta d'ofertes es puntuaran aplicant la següent fórmula matemàtica:

$$\frac{\text{Cànon ofert} * \text{puntuació màxima}}{\text{Cànon més elevat}}$$

A.2. Major descompte en relació al preu del menú: fins a 19 punts

Es donarà la màxima puntuació a l'oferta que presenti el preu del menú més baix en relació al detallat a l'annex 1 del plec de prescripcions tècniques d'explotació, que en cap cas podrà ser superior a 12 euros (iva inclòs). La resta d'ofertes es puntuaran aplicant la següent fórmula matemàtica:

$$\frac{\text{Puntuació màxima} * \text{Millor oferta (preu de menú més baix)}}{\text{Preu de l'oferta que es valora}}$$

A.3. Rebaixa en el descompte ofert als usuaris del Casal i persones jubilades: fins a un màxim de 2 punts.

Es donarà la màxima puntuació a l'oferta que presenti la rebaixa més alta en el percentatge de descompte sobre tots els productes consumibles, així com sobre el preu del menú, a tots els usuaris/àries del Casal Municipal de la Gent Gran i persones jubilades majors de 65 anys. D'aquesta manera es facilita l'accés dels usuaris del Casal al servei de bar i es promou la seva socialització.



La resta d'ofertes es puntuaran aplicant la següent fórmula matemàtica:

$$\frac{\text{Puntuació màxima} * \text{Oferta que es valora}}{\text{Millor oferta (percentatge de descompte més alt)}}$$

B. Criteris avaluable mitjançant judici de valor (fins a 49 punts):

Donat que el servei objecte de concessió s'ubica dins un servei destinat al col·lectiu de la gent gran, es puntuaran fins un màxim de 49 punts aquelles ofertes que presentin un projecte de foment d'activitats adreçades a la promoció del desenvolupament de la gent gran que col·labori a incentivar un dels objectius principals del casal essent el foment de les activitats adreçades a la promoció i desenvolupament de la gent gran en les activitats de la societat civil coma membres actius de la mateixa.

La valoració del projecte presentat es farà sota els següents criteris:

El projecte haurà de contenir una Proposta d'activitats lúdiques adreçades a la gent gran dins de l'espai de cafeteria-menjador, amb una extensió màxima de 10 folis per davant i darrera, exclosa portada i índex (no es tindran en compte aquelles propostes que excedeixin aquesta limitació), entenent aquestes com:

- Propostes per a la celebració de festes, entenent aquesta proposta com a esmorzars, dinars, berenars, sopars o balls per la commemoració de diades festives del territori i del municipi (festes majors, Sant Joan, Cap d'Any, ...).
- Propostes per participar activament en les celebracions que es realitzin al centre durant l'any (inici i final de curs, Sant Jordi, Aniversari del Casal, etc.).

Per valorar la qualitat de les ofertes presentades es tindran en compte el nombre d'activitats a l'alça per la jornada festiva proposada. Com més activitats incloses dins les propostes més valoració. Aquestes activitats seran puntuades de la següent manera:

- Per cada proposta anual que inclogui **esmorzar, berenar o ball en dates festives o commemoració de dates especials**, amb un mínim d'1 i un màxim de 3 propostes, les quals es puntuaran:
 - 1 proposta: 6 punts
 - 2 propostes: 8 punts
 - 3 propostes: 10 punts
- Per cada proposta anual que inclogui un **berenar + concert/ball en dates festives o commemoració de dates especials**, amb un mínim d'1 i un màxim de 3 propostes, les quals es puntuaran:
 - 1 proposta: 7 punts
 - 2 propostes: 9 punts
 - 3 propostes : 11 punts
- Per cada proposta anual que inclogui **dinar o sopar + concert/ball en dates festives o commemoració de dates especials**, amb un mínim d'1 i un màxim de 3 propostes, les quals es puntuaran:



1 proposta: 10 punts
2 propostes: 15 punts
3 propostes: 20 punts

- Per cada proposta anual que inclogui **dinar o sopar + concert/ball en dates festives o commemoració de dates especials**, amb un mínim d'1 i un màxim de 3 propostes, les quals es puntuaran:

1 proposta: 10 punts
2 propostes: 15 punts
3 propostes: 20 punts

- Per cada proposta addicional a les esmentades anteriorment i que es consideri original i que promogui la vida activa i participativa dels usuaris del centre (com per exemple **tallers, xerrades** que promoguin una alimentació saludable) amb un mínim d'1 i un màxim de 3 propostes, les quals es puntuaran:

1 proposta: 6 punts
2 propostes: 7 punts
3 propostes: 8 punt

Tot i l'objectivació de la puntuació, per valorar el projecte es tindrà en compte la coherència de la proposta, el grau d'estudi i adequació del projecte de gestió a l'equipament municipal on s'ha de prestar el servei, així com el coneixement de les necessitats del servei.

Es consideren criteris qualitius aquells subjectes a judici de valor i el descompte ofert als usuaris del Casal,, amb els que es pot arribar a obtenir el 51% de la puntuació assignable. Es dona d'aquesta manera compliment a l'art. 145.4 de la LCSP, el qual estableix que en les concessions de serveis inclosos a l'annex IV els criteris relacionats amb la qualitat hauran de representar, al menys el 51% de la puntuació assignable en la valoració de les ofertes.

1.14 Condicions especials d'execució

Les condicions especials en relació amb l'execució, d'obligat compliment per part de l'empresa o les empreses contractistes i, si escau, per l'empresa o les empreses subcontractistes, són les que s'estableixen a continuació:

Clàusula social i/o mediambiental:

Criteris Socials:

El concessionari està obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social i de seguretat i salut en el treball, d'integració social de les persones amb discapacitat i en matèria mediambiental. Així com a aplicar en l'execució del contracte, les mesures destinades a l'aplicació de la normativa legal en matèria de protecció de la salut i la prevenció de la sinistralitat laboral, la integració de persones amb discapacitat o amb risc d'exclusió social i promoure la igualtat entre homes i dones.

Amb relació a aquests punts, s'estableix com a clàusula social d'obligat compliment per al concessionari, la següent: l'obligació d'acreditar la protecció de la salut i prevenció de la sinistralitat laboral de la següent manera:

1- L'adjudicatari s'obliga a aportar la següent documentació: Relació del personal que participa de manera directa en l'execució del contracte



2- Acreditació de la informació i formació en prevenció de riscos en les pràctiques higièniques i en la manipulació d'aliments rebuda per part del personal que intervé de manera directa en l'execució del contracte.

3- Compromís de comunicació dels incidents, accidents laborals i malalties professionals ocorreguts entre el personal que intervé de manera directa en l'execució del contracte.

4- Identificació de la persona interlocutora per la coordinació de l'activitat empresarial en matèria de prevenció de riscos laborals.

Criteris mediambientals:

Recollida i tractament de residus:

Responsabilitzar-se de la separació i recollida selectiva dels residus que generi l'activitat. A tal efecte, haurà de disposar de contenidors propis per a la separació de la fracció orgànica, vidre, envasos, paper i cartó, olis i rebuig.

L'incompliment d'aquesta clàusula dona lloc a l'aplicació d'una penalitat consistent en el pagament d'una sanció equivalent al 0'10% del cànon. Aquesta penalitat s'aplicarà d'acord amb l'establert a l'article 192 de la LCSP.

1.15 Garantia definitiva:

S'estableix una garantia definitiva de 3.000,00 EUR, d'acord amb l'establert a l'art. 107.4 de la LCSP.

Cambrils,

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA-MENJADOR DEL CASAL MUNICIPAL DE LA GENT GRAN DEL PASSEIG LA SALLE DE CAMBRILS

1. Objecte del servei

L'objecte del present contracte és la concessió administrativa per a l'explotació del servei de cafeteria-menjador del Casal Municipal de la Gent Gran, situat al Passeig la Salle, 13 de Cambrils. El servei està obert a tota la ciutadania, tot i que es prioritza l'atenció a les persones grans usuàries del casal.

2. Descripció dels espais motiu de concessió

L'espai destinat a Cafeteria-menjador està format per les dependències segons plànol adjunt com annex 3.

L'ús dels WC serà compartit amb el casal de la gent gran.

3. Característiques tècniques del servei

3.1. Servei

a) El Servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, garantint totes les mesures de salubritat, higiene i salut pública exigibles a un servei d'aquestes característiques.

b) El Servei s'ha d'adaptar a les necessitats reals de les persones usuàries.

3.2. Productes

Amb la finalitat de garantir l'accessibilitat i la moderació dels preus del servei de cafeteria i menjador, s'estableixen els següents preus màxims de venda al públic (PVC) per als productes més habituals. Aquests preus seran de compliment obligatori per part de l'adjudicatari, i només podran ser modificats amb autorització prèvia expressa de l'òrgan contractant.

PRODUCTE	PREU MÀX. IVA INCLÒS
Cafè sol	1,35€
Cafè amb llet	1,60€
Cafè tallat	1,45€
Aigua mineral 0.5l	1,30€
Refresc (cola, taronja o llimona)	1,70€
MENÚ DIARI* (primer plat, segon plat, postres o cafè, pa i aigua)	15,00€

En cas de disposar d'opcions de mig menú o plats individuals, els preus hauran de guardar una proporció raonable respecte del menú complet.

El concessionari haurà d'aplicar un 20% de descompte sobre tots els productes consumibles, així com sobre el preu del menú, a tots els usuaris/àries del Casal Municipal de la Gent Gran (caldrà presentar carnet d'usuari/ària) i persones jubilades majors de 65 anys (caldrà presentar DNI).

No hi haurà distinció entre preu barra / taula / terrassa.

L'Ajuntament es reserva el dret a revisar aquests preus en cas d'alteracions substancials del mercat, amb informe tècnic previ.

El concessionari ha de donar compliment a les limitacions següents:

- No es permet l'exposició i venda de productes que no siguin d'un servei de cafeteria-menjador
- No es pot exposar objectes fora del recinte de l'espai del servei.
- No es pot fer cap tipus d'activitat que no sigui pròpia del servei de cafeteria-menjador.
- Qualsevol modificació de l'espai o de la imatge de la cafeteria-menjador que es vulgui realitzar haurà de comptar amb l'autorització prèvia de l'Ajuntament de Cambrils.

3.3. Servei de Menjador

- a) El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació correcta, preparació i condimentació.
La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final a la cuina i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.
- b) El concessionari ha d'oferir diàriament un menú que consti com a mínim d'un primer plat, un segon plat, postres o cafè, pa, aigua embotellada. El menú elaborats han de seguir les recomanacions nutricionals previstes en la normativa sectorial així com la utilització de la dieta mediterrània i incorporació de menjars autòctons o tradicionals.
- c) Disposar d'aliments i begudes per a persones que requereixen dietes especials (celíacs, diabètics,...).
- d) El concessionari ha d'anunciar diàriament les propostes de menú en un lloc visible dins de l'espai destinat al servei de cafeteria-menjador.
- e) Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servir-los a les persones usuàries. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels aliments triturats.
- f) El concessionari haurà d'aplicar i acreditar davant la persona responsable del Casal o bé la tècnica de salut de l'Ajuntament de Cambrils, que disposa de sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i en l'àmbit de treball, així com els principis del sistema d'anàlisi de perills i punt de control crítics, mitjançant analítiques i els procediments que s'estableixen en la legislació vigent sobre aquesta matèria. Pel que fa als aliments, es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.
- g) El concessionari ha de garantir que compleix en tot moment el conjunt de normes legals vigents sobre emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars. Així mateix, tots els productes que utilitzi hauran de complir allò que especifiqui la normativa legal vigent i hauran de portar la data de caducitat i el codi de barres corresponent.
- h) El concessionari està obligat a recollir el menú testimoni dels aliments preparats i serà el corresponent a mitja ració de cada plat servit. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de

servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans ben netes en cada un dels processos. Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb la data i en nom del plat mostrejat s'haurà de conservar com a mínim 48 en refrigeració però es recomana que aquestes mostres es conservi en congelació durant una setmana per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

- i) El concessionari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.
- j) El concessionari haurà de presentar a l'ajuntament un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran.
- k) El concessionari haurà de presentar anualment a l'Ajuntament un informe econòmic que inclogui l'estat de comptes del servei, amb detall d'ingressos i despeses vinculades a l'explotació de la cafeteria-menjador.

3.4. Horaris

L'obertura del servei serà de les 9 del matí fins a les 20h de dilluns a dissabte, diumenges dia de descans setmanal. Així mateix, el servei podrà tancar els dies festius que tanca el Casal. S'adjunta llistat de dies de tancament del Casal per l'any 2025 com annex 4 del present plec de clàusules.

L'Ajuntament de Cambrils, d'acord amb les necessitats del servei i/o de les activitats, o a petició del concessionari, es reserva el dret a poder canviar l'horari de la cafeteria menjador.

3.5. Personal

- a) El concessionari ha d'aportar el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte, d'acord amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques. El personal mínim que ha d'aportar són un cuiner/a i un cambrer/a.
- b) Tot el personal necessari per al funcionament del servei i neteja de les instal·lacions serà aportat pel contractista i no tindrà cap relació directa amb l'Ajuntament de Cambrils.
- c) En cas d'accidents o perjudicis de qualsevol tipus que afectin als treballadors a causa de l'exercici de les seves tasques, el concessionari ha de complir amb allò que disposen les normes vigents sota la seva responsabilitat, sense que repercuteixi de cap manera a l'Ajuntament de Cambrils.
- d) Els treballadors contractats pel concessionari hauran de portar la roba de treball que especifiqui la normativa vigent en cada moment i canviar-se en el centre. A més, cal que estiguin en possessió de les qualificacions necessàries per a prestar aquest tipus de servei.
- e) Tot el personal que treballi al servei i per tant, hagi de manipular aliments, ha de disposar d'un certificat expedit per qualsevol entitat capacitada per acreditar que el treballador ha rebut la formació adequada en matèria de manipulació d'aliments i seguretat alimentària. El incompliment es considerarà causa de resolució del contracte.

- f) El personal que treballi en el servei ha de complir tota la normativa vigent en matèria laboral, sanitària i de seguretat i higiene. El concessionari és la responsable dels danys que pugi rebre el personal que treballa en el servei durant l'exercici de l'activitat.
- g) El personal destinat al servei de cafeteria-menjador, ha de tenir la formació necessària i, en tot cas, la mínima establerta legalment, així com els reciclatges corresponents.

4. Drets i Obligacions de l'empresa concessionària

4.1. Obligacions

- a) El concessionari haurà de prestar els serveis als quals obliga el present plec de clàusules i observar les determinacions d'ús que s'estableixin per part de l'Ajuntament mitjançant ordres expressos o reglaments existents o que es puguin aprovar.

El concessionari haurà d'oferir tots els dissabtes per la tarda l'activitat de ball amb música en viu per als socis del centre, com a mínim en horari de 17 a 20h, podrà percebre dels usuaris un preu en concepte d'entrada al ball.

- b) Gestionar el servei amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai i l'horari destinats a la concessió.
- c) El concessionari haurà de conservar els espais cedit, així com l'equipament destinats a la prestació del servei en perfecte estat de neteja i d'utilització, destinant-ho a l'ús pactat exclusivament i reparar al seu càrrec els desperfectes que s'ocasionin. Les reposicions d'aquest material durant la durada del contracte seran a càrrec del concessionari, sense cost per l'Ajuntament. Essent motiu de resolució del contracte el incompliment d'aquesta obligació.

Es fa constar que la instal·lació objecte de concessió ha estat remodelat fa 9 anys i l'equipament inclòs funciona correctament.

- d) El concessionari serà responsable de la neteja diària de totes les instal·lacions utilitzades, inclosos els lavabos compartits de la planta baixa, campana d'extracció de fums, així com la xemeneia de sortida de fums, amb una freqüència mínima de cada dos anys (la primera neteja s'efectuarà a l'inici de l'activitat).
També s'haurà de fer càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, les quals, mantenint les condicions higiènic-sanitàries.
- e) Seran a càrrec del concessionari els tributs vinculats a l'explotació del servei, és a dir, la taxa de residus comercials així com tots aquells que li siguin d'aplicació.
El servei objecte de la present plec disposa d'electricitat, aigua i gas. L'Ajuntament es farà càrrec del cost del consum de la llum, aigua i gas.
- f) Serà obligació del concessionari presentar la comunicació prèvia d'inici de l'activitat, acompanyada, si s'escau, del projecte i la certificació tècnica, i haurà de satisfer la taxa prevista per a l'Ordenança fiscal per a l'obertura de restaurant-bar.
- g) El concessionari no podrà introduir elements d'infraestructura, equipaments, rètols, senyals, tancaments, tendals, etc, sense l'autorització expressa de l'ajuntament, ni modificar o retirar els existents.

- h) El concessionari haurà de donar preferència en el servei de la gent gran respecte la resta d'usuaris. El contractista i els seus empleats hauran de tenir un tracte correcte i respectuós amb els usuaris del servei, així com amb els treballadors de l'Ajuntament de Cambrils. D'altra banda, el personal ha de dur una indumentària adequada, mantenint la pulcritud.
- i) L'activitat i responsabilitat del concessionari comprèn des de la compra i subministrament de la matèria primera, la seva conservació, elaboració, transport intern i extern i la distribució dels aliments a l'usuari/a final, en perfecte condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries, fins el rentat de tots els estris i material emprat.
- j) El concessionari és responsable de controlar el consum excessiu de begudes alcohòliques a la cafeteria-menjador que pugin perjudicar la salut dels usuaris i posi en perill al bona convivència en el centre.
- k) No alienar els béns afectes al contracte, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes.
- l) Atendre les comandes de refrigeris, àpats o càterings que s'organitzin amb motiu dels actes proposats per l'Ajuntament de Cambrils o per entitats d'usuaris que disposin de l'autorització prèvia de l'Ajuntament.
- m) El concessionari estarà obligat a portar una comptabilitat analítica de costos i despeses associades al servei que està prestant.

4.2. Drets

- a) Explotar el servei de cafeteria-menjador en benefici propi.
- b) El concessionari tindrà dret a percebre dels clients la retribució dels serveis prestats.

Percebrà coma retribució pròpia el producte que obtingui per la venda de les consumicions, dintre dels preus màxims autoritzats o, en el seu cas, dels preus millorats a la baixa que hagi presentat en la seva proposició econòmica.

5. Suspensió o tancament del servei

En cas de tancament del local, es distingeixen tres supòsits:

- a) Si el tancament és per causes de força major o per risc sanitari o de seguretat, no s'estableix cap termini de preavís ni indemnització. Si el tancament s'allargués més de tres mesos, l'empresa contractista tindrà dret a resoldre el contracte.
- b) Si el tancament fos provisional per altres circumstàncies, s'estableix un preavís d'un mes. Si el tancament es perllongués més enllà de tres mesos, l'empresa contractista tindrà dret a resoldre el contracte.
- c) Si el tancament fos definitiu, s'estableix un termini de preavís al prestador del servei de dos mesos. El tancament serà causa de resolució del contracte.

6. Resolució del contracte

Seràn causes de resolució, a més de les esmentades a les clàusules 7, i a les la 2.5.e i 3.1.f, les següents:

- El transcurs del període contractual establert en aquest plec.

- El incompliment del contracte, prèvia audiència al contractista.
- El mutu acord entre les parts, sempre que no concorri cap altra causa de resolució imputable al concessionari i que raons d'interès públic facin innecessària o inconvenient la permanència del contracte.
- La interrupció dins del termini contractual, per més de 3 dies del funcionament o la destinació normal de l'ús concedit sense causa justificada.
- La supressió del servei per raons d'interès públic.
- La mort, la incapacitat sobrevinguda o extinció de la personalitat del concessionari. No obstant això, en el cas de mort o incapacitat d'aquest, pot continuar el contracte si així ho acorda l'Ajuntament, amb els seus hereus o successors.
- La fallida, suspensió de pagaments, concurs o insolvència del concessionari.
- L'aixecament de 2 actes desfavorables per part dels serveis oficials d'inspecció sanitària.

7. Reglament Regulador del Servei

El Servei es regeix pel Reglament de Règim Intern del Casal Municipal de la Gent Gran, aprovat pel Ple de l'Ajuntament en sessió del dia 30/04/2013 i publicat al BOP número 223, el 27/09/2013. El Casal Municipal de la Gent Gran, està inscrit amb el núm. de registre SO3672 en el Llibre de Registre d'Entitats, Serveis i Establiments de Serveis Socials de la Secretaria General del Departament de Benestar Social de la Generalitat, secció d'Inspecció i Registre, com a Casal Municipal de la Gent Gran.

8. Requisits de la normativa higiènic-sanitari

L'empresa adjudicatària s'haurà d'inscriure al registre sanitari d'indústries i productes alimentaris del departament de salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE núm. 302, de 19/12/2006).
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11, del 12/01/2001).
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03/08/1991).
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27/05/2006).
- Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris (DOCE L 338, 22/12/2005 i correcció d'errades DOCE L 278, 10/10/2006)
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al

consum humà (DOCE L 139, 30/04/2004 i correccions d'errades DOCE L 226, 25/06/2004 i DOCE L 49, 21/02/2008)

· Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004 i correcció d'errades DOCE L 226, 25/06/2004)

· Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003)

· Reglament (CE) n° 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària. (DOUE L31, del 01/02/2002).

· Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris (BOE núm. 202 de 24/08/1999).

· Llei 17/2011, de 5 de juliol de seguretat alimentària i nutrició.

9. Altra normativa a tenir en compte

Reial decret 1007/2023, de 5 de desembre, pel qual s'aprova el Reglament que estableix els requisits que han d'adoptar els sistemes i programes informàtics o electrònics que suporten els processos de facturació de les empreses, les societats limitades (entre altres obligats tributaris) hauran de disposar obligatòriament d'un sistema informàtic de facturació verificable (VERIFACTU) a partir de l'1 de gener de 2026.

Aquest sistema haurà de complir els requisits tècnics que garanteixin la integritat, conservació, accessibilitat, llegibilitat, traçabilitat i inalterabilitat dels registres de facturació. A més, estarà obligat a generar un registre de cada factura amb un hash i un codi QR, i a remetre determinades dades a l'Agència Tributària si així s'estableix.

Aquesta normativa es deriva de l'article 29.2.j) de la Llei 58/2003, de 17 de desembre, General Tributària, introduït per la Llei 11/2021, de mesures de prevenció i lluita contra el frau fiscal.

Cambrils,