



## Ajuntament de Santa Oliva

### ANUNCI DE LICITACIÓ

**Objecte del contracte:** Llicència d'ús privatiu per a l'explotació del bar municipal situat a la Plaça Europa de Santa Oliva, anualitat 2026.

**Entitat adjudicadora:** Ajuntament de Santa Oliva

**Expedient núm:** 214/2026

**Tramitació:** Ordinària, mitjançant procediment obert simplificat.

**Cànon d'explotació:** 6.200 euros, exclòs d'IVA

**Valor estimat del contracte:** 6.200 euros, exclòs d'IVA

**Durada de la llicència:** des de l'1 d'abril fins el 30 de setembre de 2026:

| Mensualitat | Període estimat d'explotació | Cànon (IVA exempt) |
|-------------|------------------------------|--------------------|
| Abril       | De l'1 al 30 d'abril         | 650 euros          |
| Maig        | De l'1 al 31 de maig         | 650 euros          |
| Juny        | De l'1 al 30 de juny         | 800 euros          |
| Juliol      | De l'1 al 31 de juliol       | 1.350 euros        |
| Agost       | De l'1 al 31 d'agost         | 2.100 euros        |
| Setembre    | De l'1 al 30 de setembre     | 650 euros          |

**Pròrroga:** Prorrogable d'acord amb el que estableix la clàusula cinquena del Plec de Clàusules administratives.

**Àmbit geogràfic:** Plaça Europa del municipi de Santa Oliva.

**Termini de presentació d'ofertes:** 15 dies hàbils a comptar del dia següent a la publicació en el perfil de contractant de l'anunci de licitació.

**Subhasta electrònica:** No

**Contracte harmonitzat:** No

**Divisió en lots:** No aplica.

**Criteris d'adjudicació:** Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà a dos criteris avaluable de forma automàtica, sent el màxim de punts possibles a obtenir-se per proposició presentada, un total de 100 punts:

Ajuntament de Santa Oliva

C/ Josep M<sup>a</sup> Jané, 19-21, Santa Oliva. 43710 (Tarragona). Tel. 977679663. Fax: 977679507





## Ajuntament de Santa Oliva

- Fins a un màxim de 50 punts, Cànon global a satisfer a l'Ajuntament. La proposta econòmica es puntuarà de la següent manera:  
$$\text{Cànon} = (\text{cànon oferta que es puntua} / \text{cànon de l'oferta més alta}) \times 50$$
- Fins a un màxim de 50 punts, per l'adquisició de millores del contingut de l'establiment. Els elements seran nous i amb les característiques que s'indiquen a continuació, que quedaran a l'establiment en perfecte estat de condició i funcionament, una vegada finalitzada la concessió:

| Element                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Punts |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Cafetera professional, que compleixi com a mínim amb les següents característiques:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Semiautomàtica d'1 grup com a mínim.</li><li>- Admet cafè mòlt (en gra) al portafiltres.</li><li>- Aixeta de vapor (per a la llet) i aigua calenta.</li><li>- Construcció en acer inoxidable, panell de control manual o electromecànic.</li><li>- Caldera amb capacitat mínima entre 1,5 i 3 litres.</li><li>- Dipòsit d'aigua amb capacitat mínima entre 2 i 5 litres.</li><li>- 230 V</li><li>- Potència aproximada entre 2000 i 3000W.</li><li>- La màquina haurà de complir la normativa vigent en matèria de seguretat elèctrica, higiene alimentària i marcatge CE.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 13    |
| <p>Fregidora elèctrica de sobretaula, que compleixi com a mínim amb les següents característiques:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Funcionament monofàsic a 230v.</li><li>- Potència màxima de 1,8 kW, compatible amb línia elèctrica de 16A.</li><li>- Amb una o dues cubetes de mida mitjana.</li><li>- Capacitat total mínima d'oli de 10 litres.</li><li>- Termòstat regulable amb rang aproximat dintre 130 °C i 190 °C.</li><li>- Sistema de seguretat amb limitador o control de temperatura per evitar sobreescalfaments.</li><li>- Indicadors lluminosos de funcionament i escalfament.</li><li>- Sistema de buidatge d'oli (mitjançant aixeta o sistema equivalent).</li><li>- Format compacte adequat per a cuines de dimensions reduïdes.</li><li>- Construcció robusta, preferentment en acer inoxidable o material equivalent apte per a ús alimentari.</li><li>- L'equip haurà de complir la normativa vigent en matèria de seguretat elèctrica, higiene alimentària i marcatge</li></ul> | 12    |

## Ajuntament de Santa Oliva





## Ajuntament de Santa Oliva

| CE.                                             |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 10 taules quadrades (80x80) i 20 cadires        | 10 |
| 50 tasses, 50 plats i 50 culleres de cafè       | 5  |
| 30 plats mitjans, 30 plats grans                | 5  |
| 30 culleres soperes, 30 forquilles, 30 ganivets | 5  |

**S'accepten variants:** No

**Codi CPV:** 55410000-7 (Serveis de gestió de bars)

**Garantia provisional:** No

**Garantia definitiva:** 5% sobre el preu d'adjudicació sense IVA

**Solvència econòmica i financera:**

- Justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals d'una quantia mínima de 300.000,00 €.

**Solvència professional o tècnica:**

- Formació en seguretat alimentària realitzada en els dos últims anys.  
Estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments.

Santa Oliva, a la data de la signatura electrònica.

Christian Martínez Rodríguez,  
Alcalde.

Ajuntament de Santa Oliva

C/ Josep M<sup>a</sup> Jané, 19-21, Santa Oliva. 43710 (Tarragona). Tel. 977679663. Fax: 977679507

