



**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

AJUNTAMENT D'OLÈRDOLA

ANUNCI

Per resolució de l'Alcaldia núm. 2025DECR000777 de 28 d'octubre de 2025, s'ha aprovat els Plecs de clàusules administratives particulars i els Plecs de prescripcions tècniques, així com l'expedient de contractació, relatius a la licitació de la concessió administrativa de la gestió de l'espai destinat al bar restaurant del local Sant Jaume de Moja, al municipi d'Olèrdola.

Aquests Plecs es fan públics a través del Butlletí Oficial de la Província de Barcelona per un termini de trenta 30 dies, termini en el qual es poden formular reclamacions i al·legacions. Si finalitzat aquest termini no se n'han presentat, quedaran aprovats definitivament.

Simultàniament, s'anuncia la licitació al Perfil del Contractant, condicionada a la resolució de les reclamacions i/o al·legacions.

PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA DE L'ESPAI DESTINAT A BAR -RESTAURANT DEL LOCAL SANT JAUME DE MOJA - OLÈRDOLA X2025001601.

SUMARI

ÍNDEX

1) DADES RELATIVES A LA FASE DE LICITACIÓ I D'ADJUDICACIÓ

- 1.1) Definició de l'objecte de la concessió .
- 1.2) Naturalesa jurídica
- 1.3) Normativa aplicable
- 1.4) Cànon i la seva revisió
- 1.5) Finançament de les inversions necessàries i manteniment
- 1.6) Termini de vigència
- 1.7) Valor estimat de la concessió
- 1.8) Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació
- 1.9) Perfil del contractant
- 1.10) Mesa de contractació
- 1.11) Presentació de proposicions
- 1.12) Condicions mínimes i mitjans d'acreditació de la solvència econòmica i financera i professional o tècnica i altres requeriments
- 1.13) Criteris d'adjudicació
- 1.16) Criteri de desempat
- 1.17) Obertura de les proposicions
- 1.18) Termini per a l'adjudicació
- 1.19) Variants
- 1.20) Ofertes anormalment baixes
- 1.21) provisional



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

- 1.22) Garantia definitiva
- 1.23) Presentació de documentació
- 1.24) Formalització de la concessió
- 1.25) Desistiment del procediment d'adjudicació per part de l'Administració
- 1.26) Renegociació pactada

2) DADES RELATIVES A L'EXECUCIÓ DE LA CONCESSIÓ

- 2.1) Drets del concessionari/ària
- 2.2) Drets i facultats de l'Ajuntament
- 2.3) Risc i ventura de l'empresari
- 2.4) Modificació de l'explotació
- 2.5) Reclamacions de les persones usuàries
- 2.6) Mitjans aportats
- 2.7) Règim legal
- 2.8) Resolució de la concessió
- 2.9) Confidencialitat de la informació
- 2.10) Règim jurídic de la contractació
- 2.11) Notificacions i ús de mitjans electrònics
- 2.12) Obligacions laborals, socials, fiscals, de protecció de dades personals, i mediambientals del concessionari/ària
- 2.13) Condicions especials d'execució
- 2.14) Subcontractació
- 2.15) Assegurances
- 2.16) Responsable de la concessió
- 2.17) Protecció de dades de caràcter personal
- 2.18) Facultats de l'Ajuntament
- 2.19) Qüestions litigioses

3) REGIM SANCIONADOR

- 3.1) Les infraccions
- 3.2) Les sancions
- 3.3) Procediment sancionador

1) DADES RELATIVES A LA FASE DE LICITACIÓ I D'ADJUDICACIÓ



1.1) Definició de l'objecte de la concessió

És objecte del present plec **la gestió de l'espai destinat a bar –restaurant del Local Sant Jaume de Moja – Olèrdola.**

Les tasques a realitzar per a la prestació del servei són els descrits en el Plec de prescripcions tècniques (PPT), d'acord amb el present plec de clàusules administratives particulars (PCAP). Formen part dels plecs de prescripcions tècniques els annexes següents:

- Annex II: Relació de la instal·lació de bar-restaurant i valoració del mateix

Els codis CPV que corresponent són els següents:

- 55410000-7 gestió del Servei de Bar i 55300000-3 Serveis de restaurant i subministrament de menjar.

1.2) Naturalesa jurídica

La naturalesa jurídica de la concessió per a la gestió de l'espai destinat a bar –restaurant del Local Sant Jaume de Moja – Olèrdola s'ha de considerar una "concessió de domini públic" al tractar-se d'un ús privatiu del bé que es regirà pel Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament del Patrimoni dels ens locals. D'acord amb l'article 25.1.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP), la relació jurídica que donarà lloc aquesta licitació és la figura del contracte administratiu especial, i la contractació es regularà per l'establert en aquest Plec de Clàusules Administratives i Tècniques Particulars, per la LCSP i pel Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques (RGLCAP).

1.3) Normativa aplicable

La present concessió es regirà:

- Pel present Plec de clàusules particulars.
- Pel plec de prescripcions tècniques.
- La Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, pel qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.
- Pel RD 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.
- Pel Real Decret 817/ 2009, de 8 de Maig, pel que es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'Octubre, de Contractes del Sector Públic.
- Per la Llei 33/2003, de 3 de novembre, del Patrimoni de les Administracions Públiques.
- Pel Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament del Patrimoni dels Ens Locals.
- Pel Decret Legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, que aprova el Text refós de la Llei Municipal i de Règim Local de Catalunya.
- Per la Llei 7/85, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local, modificada per la Llei 11/99, de 21 d'abril.
- Pel R.D.L. 781/86, de 18 d'abril.
- Per les restants normes de Dret Administratiu, amb caràcter supletori.

1.4) Cànon i la seva revisió

El/la concessionari/ària haurà d'abonar a l'Ajuntament un cànon **fix mensual**, que haurà de proposar el licitador en el procés de licitació, amb el mínim establert en aquest plec.

1.4.1) Pagament dels cànon

El concessionari/ària haurà d'abonar una quantitat econòmica resultant de la proposta presentada, amb els mínims plantejats a continuació:

El cànon fix: 200 euros / mensuals mínim (IVA INCLÒS).



Aquest import serà objecte de **revisió automàtica anual** d'acord amb la variació interanual de l'Índex de Preus al Consum (IPC) general publicat per l'Institut Nacional d'Estadística (INE), prenent com a referència el mes de gener de cada any. La revisió s'aplicarà a partir del mes següent a la publicació oficial de l'índex i no tindrà efecte retroactiu.

El pagament del cànon serà abonat pel concessionari/ària entre el dia 1 i 5 de cada mes, realitzant una transferència bancària a un dels següents comptes bancaris de l'Ajuntament d'Olerdola:

- ES89 2100 3562 2322 0001 2742 (Caixabank)
- ES70 0081 1676 7200 0101 5509 (Banc de Sabadell)
- ES34 0049 5473 9220 1678 4325 (Banc Santander)

El pagament del cànon quedarà en suspens si el servei d'explotació no es pogués realitzar per causes atribuïbles a l'Ajuntament i/o situacions derivades d'incidents, accidents o episodis catastròfics que en cap cas puguin ser atribuïbles al concessionari/ària.

S'adjunta com a annex III al present plec l'estudi de viabilitat econòmic-financer de la concessió administrativa de la gestió de l'espai destinat a bar –restaurant del local Sant Jaume de moja – olerdola.

1.4.2) Revisió de preus

No s'admet la revisió de preus

1.5) Finançament de les inversions necessàries i manteniment

L'Ajuntament proporciona les instal·lacions i maquinària del bar-restaurant del local Sant Jaume previstes i valorades a l'Annex II. El/la concessionari/ària haurà de fer bon ús de tot el material.

El manteniment de maquinària i instal·lacions i altre material inventariable anirà a càrrec del concessionari/ària.

El concessionari/ària es farà càrrec del deteriorament o destrucció de les instal·lacions, maquinària del local i altre material inventariable quan siguin conseqüència d'un mal ús o d'una mala gestió havent-ne d'abonar el seu preu a l'Ajuntament d'Olerdola.

En cas que s'hagin de reposar instal·lacions, maquinària i altre material inventariable per deteriorament degut a l'ús normal el concessionari/ària assumirà el 20 % de la inversió que hagi de realitzar l'Ajuntament.

1.6) Termini de vigència

La durada d'aquesta concessió serà d'un any a comptar des de la data de la signatura de la concessió. Aquesta concessió d'un any es podrà prorrogar en períodes d'un any, amb un màxim total de **quatre anys** (tres prorrogues).

1.7) Valor estimat de la concessió

El valor estimat de la concessió inclou les prorrogues eventuais de la concessió, sense incloure l'impost del valor afegit, segons l'article 101 de la LCSP.

El valor estimat de la concessió és de 9.917,36€ (IVA exclòs), per al termini màxim de (4) quatre anys, segons el desglossament següent:

	sense IVA	IVA	Total amb IVA
Anualitat 1	1.983,47€	416,53€	2.400,00 €
Anualitat 2 (prorroga 1)	1.983,47€	416,53€	2.400,00€
Anualitat 3 (prorroga 2)	1.983,47€	416,53€	2.400,00€
Anualitat 4 (prorroga 3)	1.983,47€	416,53€	2.400,00€
TOTAL	9.917,36€	2.082,65€	12.000,00€



El pressupost d'aquesta concessió ve determinada pel cànon fix mínim que el concessionari/ària haurà de pagar –amb periodicitat mensual- a l'Ajuntament.

1.8) Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació

La contractació, que es tramitarà de forma ordinària no està subjecta a regulació harmonitzada i no és susceptible de recurs especial en matèria de contractació, es durà a terme mitjançant procediment **obert i adjudicació** amb més d'un criteri d'adjudicació en virtut d'allò que estableixen els articles 145, 146, 156 a 158 i concordants de la LCSP

1.9) Perfil del contractant

Per a consultar els plecs i resta de documents relacionats amb la present contractació, així com la composició de la Mesa de Contractació, en el seu cas, s'ha d'accedir al Perfil de contractant a través de l'adreça següent:

https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/cap.pscp?reqCode=viewDetail&idCap=7839926

Consultes durant la licitació:

Durant el termini de presentació d'ofertes, els licitadors podran formular consultes sobre la licitació a través del perfil de contractant. Les respostes a les consultes efectuades seran publicades en l'esmentada plataforma i tindran caràcter vinculant per tal de garantir la igualtat i la concurrència en el procés de licitació.

Durant el termini d'exposició pública, es recomana que es formulin les consultes tan aviat com sigui possible, abans de la data de finalització del termini de presentació d'ofertes. Les preguntes efectuades en les darreres 72 hores de l'esmentat termini, podran no ser contestades si no hi ha temps material per detectar la consulta i poder redactar la resposta.

1.10) Mesa de contractació

La mesa estarà constituïda per:

President:	El regidor d'equipaments municipal Sr. Sergi Martínez Martínez, el regidor Sr. Jordi Pardo Serrano, actuarà com a suplent
Vocals:	El secretari de la Corporació, Sr. Francesc Fernández Ferran; actuarà com a suplent la Tècnica d'administració general, Sra. Mireia Marin Talarn. La Interventora municipal, Sra. Anna Carnicer Heras; actuarà com a suplent l'administrativa del departament d'Intervenció, Sra. Esther Catasús Tarrida. La Tècnica mitjana d'administració general, Sra. Eva González Villar; actuarà com a suplent el Tècnic mig d'administració general, Sr. Xavi Pera Albà.
Secretària:	L'administrativa de Serveis Generals, Sra. Isabel Castillo Hidalgo; actuarà com a suplent l'administrativa de Serveis Generals, Sra. Sira Montaner Catasús

Tots els membres de la mesa de contractació tindran veu i vot, excepte el secretari/a de la mesa, que actuarà amb veu però sense vot.

1.11) Presentació de proposicions

Les proposicions es presentaran en la forma, termini i lloc indicats a l'anunci de licitació, mitjançant l'eina Sobre Digital, integrada en la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de Catalunya, accessible en el perfil de contractant indicat en la clàusula 1.9 del present plec.

El termini de presentació de proposicions serà de **30 dies naturals** comptats a partir de l'endemà de la publicació de l'anunci de licitació en el perfil de contractant.

Tota la informació relativa al Sobre Digital es pot consultar en l'apartat "**Com presentar una oferta**" inclòs dins la licitació corresponent publicada en el perfil de contractant.



La documentació haurà de presentar-se en qualsevol de les llengües cooficials de Catalunya, signada electrònicament, en tres sobres, en els termes següents:

SOBRE A

Contindrà la documentació administrativa següent:

- a) Declaració responsable de compliment de les condicions establertes per contractar amb el sector públic, d'acord amb el model de document europeu únic de contractació (DEUC).

El DEUC s'ha d'emplenar de conformitat amb les indicacions que consten al perfil de contractant.

- b) Declaració responsable de compliment de les condicions establertes per contractar amb el sector públic conforme a la normativa nacional, d'acord amb el model que consta com **annex 1 al PCAP**.

Les condicions establertes legalment per adjudicar la concessió han de complir-se abans de la finalització del termini de presentació de proposicions i subsistir en el moment de perfecció de la concessió, d'acord amb l'article 140.4 LCSP.

De conformitat amb l'article 140.3 LCSP, els licitadors s'obliguen a aportar, en qualsevol moment abans de la proposta d'adjudicació, tota la documentació exigida quan els hi sigui requerida, i sens perjudici d'allò establert a la clàusula 1.23) del present Plec.

SOBRE B

Contindrà la documentació tècnica relativa als criteris d'adjudicació que depenguin d'un judici de valor.

ADVERTÈNCIA

La documentació que conté/nen el/s sobre/s precedent/s no pot incloure cap informació que permeti conèixer el contingut del sobre relatiu a la proposició dels criteris avaluable de forma automàtica. L'incompliment d'aquesta obligació implica l'exclusió de la licitació.

SOBRE C

Contindrà la proposició econòmica i documentació tècnica relativa als criteris avaluable de forma automàtica.

- a) La documentació tècnica relativa als criteris d'adjudicació avaluable de forma automàtica, d'acord amb el model que consta com **annex 2 al PCAP**.

1.12) Condicions mínimes i mitjans d'acreditació de la solvència econòmica i financera i professional o tècnica i altres requeriments

El licitador haurà de complir les condicions següents:

1.- Acreditació de la solvència financera i econòmica del licitador. L'acreditació de la solvència financera i econòmica podrà acreditar-se per un o varis dels mitjans següents:

- a) Declaracions apropiades d'entitats financeres o, si escau, justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals per import de 300.000 euros.

- b) Els comptes anuals presentats en el Registre Mercantil o en el Registre oficial que correspongui. Els empresaris no obligats a presentar els comptes en Registres oficials podran aportar, com a mitjà alternatiu d'acreditació, els llibres de comptabilitat degudament legalitzats.



c) Declaració sobre el volum global de negocis i, si escau, sobre el volum de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte de la concessió, referit com a màxim als tres últims exercicis disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresari.

El volum anual de negocis del licitador o candidat s'acreditarà per mitjà dels seus comptes anuals aprovats i dipositats en el registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en el registre, i en cas contrari, pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil han d'acreditar el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

2.- Acreditació de la solvència professional o tècnica del licitador

Els licitadors hauran de tenir una experiència mínima d'un any en el sector de la restauració similar a la de l'objecte de la concessió en els darrers cinc anys per compte propi i/o per compte aliè.

S'acreditarà mitjançant la presentació d'algun d'aquests documents:

- En cas d'actuar per compte aliè mitjançant contracte i/o el document que acrediti la vida laboral.
- En cas d'actuar per compte propi: documents que acreditin la titularitat del negoci (alta d'autònoms, llicències, contractes de concessió anteriors, etc.) i/o certificats expedits o visats per l'òrgan competent quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant certificat expedat per aquest o, en defecte, declaració responsable de l'empresari.

No s'exigeix classificació empresarial, d'acord amb el que disposa l'article 77 de la LCSP.

La inscripció en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores (RELI) de la Generalitat de Catalunya i/o en el Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades de l'Estat (ROLECE) acredita, a tenor del que hi estigui reflectit en ell, les condicions d'aptitud de l'empresari quant a la seva personalitat i capacitat d'obrar, representació, habilitació professional o empresarial, solvència econòmica i financera, tècnica o professional, classificació, així com la concurrència o no concurrència de les prohibicions de contractar que hagin de constar en el mateix. Per tant, tot i que l'empresa estigui inscrita al RELI o al ROLECE, caldrà aportar tota aquella documentació que es demana en els punts anteriors i que no consti en els esmentats registres.

1.13) Criteris d'adjudicació

CRITERIS AVALUABLES DE MANERA AUTOMÀTICA: 60%

A) Es valorarà la millora en el **cànon de licitació (25 punts)**, S'atorgarà la màxima puntuació al licitador que proposi el cànon més alt – igual o superior al cànon mínim establert – . La puntuació d'aquest criteri es valorarà proporcionalment i serà el resultat d'aplicar la fórmula següent:

$$\text{Puntuació de l'oferta econòmica} = (\text{cànon que es valora} / \text{cànon més elevat}) \times 25$$

Tal i com estableix l'article 146.2 de la LCSP sobre la justificació de l'elecció de les fórmules escollides, s'aplica aquesta fórmula matemàtica perquè és lineal respecte la puntuació que s'atorga a les diferents ofertes. En aquest sentit, amb aquesta fórmula s'atorga la màxima puntuació a l'oferta que presenta el preu més alt respecte al cànon mínim dels plecs.

B) Es valorarà la millora en l'**ampliació de les hores que el servei de bar estigui obert** respecte al mínim exigat a la clàusula 2. A. d) del plec de prescripcions tècniques (8 punts).

- Ampliació de l'horari d'obertura de divendres a diumenge a raó de 0,80 punts/ hora, amb un màxim de 10 hores.



- C) Es valorarà la millora en l'**ampliació del calendari del servei de bar** respecte al mínim exigint a la clàusula 2. A. d) del plec de prescripcions tècniques (12 punts). A raó de quatre (4) punt/dia (Cal tenir en compte que hi ha 1 dia de descans setmanal mínim obligatori). Per obtenir la puntuació per dia caldrà establir un horari mínim de quatre (4) hores/dia.
- D) Es valorarà l'**oferta gastronòmica** (15).
1. Carta de vins/caves que inclogui com a mínim tres (3) productes locals: fins a 3 punts.
Es puntuarà en 0 punts al licitador que no inclogui cap producte local. La resta de puntuació s'atorgarà a raó d'un (1) punt per producte.
 2. Oferta d'entrepans freds, calents i tapes amb una varietat de com a mínim 15 tipus entre tots: fins a 9 punts.
Es puntuarà amb tres (3) punts l'oferta d'entrepans freds i tres (3) punts l'oferta d'entrepans calents. Per obtenir la puntuació màxima de tres (3) punts en cadascun d'ells caldrà proposar un mínim de cinc varietats d'entrepans calents, cinc varietats d'entrepans freds. Es puntuarà amb dos (3) punts l'oferta de tapes, obtenint la màxima puntuació el licitador que proposi cinc varietats de tapes. El licitador que en algun dels apartats proposi un número menor de varietats es puntuarà aquell apartat en zero (0) punts.
 3. Carta amb plats variats de cuina de temporada de com a mínim 5 tipus: fins 3 punts.
Es puntuarà en 0,6 punts/ plat proposat.

CRITERIS QUE DEPENEN D'UN JUDICI DE VALOR: 40 %

- A) **Projecte de gestió i explotació (20 punts)**. Proposta detallada de la organització del servei de bar, amb el detall dels recursos humans i planificació del servei. Es valorarà la planificació general del personal adscrit al servei: organització, organigrama, horaris de treball, torns i rotacions, quadre de responsabilitats, l'establiment de mecanismes de comunicació entre el personal i els tècnics responsables per facilitar el seguiment de la concessió; així com els procediments de seguiment i avaluació dels serveis. Es distribuirà de la següent manera:
- La planificació del servei i les característiques de la prestació (fins a 10 punts).
 - El sistema d'organització dels recursos humans (fins a 10 punts).
- B) **Projectes d'activitats culturals (20 punts)**. Proposta sobre activitats culturals. Detall i relació de les activitats plantejades anualment i col·laboració amb les entitats municipals. El licitador haurà d'indicar de quina manera té previst col·laborar amb l'Ajuntament i les entitats municipals en les activitats que organitzin així com les activitats que el propi licitador impulsarà on hi participin entitats socials, culturals, educatives o similars, totes elles de marcat interès públic.
- Proposta de col·laboració amb entitats sense ànim de lucre: fins a 10 punts
 - Proposta de col·laboració d'activitats amb l'Ajuntament: fins a 10 punts

Assignació de puntuació als criteris pendents d'un judici de valor

Per tal d'homogeneïtzar el sistema de puntuació, la valoració per a cada criteri que depengui d'un judici de valor es farà de la següent manera, tenint en compte, com a màxim, dos decimals:

Propostes totalment adequades amb contingut coherent, concretes i ben plantejades, detallades de forma clara, que suposin assolir millores substancials, proposades per assolir de forma òptima una correcta execució de la concessió, innovadores, que aporten valor afegit, o que es consideri que són millors que la resta de propostes en aquest apartat.	100%
Propostes adequades amb contingut coherent, que satisfan plenament les necessitats del servei, i detallen de forma clara i precisa els seus recursos, objectius i millores substancials proposades, per assolir la correcta execució de la concessió.	75%



Propostes adequades amb contingut coherent, que satisfan les necessitats del servei, i expliquen de forma bàsica i suficient els seus recursos, objectius, amb millores no substancials o amb benefici limitat, per assolir una correcta execució de la concessió.	50%
Propostes amb continguts bàsics , poc rellevants, poc aplicables, amb objectius i millores no substancials i amb benefici limitat, o que detallen de forma insuficient o poc clara alguns aspectes objecte de la concessió.	25%
Propostes amb continguts inexistents, irrelevants o deficients.	0%

1.16) Criteri de desempat

En cas d'igualació de proposicions, els criteris per al desempat seran els establerts a la Llei.

1.17) Obertura de les proposicions

L'obertura dels sobres es farà a través de la plataforma electrònica de contractació pública i no es realitzarà en acte públic, atès que en la licitació s'utilitzen exclusivament mitjans electrònics, de conformitat amb el que estableix l'article 157.4 de la LCSP.

El sistema informàtic que suporta la plataforma de contractes del sector públic del Consorci d'Administració Oberta de Catalunya permet acreditar fefaentment el moment de l'obertura dels sobres i el secret de la informació que hi estigui inclosa.

La Mesa de Contractació es reunirà el segon dia hàbil després de la finalització del termini de presentació de propostes, per a l'obertura del sobre que ha de contenir la documentació administrativa i tècnica relativa als criteris d'adjudicació que depenguin d'un judici de valor (**sobres A i B**) i remetrà aquesta documentació al tècnic/a corresponent per a la seva valoració i posteriorment es publicarà l'informe amb el resultat de la valoració a la plataforma de contractació. El primer dia hàbil posterior al termini de set (7) dies, a comptar des de l'obertura del sobre B, la mesa de contractació es reunirà per procedir a l'obertura de les proposicions avaluable de forma automàtica (**sobre C**). A continuació s'efectuarà la valoració dels esmentats criteris elevat a l'òrgan de contractació la proposta d'adjudicació a favor del licitador que hagi presentat la millor oferta en relació qualitat-preu.

1.18) Termini per a l'adjudicació

L'adjudicació es realitzarà dins el termini de 2 mesos a comptar des de la data d'obertura de les ofertes rebudes.

1.19) Variants

Els licitadors no podran presentar en les seves ofertes variants.

1.20) Ofertes anormalment baixes

Respecte a l'import de l'oferta econòmica, per determinar que una proposició no pot ser completa per ser desproporcionada o anormal, es considerarà el percentatge de rebaixa global, d'acord amb els paràmetres objectius establerts en l'article 85 del Reglament de la Llei de contractes de les administracions públiques, aprovat per Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre.

En tot cas, s'estarà al previst en l'article 149 LCSP pel que fa a la seva regulació i tramitació.

1.21) Garantia provisional

No procedeix la constitució de garantia provisional, en tractar-se d'un procediment obert simplificat.

1.22) Garantia definitiva

El licitador que hagués presentat l'oferta més avantatjosa haurà d'acreditar la constitució de garantia definitiva de 3.000 euros.

1.23) Presentació de documentació



El licitador proposat com a adjudicatari abans de l'adjudicació i dins del termini de 10 dies hàbils comptadors des de la data d'enviament del requeriment electrònic que preveu l'article 150.2 de la LCSP haurà de:

- Acreditar la constitució de la garantia definitiva,
- Presentar els documents següents:
 - a) La documentació que acrediti l'habilitació professional, la solvència econòmica i financera, així com la documentació que acrediti la disposició dels mitjans que es va comprometre a adscriure a la concessió (*consignar només en cas d'exigència de compromís d'adscripció*) en els termes de la clàusula 1.11 del present Plec i, si, s'escau, compromís d'integració efectiva de la solvència amb mitjans externs.
 - b) La documentació acreditativa de la resta de circumstàncies consignades en la declaració responsable aportada i la resta que sigui exigible.

El licitador proposat com a adjudicatari, cas que estigui inscrit en el Registre de Licitadors de la Generalitat de Catalunya i/o de l'Administració General de l'Estat, restarà eximit de presentar la documentació si consta en algun dels dits Registres.

Cas de no presentar-se la documentació en el termini previst, s'entendrà que el licitador ha retirat la seva oferta, se li exigirà l'import del 3% de l'import del cànon anual ofertat, de conformitat amb el que disposa l'article 153.4 de la LCSP.

1.24) Formalització de la concessió

La concessió es formalitzarà de conformitat amb el que disposa l'article 153 LCSP.

En tractar-se d'un contracte no susceptible de recurs especial, l'adjudicatari s'obliga a formalitzar-lo mitjançant document administratiu dins el termini de 15 dies hàbils a comptar des del següent a la remissió de la notificació de l'adjudicació.

En el supòsit que l'adjudicatari sigui una unió temporal d'empreses aquesta haurà d'estar formalment constituïda abans de la formalització del concessió.

Si, per causes imputables a l'adjudicatari, el concessionari no es formalitza en el termini assenyalat, es procedirà a imposar una penalitat equivalent al **3%** de l'import del cànon anual ofertat, de conformitat amb el que disposa l'article 153.4 de la LCSP.

1.25) Desistiment del procediment d'adjudicació per part de l'Administració

L'òrgan de contractació pot acordar la decisió de no adjudicar la concessió o el desistiment del procediment abans de la formalització. En aquest cas, s'indemnitzarà als licitadors que hagin participat amb un import de 100€.

1.26) Renegociació pactada

Abans d'acordar la resolució anticipada per incompliment econòmic, l'Ajuntament podrà convocar el concessionari a un procés de renegociació, amb la finalitat d'introduir adaptacions que garanteixin la continuïtat del servei en condicions viables.

2) DADES RELATIVES A L'EXECUCIÓ DE LA CONCESSIÓ

2.1) Drets del concessionari/ària

- a) Utilitzar les instal·lacions i mobiliari adscrit del bar-restaurant.
- b) Reclamar de l'Ajuntament la pacífica possessió de les instal·lacions objecte de la concessió contra qualsevol perturbació de tercers, de fet o de dret.
- c) Percebre directament dels clients la retribució dels serveis prestats.



2.2) Drets i facultats de l'Ajuntament

- a) La contractació per part de l'adjudicatari/a del personal necessari per l'exercici i desenvolupament del servei no atorga en favor dels seus treballadors cap relació laboral ni de dependència amb l'Ajuntament. La seva situació i retribució es regularà per les normes del Dret Laboral, a càrrec exclusivament de l'adjudicatari.
- b) L'Ajuntament podrà fiscalitzar la gestió del servei de bar-restaurant i inspeccionar el local, les instal·lacions i les seves obres.
- c) Ordenar discrecionalment les modificacions que, en funció de l'interès públic siguin aconsellables, sobre els horaris, ubicació, etc.
- d) L'Ajuntament podrà resoldre la concessió en el supòsit que en el concessionari/ària incompleixi les obligacions que se'n deriven, el que comportarà que aquest ja no podrà fer ús de les instal·lacions, objecte d'aquesta concessió, sense dret a cap tipus d'indemnització. Així també, podrà l'Ajuntament revocar la concessió del bar abans del termini establert, per motius d'interès públic. En aquest últim cas, el concessionari/ària tindrà dret que se li retorni l'última anualitat pagada, quantitat que cobrirà la totalitat de danys i perjudicis que li comporti la revocació anticipada.

2.3) Risc i ventura de l'empresari

L'execució de la concessió, al tenir caràcter patrimonial, es realitzarà a risc i ventura de l'adjudicatari i aquest no tindrà dret a indemnització per causa d'avaries, pèrdues o perjudicis ocasionats en l'explotació del servei. Tampoc tindrà dret a cap indemnització per extinció de la concessió al complir-se el termini de vigència de la mateixa o qualsevol de les seves prorroques.

2.4) Modificació de l'explotació

La concessió només podrà modificar-se per raons d'interès públic en els supòsits i en la forma prevista en els articles 203 a 207 i concordants de la LCSP i la resta de normativa aplicable.

Es preveu com a causes possibles de modificació de la concessió que puguin les següents:

- En atenció a la naturalesa de concessió sobre domini públic, l'explotació s'entén a risc i ventura del concessionari, sense que existeixi obligació municipal de garantir l'equilibri econòmic de la concessió.

No obstant això, quan concorrin circumstàncies extraordinàries, degudament acreditades, que incideixin de manera significativa en la viabilitat de l'activitat (per exemple, restriccions normatives generals, emergències sanitàries, obres municipals que limitin l'ús de l'espai o altres situacions de força major), l'Ajuntament podrà, revisar el cànon fix i/o el percentatge del cànon variable amb caràcter excepcional i temporal.

Aquesta revisió no generarà cap dret subjectiu a favor del concessionari.

- Adaptació dels horaris i del servei. Es podrà modificar els horaris mínims establerts, ampliar o reduir els dies d'obertura, sempre que resti garantit el servei públic i amb autorització expressa.
- Ús complementari de l'espai. El concessionari podrà sol·licitar autorització per desenvolupar activitats complementàries (esdeveniments culturals, tallers, petits concerts, etc.) sempre que siguin compatibles amb la llicència i amb l'ús de l'equipament, amb prèvia autorització per part de l'Ajuntament.
- Suspensió temporal del pagament del cànon. El pagament del cànon quedarà suspès en cas de tancament obligat per causes no imputables al concessionari (obres municipals, sinistres o força major).

Tota modificació haurà de ser aprovada per l'òrgan de contractació, prèvia tramitació de l'expedient corresponent i amb informe tècnic-jurídic justificatiu.

2.5) Reclamacions de les persones usuàries

L'adjudicatari s'obliga a tenir en tot moment, a disposició de les persones usuàries, fulls de reclamació. L'adjudicatari/a remetrà a l'Ajuntament, en el mateix dia o en el següent hàbil, l'exemplar de reclamacions amb el seu informe, si ho



considera oportú. Així també, es posarà un anunci advertint de l'existència d'aquests fulls, que seran facilitats per l'adjudicatari a qualsevol usuari/a que desitgi formular una reclamació.

2.6) Mitjans aportats

L'adjudicatari/a s'obliga a facilitar, per a l'explotació del servei, els elements necessaris pel perfecte funcionament dels serveis i que no siguin aportats per l'Administració. El mobiliari i el material aportat pel concessionari/ària haurà de reunir, a parer de l'Ajuntament, les condicions corresponents al servei que ha de prestar-se i a les instal·lacions facilitades per l'Ajuntament.

2.7) Règim legal

La concessió s'atorga salvant els drets de propietat i sens perjudici d'altri, de conformitat amb l'establert a l'article 61 del Reglament del Patrimoni dels ens locals.

2.8) Resolució de la concessió

La concessió s'extingirà per les causes previstes als articles 211 i concordants de la LCSP i, així també, per les següents causes:

- a) Per venciment del termini establert.
- b) Per desaparició del bé sobre el qual ha estat atorgada.
- c) Per desafectació del bé.
- d) Per renúncia del concessionari/ària.
- e) Per extinció de la concessió.
- f) Per resolució judicial.
- g) Per infracció molt greu.
- i) La suspensió per causa imputable a l'administració de la iniciació de la concessió per termini superior a sis mesos a partir de la data assenyalada en el mateix pel seu inici.
- j) Les establertes en aquest plec de clàusules.

En cas de renúncia del concessionari/ària, aquest estarà obligat a comunicar-la a l'Ajuntament amb l'antelació mínima de dos mesos i l'administració incautarà la garantia definitiva.

2.9) Confidencialitat de la informació

La declaració de confidencialitat dels licitadors ha de ser necessària i proporcional a la finalitat o interès que es vol protegir i ha de determinar de forma expressa i justificada els documents i/o les dades facilitades que considerin confidencials. No s'admeten declaracions genèriques o no justificades del caràcter confidencial.

No tenen en cap cas caràcter confidencial l'oferta econòmica de l'empresa, ni les dades incloses en el DEUC o declaració anàloga.

En el cas de manca d'indicació, s'entendrà que la documentació facilitada no té caràcter confidencial.

D'acord amb l'article 133.2 LCSP, el concessionari/ària haurà de respectar el caràcter confidencial de la informació a la qual tingui accés degut a l'execució de la concessió.

El deure de confidencialitat tindrà una vigència de cinc anys a comptar des del coneixement de la informació de referència.

De conformitat amb l'article 133.1 LCSP, l'òrgan de contractació no podrà divulgar la informació facilitada pels licitadors i designada, de forma expressa i justificada, per aquests com a confidencial.

2.10) Règim jurídic

El règim jurídic de la concessió es troba constituït pel present Plec de Clàusules Administratives Particulars, pel Plec de Prescripcions Tècniques Particulars, pel Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament del



Patrimoni dels Ens Locals i la Llei 33/2003, de 3 de novembre, del Patrimoni de les Administracions Públiques i la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, mitjançant la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, i la seva normativa de desplegament, pel Decret Llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública, pel Plec de Clàusules Administratives Generals de l'Ajuntament d'Olèrdola publicat en el BOPB de 25 d'abril de 2014 en allò que no contradigui la normativa citada, així com per la resta de normativa legal aplicable.

2.11) Notificacions i ús de mitjans electrònics

Les notificacions derivades de l'expedient de contractació s'efectuaran per mitjans electrònics.

S'efectuaran mitjançant un sistema que garanteix la posada a disposició i l'accés al seu contingut a través del servei de notificacions electròniques e-NOTUM del Consorci de l'Administració Oberta de Catalunya (AOC).

El sistema enviarà un correu electrònic a l'adreça electrònica que a tal efecte s'indiqui, en el qual s'informarà del dipòsit de la notificació. També es podrà enviar un SMS, en cas que s'hagi facilitat un número de telèfon mòbil.

L'accés a les notificacions electròniques serà efectuat pel representant legal o les persones autoritzades en l'apartat de notificacions de la pàgina web de la Seu electrònica <https://www.seu-e.cat/ca/web/olerdola/seu-electronica>

Les notificacions electròniques s'entendran rebutjades a tots els efectes si, un cop s'ha acreditat la seva posada a disposició, han transcorregut 10 dies naturals sense que s'hagi accedit al seu contingut.

L'ús de mitjans electrònics en aquest procediment seguirà les instruccions accessibles al Perfil de Contractant.

2.12) Obligacions laborals, socials, fiscals, de protecció de dades personals, i mediambientals del concessionari/ària

El concessionari/ària restarà obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i salut en el treball, de prevenció de riscos laborals, d'integració social de les persones amb discapacitat, d'igualtat efectiva de dones i homes, fiscal, de protecció de dades personals tant nacional com de la Unió Europea, i en matèria mediambiental.

2.13) Condicions especials d'execució

- Garantir al seguretat i protecció de la salut en el lloc de treball així com el compliment dels convenis col·lectius sectorials i territorials.

2.14) Subcontractació

El concessionari/ària pot concertar amb altres empreses la realització parcial de la prestació objecte d'aquesta concessió d'acord amb el que es preveu en 215 de la LCSP.

Les empreses licitadores han d'indicar en les seves ofertes la part de la concessió que tinguin previst subcontractar, assenyalant el seu import i el nom o el perfil professional, definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica, dels subcontractistes a qui vagin a encomanar la seva realització.

2.15) Assegurances

El concessionari/ària s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 300.000€.

2.16) Responsable de la concessió



Es designa responsable de la concessió, amb les funcions previstes a l'article 62 LCSP, a la Tècnica d'Administració General de l'Ajuntament d'Olèrdola.

La responsable de la concessió no podrà, en cap cas, ni per compte propi ni aliè, intervenir en aquest procés de contractació com a licitador.

En qualsevol cas, la impossibilitat d'intervenció abastarà les persones jurídiques en quin capital aquell o els seus cònjuges, convivents i/o descendents sobre els que tinguin representació legal ostentin una participació superior al 10% i/o en siguin administradors.

2.17) Protecció de dades de caràcter personal

D'acord amb el Reglament europeu 2016/679, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que respecta al tractament de dades personals i la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE i la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garanties dels drets digitals i resta de normativa estatal o autonòmica que la desenvolupi, s'informa al concessionari/ària i al seu personal:

- **Responsable del tractament:** Ajuntament d'Olèrdola (Av. Catalunya, 12, 08734 Olèrdola). Dades de contacte per a consultes, queixes, exercici de drets i comentaris relacionats amb la protecció de dades: olerdola@olerdola.cat
- **Finalitat del tractament:** Gestió i tramitació dels contractes del sector públic dels òrgans i unitats administratives de l'Ajuntament d'Olèrdola.
- **Temps de conservació:** Les dades seran conservades durant el temps previst a la normativa de contractació pública i d'arxiu històric.
- **Legitimació del tractament:** Compliment d'obligacions contractuals.
- **Destinatari de cessions o transferències:** Les dades identificatives de qui subscriu el contracte poden ser publicades a la Plataforma de serveis de contractació pública de la Generalitat de Catalunya, que és on es troba el perfil de contractant de l'Ajuntament. No s'han previst altres cessions més enllà de les previstes per la llei. No s'ha previst cap transferència internacional de dades de les dades subministrades.
- **Drets de les persones interessades:** Es poden exercir els drets d'accés, rectificació, supressió i portabilitat de les seves dades, i la limitació o oposició al seu tractament a través de la Seu electrònica: <https://tramits.seu.cat/ABSIS/EAD/webpublicacion/eMiservicio/catala/VisorITs/24891A1DA10F4DF6B76E636E84F11358.asp?codent=791> o presencialment a les oficines de l'ajuntament.

Sense perjudici de qualsevol altre recurs administratiu o acció judicial, tot interessat tindrà dret a presentar una reclamació davant d'una autoritat de control, en particular en l'Estat membre en què tingui la seva residència habitual, lloc de treball o lloc de la suposada infracció, si considera que el tractament de dades personals que el concerneixen infringeix el RGPD.

Sent a Catalunya l'APDCAT l'autoritat de referència:

http://apdcat.gencat.cat/ca/drets_i_obligacions/reclamar_i_denunciar/

Per a l'execució de les prestacions derivades del compliment de l'objecte d'aquesta concessió no es preveu cap tractament de dades. Per aquest motiu el concessionari/ària no podrà accedir als documents, arxius, sistemes i suports que continguin dades de caràcter personal sense autorització expressa de l'òrgan competent de l'Ajuntament. En el cas que el personal vinculat al concessionari/ària tingués accés, directe o indirecte, a dades o informacions de caràcter personal, l'empresa els exigirà el compliment del deure de secret respecte de les dades i informacions a què haguessin pogut tenir accés en el desenvolupament de l'activitat o servei prestat, fins i tot després de finalitzar la relació contractual, i la immediata comunicació d'aquesta violació de seguretat a l'Ajuntament.

En el cas que més endavant resultés necessari l'accés a dades personals el concessionari/ària i l'Ajuntament establiran per escrit les obligacions de les parts per donar compliment a les prescripcions previstes a la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

2.18) Facultats de l'Ajuntament



L'Ajuntament, com a titular dominical dels equipaments que utilitzarà privativament el concessionari/ària, fiscalitzarà i controlarà la seva gestió, mitjançant la inspecció i seguiment dels serveis i de l'equipament.

2.19) Qüestions litigioses

Les qüestions litigioses sorgides sobre la interpretació, modificació, resolució i efectes dels contractes administratius seran resoltes per l'òrgan de contractació competent, els acords del qual posaran fi a la via administrativa i contra els mateixos hi haurà lloc a recurs contenciós administratiu, conforme al previst per la Llei reguladora de l'esmentada jurisdicció, sense perjudici que els interessats puguin interposar recurs potestatiu de reposició, previst en els arts. 116 i 117 de la Llei 15/2015, d'1 d'octubre de Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques i del. Ambdues parts es sotmeten a la competència dels jutjats del contenciós administratiu de Barcelona.

3. REGIM SANCIONADOR

3.1) Les infraccions

Les infraccions en que pugui incórrer l'adjudicatari en el compliment de l'objecte de la concessió es qualificaran de molts greus, greus i lleus.

A) Infraccions molt greus:

- La reiteració de falta greu o la persistència en la situació que va ocasionar la infracció sense esmenar-la.
- Es considerarà, especialment, infracció molt greu la reiteració (dues vegades o més) o la persistència en la falta d'higiene i/o de manteniment adequat de les instal·lacions.
- L'incompliment de les seves obligacions particulars o genèriques.
- La destinació de la superfície, objecte de la concessió, a altres usos o activitats diferents dels que s'assenyalen en aquest plec i, especialment, l'incompliment de les prohibicions d'establir jocs d'atzar o vendre articles pirotècnics.
- La falta de pagament del cànon durant més de **dos** mesos consecutius, sens perjudici, del seu cobrament per la via de constrenyiment.
- La no realització o l'abandonament d'alguna de les activitats, objecte del contracte, durant un període superior a dues setmanes.

B) Infraccions greus

- L'actuació professional deficient o contrària a les normes governatives, que haguessin donat motiu a la imposició de sancions per la Generalitat de Catalunya o d'altres organismes competents.
- La falta de pagament del cànon durant **un** mes, sens perjudici, del seu cobrament per la via de constrenyiment.
- La falta de pagament durant el període voluntari dels tributs municipals que graven l'activitat.
- La falta d'higiene en la prestació dels serveis.
- El deficient manteniment dels béns objecte del contracte.
- La no realització o l'abandonament de l'activitat de bar-cafeteria durant un període no superior a dues setmanes.
- L'incompliment de l'horari establert o de les ordres en relació a l'horari, i/o obertura del local Sant Jaume o el bar-restaurant.
- La falta de compliment d'una de les ofertes realitzades en la licitació de la concessió.
- Incompliment d'acords / decisions de l'ajuntament sobre les modificacions del servei que no impliquin despeses a l'adjudicatari.
- Totes les altres no previstes anteriorment i que infringeixin d'alguna manera les
- condicions establertes en aquest Plec de condicions i el plec de prescripcions tècniques, sempre que siguin en perjudici greu del servei.
- La reincidència en faltes lleus, que hagin comportat una sanció.

C) Infraccions lleus:

- En el supòsit que, a través d'una inspecció dels agents municipals o comunicació formulada pels veïns i/o personal de l'Ajuntament, es comprovi que la llum, l'aigua, l'aire condicionat o el telé de l'escenari del Local St. Jaume de Moja han quedat oberts durant la nit, i aquest fet s'hagi tornat a produir, prèvia advertència i amonestació del concessionari, aquest tindrà la consideració de sanció lleu.



- Totes les altres no previstes anteriorment i que infringeixin d'alguna manera les condicions i obligacions establertes en aquest Plec de condicions i el plec de prescripcions tècniques, sempre que siguin en perjudici lleu del servei.
- Incompliment d'acords/decisions de l'ajuntament sobre variacions de detall del servei que no puguin ser considerades greus ni molt greus.

3.2) Les sancions

A) Per les infraccions molt greus l'administració podrà imposar les següents sancions:

- 1) Si consistissin a deixar de prestar un servei obligatori o produïssin un dany avaluable econòmicament: multa pel valor del quàdruple del servei deixat de prestar o del dany produït, i l'Ajuntament podrà optar per la resolució de la concessió.
- 2) Si no fossin avaluables econòmicament: multes de 651€ a 1500€, podent donar lloc a la resolució de la concessió en els casos previstos per la legislació aplicable.
- 3) Per la realització de tres infraccions molt greus: rescissió de la concessió, confiscació de la garantia i indemnització per danys i perjudicis.

B) Per les infraccions greus:

1. Si consistissin a deixar de prestar un servei obligatori o produeixin un dany avaluable econòmicament: multa pel valor del triple el servei deixat de prestar o del dany produït.
2. Si no fossin avaluables econòmicament: multes de 151€ a 650€.

C) Per les infraccions lleus: amb advertència i amonestació quan sigui la primera vegada, i multes de fins 150€, les consecutives.

Concretament en el supòsit que, a través d'una inspecció dels agents municipals o comunicació formulada pels veïns i/o personal de l'Ajuntament, es comprovi que la llum, l'aigua, l'aire condicionat o el teló de l'escenari del Local St. Jaume de Moja han quedat oberts durant la nit, aquest tindrà la consideració de sanció lleu, i si un cop rebuda l'amonestació, es tornés a produir aquest fet, la sanció a aplicar serà de 50 euros.

3.3) Procediment sancionador

La imposició de sancions es realitzarà per acord de l'òrgan competent en matèria de contractació, a través de l'oportú procediment sancionador contradictori:

- 1.- La imposició de sancions es realitzarà per acord de l'òrgan de contractació, prèvia incoació d'expedient administratiu.
- 2.- En el supòsit de faltes lleus, la competència sancionadora serà per Decret d'Alcaldia, sense necessitat d'iniciar procediment sancionador.
- 3.- En tot cas, es donarà audiència al concessionari/ària, i en seu cas, a l'entitat avalista, per un termini mínim de 10 dies, perquè puguin al·legar els descàrrecs que convinguin a la seva defensa, observant-se les garanties jurídic-administratives prescrites en la legislació vigent i, concretament en la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques.
- 4.- La resolució de l'expedient la farà l'òrgan que tingui atribuïda la competència respecte del tipus de falta de que es tracti.
- 5.- L'import de les sancions econòmiques podrà ser descomptat, per l'Administració municipal, dels pagaments que es realitzin a favor de l'adjudicatari per l'execució del servei, o bé podrà carregar-se sobre la garantia definitiva, en aquest



AJUNTAMENT
d'Olerdola

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

cas, l'adjudicatari, a requeriment de la Corporació, i en el termini que aquesta determini, respondrà l'esmentat import fins conformar la totalitat de la garantia.



ANNEX 1 AL PCAP APLICABLE A LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA PER A LA GESTIÓ DE L'ESPAI DESTINAT A BAR –RESTAURANT DEL LOCAL SANT JAUME DE MOJA- OLÈRDOLA (EXP. X2025001601)

Model de declaració responsable per al compliment de normativa nacional

A INSERIR EN EL SOBRE A

"El Sr./La Sra..... amb NIF núm....., en nom propi / en representació de l'empresa, en qualitat de ..., i segons escriptura pública autoritzada davant Notari, en data i amb número de protocol .../o document ..., CIF núm., domiciliada a..... carrer, núm....., (persona de contacte....., adreça de correu electrònic, telèfon núm.), opta a la concessió administrativa de l'espai destinat a bar –restaurant del Local Sant Jaume de Moja i DECLARA RESPONSABLEMENT:

- Que el perfil de l'empresa és el següent <marcar amb una creu>:
 - ☐ Gran empresa.
 - ☐ Mitjana, petita o microempresa.
- Que les facultats de representació que ostenta són suficients i vigents (si s'actua per representació); que reuneix totes i cadascuna de les condicions establertes legalment i no incorre en cap de les prohibicions per contractar amb l'Administració previstes als articles 65 a 97 de la LCSP.
- Que es troba al corrent del compliment de les obligacions tributàries amb l'Agència Estatal d'Administració Tributària (AEAT), amb l'Agència Tributària de Catalunya (ATC) i de les obligacions amb la Tresoreria General de la Seguretat Social (TGSS). En aquest sentit, l'ajuntament podrà obtenir directament les esmentades acreditacions als únics efectes de donar compliment als requisits de la licitació:
 - ☐ Sí autoritzo
 - ☐ NO autoritzo (s' haurà de presentar aquesta documentació en cas de resultar adjudicatari)
- Que no té deutes pendents de naturalesa tributària, sancionadora o de qualsevol altre tipus amb l'Ajuntament d'Olèrdola.
- Que disposa de l'habilitació empresarial o professional, així com de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional exigides en els termes de la clàusula 1.11) del PCAP i que es compromet a adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals / materials necessaris per a la correcta execució del contracte.
- Que, en cas que les activitats objecte del contracte impliquin contacte habitual amb menors d'edat, disposa de les certificacions legalment establertes i vigents per acreditar que totes les persones que s'adscriu a la realització de dites activitats no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual.
- Que compleix amb tots els deures que en matèria preventiva estableix la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals i que disposa dels recursos humans i tècnics necessaris per fer front a les obligacions que puguin derivar-se del Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.
- Que, en cas que el contracte requereixi que el contractista faci tractament de dades personals segons la clàusula 2.19 del Plec de Clàusules Administratives Particulars, s'ha d'indicar la següent informació:
 - ☐ No té previst subcontractar els servidors ni els serveis associats a aquests.
 - ☐ Té previst subcontractar els servidors o els serveis associats a aquests.



En el cas de subcontractació, indicar el nom o perfil empresarial del subcontractista que s'haurà de definir per referència a les condicions de solvència professional o tècnica

- Que, en cas que es tracti d'empresa estrangera, es sotmet a la jurisdicció dels Jutjats i Tribunals espanyols.
- Que la plantilla de l'empresa està integrada per un nombre de persones treballadores amb discapacitat no inferior al 2% o que s'ha adoptat alguna de les mesures alternatives previstes en la legislació vigent.

☐ SÍ ☐ NO ☐ NO obligat per normativa
- Que l'empresa disposa d'un pla d'igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes.

☐ SÍ ☐ NO ☐ NO obligat per normativa
- Que reuneix algun/s dels criteris de preferència en cas d'igualació de proposicions previstos al PCAP.

☐ SÍ ☐ NO
- Respecte l'Impost sobre el valor afegit (IVA) l'empresa:

☐ Està subjecta a l'IVA.

☐ Està no subjecta o exempta de l'IVA i són vigents les circumstàncies que donaren lloc a la no-subjecció o l'exempció.
- Respecte l'Impost d'Activitats Econòmiques (IAE) l'empresa:

☐ Està subjecta a l'IAE.

☐ Està no subjecta o exempta de l'IAE i són vigents les circumstàncies que donaren lloc a la no-subjecció o l'exempció.
- Que, en cas que el licitador tingui intenció de recórrer a la integració de la solvència per mitjans externs, declara:

☐ SÍ té intenció de recórrer a la integració de la solvència per mitjans externs:

(aportar el compromís per escrit de l'entitat o les entitats a les quals recorre per integrar la solvència en cas de resultar adjudicatari)

☐ NO té intenció de recórrer a la integració de la solvència per mitjans externs.
- Que l'empresa es troba inscrita en el Registre de Licitadors de la Generalitat de Catalunya i/o de l'Administració General de l'Estat i que les circumstàncies i dades en ell reflectides no han experimentat variació, continuant vigents en la data final de presentació d'ofertes:

☐ Registre d'Empreses Licitadores i Classificades de Catalunya (RELIC).

☐ Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades del Sector Públic (ROLECSP).

☐ No hi consta inscrita en els registres anteriors.
- Que, en cas de resultar adjudicatària, autoritza a l'Ajuntament d'Olèrdola a consultar les dades de l'empresa inscrita en els Registres esmentats a l'aparta anterior (RELIC/ ROLECE):

☐ SÍ ☐ NO
- Que pel que respecta a la subcontractació:



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

- ☐ Sí té intenció de subcontractar:
(si és el cas, haurà d'indicar la part o parts dels treballs que seran objecte de subcontractació, el percentatge a subcontractar i, si se'n té coneixement, el nom dels subcontractistes)

- ☐ NO té intenció de subcontractar.

- Que l'empresa:

- ☐ NO conforma grup empresarial
- ☐ Sí forma part d'un grup empresarial, segons allò previst en l'article 42 del Codi de Comerç. El grup es denomina i el conformen les entitats següents:
.....
.....

- Es designa com a persona/es autoritzada/es per a rebre l'avís de les notificacions, comunicacions i requeriments per mitjans electrònics a:

Persona/es autoritzada/es*	DNI*	Correu electrònic professional*	Mòbil professional

**Camps obligatoris.*

Si l'adreça electrònica o el número de telèfon mòbil facilitats a efectes d'avís de notificació, comunicacions i requeriments quedessin en desús, s'haurà de comunicar la dita circumstància, per escrit, a l'Ajuntament per tal de fer la modificació corresponent.

El licitador/contractista declara que ha obtingut el consentiment exprés de les persones a qui autoritza per rebre les notificacions, comunicacions i requeriments derivades d'aquesta contractació, per tal que l'Ajuntament pugui facilitar-les al servei e-Notum a aquests efectes.

- Que, en el cas que formulin ofertes empreses vinculades, el grup empresarial a què pertanyen és (indicar les empreses que el componen).
- Que, cas de resultar proposat com a adjudicatari, es compromet a aportar la documentació assenyalada en la clàusula 1.20) del PCAP.

(Data i signatura)."



**ANNEX 2 AL PCAP APLICABLE PER A LA GESTIÓ DE L'ESPAI DESTINAT A BAR –RESTAURANT DEL LOCAL
SANT JAUME DE MOJA –OLÈRDOLA. (EXP. X2025001601)**

Model de proposta econòmica

A INSERIR EN EL SOBRE C

"El Sr./La Sra..... amb NIF núm....., en nom propi / en representació de l'empresa, en qualitat de, i segons escriptura pública autoritzada davant Notari, en data i amb número de protocol .../o document ..., CIF núm., domiciliada a..... carrer, núm....., (persona de contacte....., adreça de correu electrònic, telèfon núm.), assabentat/da de les condicions exigides a la concessió per a la gestió de l'espai destinat a bar –restaurant del local Sant Jaume de Moja-Olèrdola al Plec de Prescripcions Tècniques Particulars i al Plec de Clàusules Administratives Particulars, que accepta íntegrament, d'acord amb les condicions que s'assenyalen a continuació:

A. Cànon licitació

Cànon anual licitació (IVA inclòs)	Preu anual ofert (IVA inclòs)
200,00€	

B. Ampliació de les hores del servei de bar

Ampliació de les hores del servei de Bar - Divendres:.....(.... total hores) - Dissabte:.....(.... total hores) - Diumenge:..... (.... total hores)

C. Ampliació del calendari del servei de bar

Ampliació dels dies del servei de Bar (marcar amb una X): ____ Dilluns ____ Dimarts ____ Dimecres ____ Dijous Cal tenir en compte que hi ha 1 dia de descans setmanal mínim obligatori.
--

D. Oferta gastronòmica



Oferta gastronòmica (marcar amb una X)

1. Carta de vins locals (3 punts):
 - a) Nom producte: _____ (1punt)
 - b) Nom producte: _____ (1punt)
 - c) Nom producte: _____ (1punt)
2. Oferta d'entrepans freds, calents i tapes amb una varietat de com a mínim 15 tipus entre tots:
 - a) Oferta entrants freds (3 punt) :
Entrepà 1:
Entrepà 2:
Entrepà 3:
Entrepà 4:
Entrepà 5:
 - b) Oferta entrepans calents (3 punt):
Entrepà 1:
Entrepà 2:
Entrepà 3:
Entrepà 4:
Entrepà 5:
 - c) Oferta tapes (3 punts):
Tapa 1:
Tapa 2:
Tapa 3:
Tapa 4:
Tapa 5:
3. Carta amb plats variats de cuina de mercat de com a mínim 5 tipus (fins a 3 punts):
Plat 1:
Plat 2:
Plat 3:



AJUNTAMENT
d'Olerdola

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

Plat 4:

Plat 5:

(Data i signatura)."



Annex III: ESTUDI DE VIABILITAT ECONÒMIC-FINANCER DE LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA DE LA GESTIÓ DE L'ESPAI DESTINAT A BAR –RESTAURANT DEL LOCAL SANT JAUME DE MOJA – OLÈRDOLA.

1. Justificació de la concessió

L'Ajuntament d'Olèrdola, en exercici de les seves competències en matèria de gestió del patrimoni municipal i foment de l'activitat econòmica local, ha considerat oportú impulsar una nova concessió administrativa per a l'explotació del servei de bar-restaurant ubicat al local Sant Jaume, amb l'objectiu d'optimitzar-ne l'ús, millorar-ne la qualitat del servei i garantir-ne la viabilitat econòmica.

L'estudi de viabilitat econòmic financera es redacta de conformitat amb la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, (d'ara endavant LCSP), norma que exigeix que en els contractes de concessió de serveis, la tramitació de l'expedient vagi precedida de la realització i aprovació d'un estudi de viabilitat d'aquests, vinculant si conclou en la inviabilitat d'un projecte. Tal com recull l'article 285 al punt segon, en els contractes de concessió de serveis la tramitació de l'expedient serà precedida de la realització i aprovació d'un estudi de viabilitat dels mateixos o en el seu cas d'un estudi de viabilitat econòmic financera.

No s'estipula, no obstant això, en quins casos es podrà optar per una opció o una altra. El contingut d'aquest estudi, per analogia, serà l'establert en l'article 247.2 de la LCSP corresponent a les actuacions preparatòries del contracte de concessió d'obres. És per això que per a determinar la idoneïtat de l'una o l'altra figura d'estudi atendrem el que s'estableix en l'article

247.6 de la LCSP, que especifica que sempre que sigui de forma motivada "per la naturalesa de l'obra, per la seva finalitat o per la quantia de la inversió requerida", es podrà substituir l'elaboració d'un estudi de viabilitat, per un estudi de viabilitat econòmic financera quan es consideri suficient en atenció a la naturalesa i finalitat de l'obra o quantia de la inversió requerida.

En aquest cas, la contractació de la concessió de serveis per a l'explotació del bar-restaurant del Local Sant Jaume de Moja (Olèrdola) es considera objecte d'una anàlisi de viabilitat econòmic financera, per l'escassa quantia que comporta l'explotació i el cànon a abonar.

El dret d'explotació dels serveis implica transferència al concessionari del risc operacional abastant el risc de demanda, el de subministrament o tots dos. S'entén per risc de demanda el que es deu a la demanda real dels serveis objecte del contracte i risc de subministrament relatiu al subministrament dels serveis objecte del contracte, en particular el risc que la prestació dels serveis no s'ajusti a la demanda. La transferència al concessionari del risc operacional implicarà l'exposició del servei a les incerteses del mercat.

2. Previsions d'ingressos i despeses

2.1. Previsions d'ingressos

Es considera que la despesa que puguin fer els usuaris del bar al dia a dia és molt difícil de preveure, pel que es duen a terme aproximacions i estimacions de tipus conservador amb l'objectiu de no generar números incerts.

D'acord amb els plecs reguladors de la concessió l'horari d'obertura mínim és:

- Dijous de 16:00 a 22:00h.
- Divendres de 16:00 a 24:00
- Dissabte 9:00 a 24:00h
- Diumenge de 9:00 a 22:00 h.

Ahora s'estableix com que l'oferta gastronòmica haurà d'incloure entrepans freds i calents, varietat de tapes i carta amb plats variats de cuina de mercat.

Amb l'anterior, i tot i que és difícil realitzar unes estimacions precises, quantifiquem l'import dels ingressos totals per al primer any d'explotació (sense considerar l'IVA) de la forma següent:



	Num hores	Consumicions	Esmorzars	Dinars/sopars
Dijous	6	10		2
Divendres	8	20		5
Dissabte	15	30	10	18
Diumenge	13	30	10	14
	42	80	20	37
Preu per unitat		3,50 €	15,00 €	25,00 €
Recaptació setmanal		280,00 €	300,00 €	925,00 €
Total ingressos setmanals				1.505,00 €
Total ingressos anuals				78.260,00 €

2.2. Despeses del bar

L'estimació de despeses seran principalment en personal i matèries primes, i de forma secundària despeses de subministraments, neteja, manteniment, assegurances, cànon, així com de reparació i/o reposició de mobiliari, entre altres. Les despeses s'han calculat en relació a la demanda mínima esperada, igual que s'ha fet amb els ingressos.

Per calcular la despesa de personal s'ha tingut en compte el Conveni Col·lectiu Interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya i les taules salarials de 2024. Segons aquestes un cambrer/a i un cuiner/a (nivell 3) en un bar de tercera categoria (grup D), cobra 1.485,99 € mensuals.

S'ha calculat que les 42 hores setmanals hi haurà simultàniament només un cambrer/a que servei al local. Això són 20.803,86 € de costos anuals. Per altra banda es preveu que serà necessari el servei de cuiner durant el 75% de la jornada, resultant un import de 15.602,89 euros. El total de despeses de personal son 36.406,75 euros, que representa el 60% de la facturació.

Per calcular la despesa de matèries primes s'han revisat estudis similars, i s'ha determinat que de les matèries primes representaran un 38% de la facturació Així doncs s'ha contemplat el 30% de la facturació, que són 22.989,60€.

De nou, per calcular la despesa de subministraments, s'ha tingut en compte un ús mínim. S'han calculat 100 € d'aigua mensuals i 250 € d'electricitat.

DESPESA	IMPORT/ANY 1
Personal	36.406,76 €
Matèries Primes	23.478,00 €
Llum	4.200,00 €
Aigua	1.200,00 €
Comunicació	240,00 €
Assegurances, prevenció..	500,00 €
Neteja	1.200,00 €
Despeses financeres	300,00 €
Cànon fix mínim	2.400,00 €
TOTAL DESPESES	69.924,76 €

TOTAL INGRESSOS	78.260,00 €
------------------------	--------------------

DIFERÈNCIA	8.335,24 €
-------------------	-------------------

2.3. Dades finals



Com es pot observar en l'anàlisi efectuat, donada la previsió conservadora d'ingressos, establint uns costos aproximats d'acord amb els que es presenten al sector i a serveis del mateix tipus a altres instal·lacions esportives, i tenint en compte el període a dur a terme el servei, es pot considerar que amb el cànon mínim establert, el projecte és viable amb un potencial resultat positiu abans d'impostos per l'adjudicatari.

	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4
Personal	36.406,76 €	37.134,90 €	37.877,59 €	38.635,14 €
Matèries Primes	22.989,60 €	23.449,39 €	23.918,38 €	24.396,75 €
Llum	4.200,00 €	4.284,00 €	4.369,68 €	4.457,07 €
Aigua	1.200,00 €	1.224,00 €	1.248,48 €	1.273,45 €
Comunicació	240,00 €	244,80 €	249,70 €	254,69 €
Assegurances, prevenció..	500,00 €	510,00 €	520,20 €	530,60 €
Neteja	1.200,00 €	1.224,00 €	1.248,48 €	1.273,45 €
Despeses financeres	300,00 €	306,00 €	312,12 €	318,36 €
Cànon fix mínim	2.400,00 €	2.448,00 €	2.496,96 €	2.546,90 €
TOTAL DESPESES	69.436,36 €	70.825,09 €	72.241,59 €	73.686,42 €
TOTAL INGRESSOS	76.632,00 €	78.164,64 €	79.727,93 €	81.322,49 €
DIFERÈNCIA	7.195,64 €	7.339,55 €	7.486,34 €	7.636,07 €



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA DE LA GESTIÓ DE L'ESPAI DESTINAT A BAR –RESTAURANT DEL LOCAL SANT JAUME DE MOJA – OLÈRDOLA. X2025001601.

SUMARI

1) JUSTIFICACIÓ DE LA CONCESSIÓ

2) ESPAIS DEL BAR I DEL CONJUNT DE L'EQUIPAMENT

Gestió del Bar del Local Sant Jaume

- a) Definició
- b) Gestió de l'activitat
- c) Neteja, manteniment i consums
- d) Horaris atenció al públic del Bar- Restaurant
- e) Personal de les instal·lacions del Bar- Restaurant

3) INSPECCIÓ

4) REGLAMENT D'ÚS DE LA INSTAL·LACIÓ

5) UTILITZACIÓ PRIVATIVA

ANNEX I: Plànol del Local i el Bar Sant Jaume.

ANNEX II: Material i equipament bar i cuina

ANNEX III: Descripció de les instal·lacions i subministraments

1) JUSTIFICACIÓ DE LA CONCESSIÓ

L'Ajuntament d'Olèrdola, en exercici de les seves competències en matèria de gestió del patrimoni municipal i foment de l'activitat econòmica local, ha considerat oportú impulsar una nova concessió administrativa per a l'explotació del servei de bar-restaurant ubicat al local Sant Jaume, amb l'objectiu d'optimitzar-ne l'ús, millorar-ne la qualitat del servei i garantir-ne la viabilitat econòmica.

Aquesta decisió es fonamenta en la voluntat municipal d'aconseguir una millora substancial en la gestió de l'espai destinat a restauració, atenent tant a les necessitats de la ciutadania com a les oportunitats que ofereix l'entorn. En aquest sentit, mitjançant procediment obert i amb subjecció als principis de publicitat, transparència, lliure concurrència i igualtat, es convoca la licitació per a l'adjudicació d'aquesta concessió.

L'objectiu principal és seleccionar una proposta de gestió que respongui als criteris d'interès públic establerts en els plecs, i que incorpori els següents elements considerats estratègics per al municipi:

- Màxim aprofitament dels recursos, mitjançant una ampliació i flexibilització dels horaris i calendaris de servei, per tal de garantir una oferta continuada que doni resposta tant a les activitats pròpies de l'equipament com a les demandes ciutadanes.
- Rendibilitat econòmica i sostenibilitat, de manera que es maximitzin els ingressos derivats de l'explotació, assegurant alhora el correcte manteniment i conservació de les instal·lacions municipals. Aquest criteri es valora tant des del punt de vista de l'oferta econòmica com del compromís de cura i millora de l'espai.
- Professionalitat en la gestió, amb especial atenció a la capacitat tècnica i organitzativa de l'adjudicatari, l'experiència prèvia en el sector, i el grau de compromís amb les obligacions de manteniment, neteja, prevenció de riscos i qualitat del servei.



- Servei acurat i de qualitat, que prioritzi la utilització de productes de proximitat, el respecte als preus de mercat per no generar competència deslleial amb la resta d'establiments del municipi, i que garanteixi una experiència satisfactòria per a l'usuari.

2) ESPAIS DEL BAR I DEL CONJUNT DE L'EQUIPAMENT

Les instal·lacions objecte de la concessió són les especificades a l'Annex II d'aquest plec tècnic i disposen dels espais diferents següents:

- Gestió del Bar del Local Sant Jaume

a) Definició

Descripció de les instal·lacions del BAR- RESTAURANT

Cuina 15,6 m2
Magatzem (interior).....10,3 m2
Restaurant.....129 m2
Lavabos públics33,4 m2

A més, l'adjudicatari gaudirà d'uns espais comuns a la resta de les instal·lacions del local Sant Jaume:

Zona de terrassa per a instal·lar-hi taules/cadires (que delimitarà l'Ajuntament).
Lavabos públics adaptats.
Vestíbul i accessos.

S'adjunta com a Annex II relació de tot el material de la instal·lació bar-restaurant amb la corresponent valoració.

b) Gestió de l'activitat

1.- Condicions del Servei de Bar

- Caldrà comunicar l'inici de l'activitat a l'Ajuntament.
- Abonar el cànon corresponent.
- Serà l'únic responsable de la qualitat i caducitat dels aliments consumibles i la seva manipulació.
- El concessionari/ària haurà de disposar d'un compte de correu electrònic, que consulti diàriament, a través del qual l'Ajuntament pugui trametre-li totes les informacions i indicacions necessàries per a una òptima coordinació de la globalitat de l'equipament.
- Haurà de facilitar un mínim de dos telèfons de contacte, on l'Ajuntament pugui localitzar al responsable tant en els horaris d'obertura, com en els horaris en que la instal·lació estigui tancada.
- Seran a càrrec del/la concessionari/ària les despeses, tant ordinàries com extraordinàries, de caràcter tributari (impostos, contribucions, taxes de qualsevol tipus i càrregues oficials).
- El concessionari/ària haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança a la qual consti com a beneficiari l'Ajuntament, que cobreixi els riscos d'incendi robatori i qualsevol altre sinistre que pugui afectar les instal·lacions i els béns municipals objecte de cessió. En el cas que la pòlissa no cobreixi totalment el sinistre, el concessionari/a haurà d'assumir la diferència
- Així també, haurà de subscriure una pòlissa que cobreixi la responsabilitat civil en relació als béns municipals i de tercers que puguin ésser afectats per l'activitat del bar i que haurà de tenir una cobertura mínima de 300.000€.
- El concessionari/a haurà d'acreditar anualment davant l'Ajuntament la vigència i el pagament de les pòlisses.
- Indemnitzar a tercers pels danys de qualsevol tipus que puguin produir-se en persones o en coses com a conseqüència del servei, per actes propis del concessionari o dels seus treballadors, amb total indemnitat per a l'Ajuntament.
- Destinar les dependències objecte de la concessió, a l'ús específic del servei de bar-restaurant, sense aplicar-les a altres usos, ni cedir-les, ni alienar-les o gravar-les.
- El/la concessionari/ària i les persones contractades tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei.



- En el cas de les activitats que organitzen entitats sense ànim de lucre del municipi al Local Sant Jaume, que incloguin la necessitat de comptar amb un servei de bar, aquestes hauran d'arribar a un acord amb el concessionari/ària per tal d'oferir el servei conjuntament. En tot cas, l'Ajuntament pot intervenir per preservar els interessos d'ambdues parts.
- Es podrà vendre tabac complint tota la normativa vigent al respecte.
- El/la concessionari/ària haurà de complir amb la normativa laboral i de seguretat social vigent respecte dels seus treballadors i, així també, a complir la normativa vigent sobre prevenció de riscos laborals. L'adjudicatari designarà un interlocutor amb l'Ajuntament en matèria de prevenció de riscos. L'Ajuntament en qualsevol moment podrà comprovar el compliment d'aquestes obligacions.
- L'adjudicatari/a no podrà fer ús del "dret de reserva d'admissió" menys en el supòsit d'alteració de l'ordre públic.
- Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes dins del recinte, objecte de la llicència, així com la instal·lació de màquines escurabutxaques.
- El concessionari/ària haurà de fer constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques a les persones menors d'edat.
- Demanar la llicència corresponent, si així ho desitja, i permís per a fer ús de terrassa exterior, i assumir les taxes corresponents que es meritin per la utilització de la terrassa, en el seu cas.
- Anirà al seu càrrec la instal·lació de terminal TPV o caixa registradora, televisió, canals de pagament i altra maquinària complementària i serveis, així com el seu manteniment.
- El concessionari/ària disposarà de totes les autoritzacions sanitàries d'acord amb la normativa d'aplicació vigent.
- L'adjudicatari/a podrà utilitzar l'espai objecte del concessió i les instal·lacions, així com els elements descrits a l'annex II del plec de prescripcions tècniques, amb l'única finalitat d'oferir al públic el servei de bar-restaurant, conforme a les prescripcions i limitacions assenyalades en el plec de prescripcions tècniques.
- Tampoc li estarà permès emmagatzemar, fora dels límits de les dependències objecte de la concessió, productes, caixes, o mobiliari, tinguin o no relació directa amb el servei objecte de la concessió.

2.- Oferta gastronòmica

- El concessionari/ària al menys oferirà una carta de vins/ caves de productes locals.
- L'oferta gastronòmica al menys haurà d'incloure entrepans freds i calents, varietat de tapes i carta amb plats variats de cuina de mercat.

c) Neteja, manteniment i consums

1.- Neteja

Totes les instal·lacions objecte de la concessió estaran en perfecte estat de neteja diàriament. En serà responsable del seu compliment el concessionari/ària, havent de complir amb les obligacions següent:

- La neteja s'haurà de fer diàriament i comportarà que el recinte estigui en perfectes condicions.
- L'adjudicatari haurà de realitzar la neteja de la zona establerta com a bar-cuina i magatzem interior.
- Neteja dels serveis que es troben a la planta principal del Local i al seu vestíbul.
- Neteja de la terrassa.
- El concessionari/ària es farà càrrec dels productes de neteja, paper higiènic, assecadors de mans, etc. Els productes de neteja han de ser ecològics.
- Diàriament es buidaran les papares, s'escombrarà i es traurà la brossa del terra i es separaran els residus. Els residus produïts per l'explotació restaran a lloc no visible i es separaran segons tipologia.
- Als lavabos hi haurà un document on constarà el dia i hora en què s'ha netejat l'espai.
- Les tasques de desinsectació i desratització les realitzarà l'ajuntament a càrrec propi. En cas que aquestes actuacions s'haguessin de fer de forma extraordinària per causes imputables al concessionari/ària, l'ajuntament gestionarà les actuacions a realitzar i el concessionari/ària es farà càrrec dels costos de les mateixes. El concessionari/ària donarà les màximes facilitats perquè es puguin realitzar les actuacions de desinsectació i desratització corresponents.

2.- Manteniment



- Seran a càrrec del concessionari/ària les obres de conservació i d'adaptació, diferents a les descrites a l'annex II del plec de prescripcions tècniques, que consideri necessàries per a l'adequada explotació del servei, estant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals, sotmetent-se, en el que es refereix a l'execució de les obres, a les directrius que assenyali l'Ajuntament i sotmetent-se a la seva autorització. Aquestes obres quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a indemnització per part del concessionari/ària.
- Així també, l'adjudicatari/a haurà de dotar el local dels elements i mobiliari necessaris per a l'explotació del servei. Sempre que aquests elements aportats pel concessionari/ària no s'incorporin permanentment al local, s'entendrà que la seva aportació serà únicament pel temps de durada de la concessió i, una vegada finalitzada la seva vigència, podran ser retirats pel concessionari/ària.
- El concessionari/ària no podrà fer construccions, instal·lacions ni edificacions, amb caràcter permanent o provisional, dins del recinte, ni tampoc en la zona exterior del local, ni cap tipus de senyalització o anunci publicitari, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament. En aquest cas, l'administració respondrà en un termini màxim d'un mes de la presentació de la sol·licitud en el registre de l'Ajuntament. El compliment de la resolució de l'Ajuntament serà obligatòria pel concessionari/ària.
- El concessionari/ària vetllarà perquè el bar-restaurant estigui en perfectes condicions de neteja i manteniment.
- El concessionari/ària està obligat a conservar en perfectes condicions els locals, instal·lacions, mobles, estris i aparells, propietat de l'Ajuntament i que es posen a la seva disposició, de conformitat amb l'estipulat en aquest plec. Així també, el concessionari/ària està obligat a abonar els desperfectes que s'observin al termini de la concessió i que excedeixin del deteriorament normal derivat de l'ús correcte. Donarà coneixement de les reparacions a efectuar, que seran a càrrec seu, presentant les factures corresponents a les mateixes, un cop satisfetes, a l'Ajuntament.
- La falta de conservació adequada es considerarà causa suficient per a la resolució de la concessió.
- Conservar les instal·lacions, el mobiliari i els estris en perfecte estat, essent al seu càrrec l'execució de les obres de conservació i manteniment necessàries.
- L'adjudicatari/a serà responsable de la neteja de l'espai del previstes en el plec de prescripcions tècniques.

3.- Consum d'aigua, electricitat i gas

- El concessionari/ària assumirà el 100 % de despeses d'aigua, electricitat i neteja del bar-restaurant
- Seran també a càrrec de la concessionari/ària les despeses corresponents al subministrament de telèfon i qualsevol altra que pugui derivar-se de la utilització i explotació del servei de bar-restaurant, mesurable per comptador individualitzat. Un cop finalitzada la concessió, l'adjudicatari haurà de realitzar el canvi de nom de tots els subministraments del bar-restaurant a favor de l'Ajuntament, no podent-se donar de baixa aquests subministraments. En cas contrari, el concessionari/ària haurà d'assumir el cost que comportaria per l'Ajuntament tornar-los a donar d'alta.

d) Horaris atenció al públic del Bar- Restaurant

- Complir els horaris mínims d'obertura de les instal·lacions, i ampliar-los a requeriment de l'Ajuntament si és necessari per a les activitats programades pel propi Ajuntament o les entitats que utilitzen les instal·lacions. En aquests casos, l'Ajuntament informará a la concessionari/ària amb una antelació mínima de dues setmanes, a excepció feta de les urgències.
- El concessionari/ària també complirà l'establert a l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, sobre horaris.
- Horaris d'obertura:

S'estableix el següent horari d'obertura mínim:

- Dijous de 18:00 a 22:00h.
- Divendres de 16:00 a 24:00
- Dissabte 9:00 a 24:00h
- Diumenge de 9:00 a 22:00 h.

- Es respectarà l'horari mínim d'acord amb la normativa d'horaris vigent.
- S'estableix un dia de descans setmanal (preferiblement els dilluns)
- **Vacances:** El concessionari/ària podrà fer un període de vacances d'un màxim de 30 dies naturals a l'any, prèviament consensuat amb l'Ajuntament. No es podran realitzar més de 15 dies seguits de vacances: 15 dies es realitzaran a l'agost i els altres 15 dies repartits durant l'any i consensuats amb l'Ajuntament. **Serán festius: el dia de Nadal 25 de desembre i 1 de gener.**



- No obstant, l'Ajuntament es reserva el dret a canviar l'horari del servei de bar-restaurant en funció de les necessitats del servei i sempre que obeeixi a criteris interès públic, ja sigui de forma puntual o permanent.

e) Personal de les instal·lacions del Bar- Restaurant

- És necessari que el bar compti amb el personal necessari per a la seva atenció, correctament format i degudament uniformat.
- El concessionari/ària haurà de demanar les llicències d'obres i d'activitats que siguin preceptives segons la legislació vigent.
- El concessionari/ària farà les actuacions, obres i reformes necessàries, al seu càrrec, pel condicionament del bar-restaurant a la normativa, en cas que això fos necessari.
- Abans de fer qualsevol obra o reforma, penjar cartells o qualsevol decoració a les parets a la vista del públic el concessionari/ària haurà de sol·licitar-ho a l'ajuntament, que el respondrà en un termini màxim d'un mes des de la petició i el compliment del que determini serà preceptiu i vinculant. La retolació i cartellera serà com a mínim en català.
- Qualsevol obra/instal·lació restarà en benefici de la finca en acabar la concessió sense que l'adjudicatari tingui dret a indemnització per aquest concepte.
- Serà a càrrec seu, qualsevol reparació/conservació d'útils i maquinària i tot el que precisi pel seu bon funcionament.

3) INSPECCIÓ

Periòdicament personal de l'Ajuntament inspeccionarà el local per comprovar el compliment de l'establert en la normativa de la concessió. El concessionari/ària facilitarà la inspecció al personal mostrant tot el que el mateix requereixi. En cas d'obstaculització de l'activitat inspectora serà causa d'expedient disciplinari.

4) REGLAMENT D'ÚS DE LA INSTAL·LACIÓ

S'haurà de respectar el Reglament per a l'ús de l'equipament que s'aprovin pel Ple de l'Ajuntament i els Règims interns de funcionament establerts per l'ajuntament d'Olèrdola.

5) UTILITZACIÓ PRIVATIVA

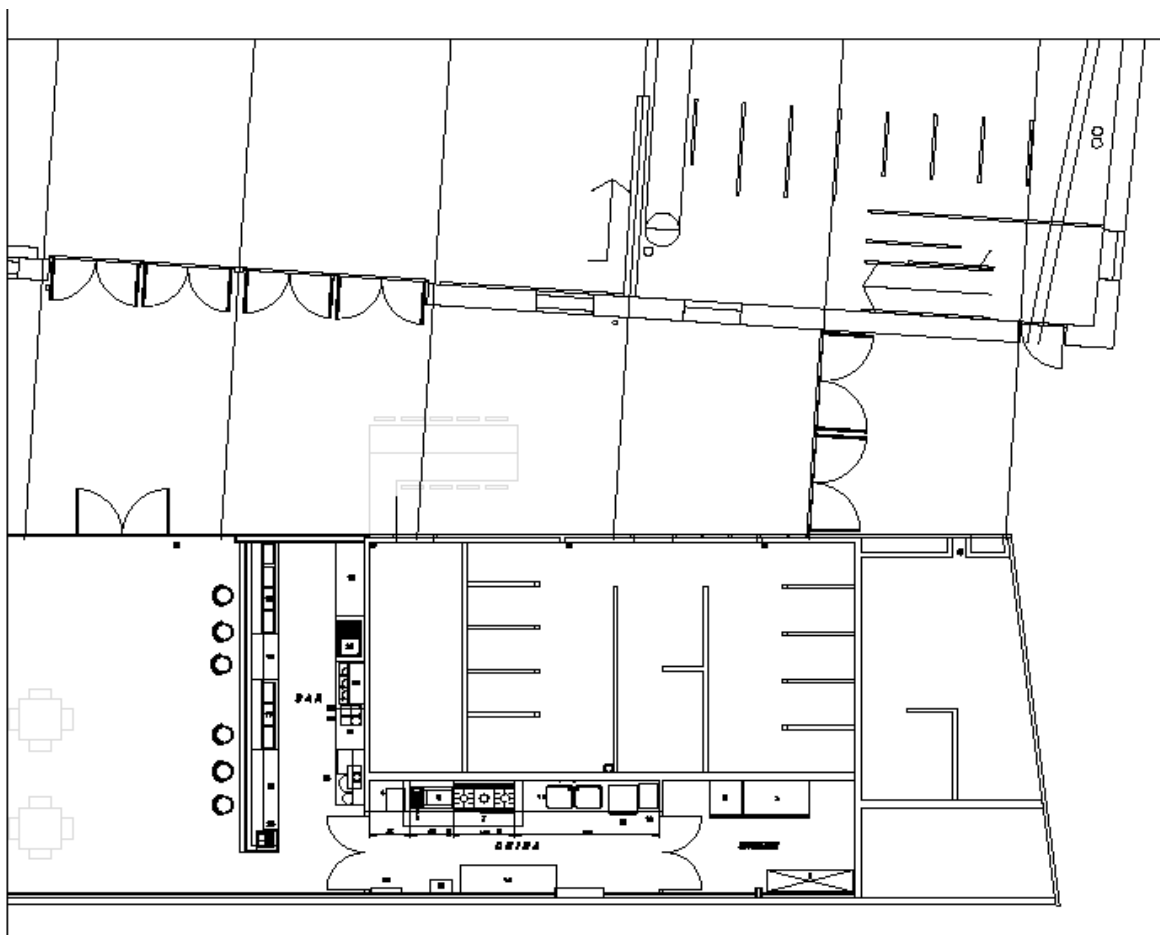
Si l'adjudicatari utilitza el local Sant Jaume per fer una activitat de caràcter privat amb accés restringit al públic haurà de fer efectiva la seva petició d'utilització a l'ajuntament i haurà d'abonar la taxa corresponent.



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

ANNEX I. PÀNOL DEL LOCAL I DEL BAR SANT JAUME





ANNEX II. MATERIAL I EQUIPAMENT BAR I CUINA

CUINA

4. TAULA MURAL, 1 CALAIX

Dimensions: 85x70x90 cm

Amb prestatge inferior

Amb plastró posterior de (85) i lateral esquerra de 15cm d'alçada, amb punt sanitari rodó.

Calaix amb guies telescòpiques totalment extensibles i reforçades d'acer inoxidable.

Potes regulables d'acer inoxidable

Damuntera de treball construïda en xapa inox. De 1,50 mm de gruix.

Xàssis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

5. FREGIDORA ELÈCTRICA DE SOBRETAULA

Dimensions: 27,5 x 43 x 31 cm

Capacitat: 7/9 litres

Potència: 3.750 W a 230 v II

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304

6. PLANXA CROM DUR DE SOBRETAULA ELÈCTRICA

Dimensions: 60 x 45 x 20 cm

Dotat de placa llisa al crom dur.

Potència: 33900 W a 230 v II

Construïda en acer inoxidable

6.01 BASE OBERTA

Dimensions: 90 X 70 X 55

Amb prestatge inferior

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304

7.01 CUINA A GAS

Dimensions: 130 x 62 x 85 cm

Dotada de 3 focs sobre forn sense grill i armari portabombones amb planxa central

Potència: 19.694 Kcal/hora

Construïda en acer inoxidable

8. XAPA DE PROTECCIÓ PARET D'ACER INOXIDABLE

Dimensions: 250 x 120 cm

Dotada de 3 focs sobre forn sense grill i armari portabombones amb planxa central

Potència: 19.694 Kcal/hora

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304

9. CAMPANA EXTRACCIÓ DE FUMS MURAL

Campana mural fabricada en acer inox. Polit fi, amb col·lector mural i tap de drenatge amb unes dimensions de 2500 x 800 x 600 mm, motor incorporat trifàsic 400°/2h. 10/10 1/3cv

4 Filtres lamas inox 490 x 490 x 50 mm

2 Pantalles encastrables inox 36w amb unes dimensions: 46 x 10 x 10

Elements de fixació i segellat

Fins a conducte existent

10. TAULA MURAL DE PREPARACIONS AMB 2 SINES I AIXETES

Dimensions: 300 x 70 x 90 cm

Dimensions sines: 55x50x30 cm

1 aixeta monomando Roca dutxa extensible, cromat

Prestatge inferior

Plastró posterior de (300) i lateral de 15 cm, d'alçada amb punt sanitari rodó i perfil salva aigües en tot el seu perímetre.

Espai inferior obert sense prestatge per col·locar-hi rentavaixelles i descalcificador a l'extrem de la taula.

Potes regulables d'acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix

Xàssis compost de passamà i omegues totalment amb acer inoxidable



11. PULSADOR A PEDAL 2 AIGÜERES SIMPLE

Amb "canyo", sistema rentamans automàtic

BAR

15. BOTELLER FRIGORÍFIC

Dimensions: 199 x 55 x 85 cm

Dotat amb 4 portes corredisses

Potència: 396 W a 230 v II.

Construït interior i exterior en acer inoxidable 18/10 AISI 304

16. TAULA SOTA BARRA DE BAR

Dimensions: 100 x 56 x 85 cm

Amb plastró posterior de 8 cm i marc de reforç

Xassis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix

Potes regulables totalment en acer inoxidable

17. BOTELLER FRIGORÍFIC

Dimensions: 150 x 55 x 85

Dotat amb 3 portes corredisses

Potència: 350 W a 230 v II

Construït interior i exterior en acer inoxidable 18/10 AISI 304

18. TAULA SOTA BARRA DE BAR

Dimensions: 210 x 56 x 85 cm

Amb plastró posterior de 8 cm i marc de reforç

Xassis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix

Potes regulables totalment en acer inoxidable

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304

19. MOBLE DARRERA BARRA AMB 2 PRESTATGES I PLASTRÓ DE 30 MM

Dimensions 160 x 56 x 110 cm

Xassis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa d'inox de 1,5 mm de gruix.

Potes regulables totalment en acer inoxidable.

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304

20. MOBLE DARRERA BARRA DE BAR AMB AIGÜERA

Dimensions: 100 x 56 x 85 cm

Tancat amb portes

Amb plastró posterior de 8 cm., marc de reforç amb una aigüera d'1 sina (de 34 x 37 x 15) amb escriptor incorporat (a l'esquerra) de 80 x 60 x 85 i aixetamonobloc.

Xassis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix

Portes regulables totalment en acer inoxidable

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304

21. DAMUNTERA DARRERA BARRA DE BAR

Dimensions 310 x 56 x 110 cm

Amb plastró posterior de 10 cm., compost de moble amb 2 prestatges de dimensions 90 cm., moble cafeter de 100 cm i moble cervesa de 120 cm amb portes de lames.

Xassis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix.

Portes regulables totalment en acer inoxidable

Construït amb acer inoxidable 18/10 AISI 304

VARIS

22. SISTEMA AUTOMÀTIC D'EXTINCIÓ D'INCENDIS PER CAMPANA DE CUINA



Mides: 2600X1000mm.

23. CAFETERA IBERITAL

Mod. INTENZ, 2 grups.

24. MOLINET CAFÈ

Mod. RODAS ½ cv. Tolva 2 Qgs.

25. ARMARI FRIGORÍFIC

Armari frigorífic de refrigeració, model AN1004TN.

Construcció en acer inoxidable, aïllament de poliuretà injectat densitat 40 Kg./m3/.

Control electrònic i display de temperatura digital, desglaç automàtic de l' evaporador, refrigeració ventilada.

Amb 4 portes frontals amb tiradors integrats i frontisses pivotants.

Dotació de 6 reixes, volum de càmera 1000 l.

Dimensions totals de 1370 x 700 x 1980 mm., potència de compressor 1 Cv.

26. MICROONES

Forn microones multifunció model X-25L, amb capacitat de 25 litres i dimensions totals de 483 x 434 x 281 mm. Construcció en acer inoxidable a l'interior i exterior en acabat Silver. Disposa de 6 nivells de potència i un display digital LED amb format horari de 12/24 h. Inclou un plat giratori de 270 mm per a una cocció homogènia. Mides de la cavitat interior: **340 x 344 x 220 mm**.

27. TAULES I CADIRES

12 unitats. (1 taula Venus exterior i 4 cadires Bèrgamo)

Mod. ARMONIA

Color tauler: marmol blanc

Mides tauler: Werzalit 80x80 cm

Color peu taula: Blanc

28. TAMBORETS

4 unitats.

Mod. Tamboret Kenia



Ut	Resum	Quantitat	Preu (€)	Preu (€)
	CUINA			
u	Taula mural 1 calaix	1	816,55	
u	Fregidora elèctrica de sobretaula	1	357,08	
u	Planxa crom dur de sobretaula elèctrica	1	933,2	
u	Base oberta	1	537,3	
u	Cuina a gas	1	1542,38	
u	Prestatge remat cuina	1	180,9	
u	Xapa de protecció pared d'hacer inoxidable	1	469,12	
u	campana extracció de fums mural	1	3334,37	
u	Taula mural de preparacions amb 2 sines i aixetes	1	2060,1	
u	Pulsador a pedal 2 aigüeres simple	1	84,32	
u	Rentavaixelles (SILANOS) màtic (adquirit al 2021)	1	2.201,00	
u	Descalcificador	1	1.298,00	
	SUMA CUINA	1		13.814,32 €
	BAR			
u	Taula sota barra de bar	1	417,15	
u	Boteller frigorífic	1	760,6	
u	Taula sota barra de bar	1	645,3	
u	Moble Darrera barra amb 2 prestatges i plastró de 30mm	1	924,48	
u	Moble Darrera barra de bar amb aigüera	1	1181,25	
u	SPLITS (MITSUBISHI HEAVY INDUSTRIES)	3	7.260,00	
u	Damunera darrera barra de bar/ cafeter/cervessa	1	2180,66	
	SUMA BAR			13.369,44 €
	VARIS			
u	Sistema d'extinció d'incendis	1	1518,63	
u	Extintor ABC de pols (6 Kg) (adquirit al 2021)	1	40	
	SUMA VARIS			1.558,63 €
	PRESSUPOST PER CONTRACTE (SENSE IVA)			28.742,39 €
	MOBILIARI VARI (Adquisició 2014 a excepció del rentavaixelles i extintor ABC)			
	Molinet cafè	1	325	
	Armari frigorífic model AN1004TN	1	2.095	
	Forn Microones model T2-25L	1	288	
	Conjunt (1 taula exterir i 4 caideres Bérgamo	12	4.416,00	
	Tamborets	4	224	
	Cafetera Iberital amb 2 grups	1	2.150	
	SUMA MOBILIARI VARI (SENSE IVA)			9.498,00 €
	PRESSUPOST TOTAL			38.240,39 €



ANNEX III: Descripció de les instal·lacions i subministraments.

AIGUA

DOTACIONS D'AIGUA SANITÀRIA

- Aigua freda sanitària:

- a) Escomesa, comptadors i claus generals: L'escomesa es farà sobre la xarxa general i constarà de:
 1. Clau de presa, vàlvula de pas de 3/4" instal·lada en un pericó a la voravia, sobre la canonada de la xarxa de distribució. Complirà la normativa del servei de distribució d'aigua.
 2. El comptador, i les seves claus, s'instal·laran en un armari a la façana del nou del l'edifici, concretament a la paret del local d'instal·lacions pel porxo d'accés a l'edifici, accessible des del carrer de Penyafel per tal de permetre la lectura del comptador.
 3. Aquest conjunt estarà format per clau de pas, comptador de 1", vàlvula de retenció i clau de pas d'abonat. Les vàlvules indicades seran DN 25.
 4. Les dimensions i la tapa d'aquest armari compliran la normativa del servei. La clau de presa i el conjunt de comptador, excloent les claus d'abonat, seran instal·lades per la companyia d'aigües. Els drets de connexió i el comptador s'abonaran per les taxes corresponents.

b) Xarxa de distribució:

La xarxa de distribució interior s'ha projectat amb canonades de coure, en muntatge sobre fals sostre pels trams de la cuina i els serveis de planta baixa, i en muntatge superficial vist, per als sostres dels vestidors de planta soterrani i per la sala d'instal·lacions. Les baixades als aparells sanitaris aniran encastades a les parets, protegides en tub corrugat, i seran de tub de coure de 22/20 pel rentaplats i de 15/13 mm per a la resta de sanitaris.

c) Sectorització:

A l'entrada a cada local amb consum d'aigua s'instal·laran vàlvules d'esfera, o vàlvules de pas encastades amb envellidor cromat, que permetin tallar el pas de l'aigua, freda i/o calenta, a l'interior del local respectiu. Aquestes seran com a mínim de 3/4". A les derivacions importants s'instal·laran vàlvules d'esfera.

Al punt de connexió entre l'aparell sanitari i la xarxa de distribució (connexió amb flexo cromat), s'instal·larà una vàlvula d'esquadra que permetrà tallar el subministrament a l'aparell.

d) Aïllament:

S'aïllaran totes les canonades de coure per a aigua freda en muntatge superficial, amb camisa d'escuma elastomèrica (Armaflex) de 9 mm., d'acord amb la Normativa, per evitar condensacions.

e) Descripció instal·lació:

Als plànols de fontaneria es pot apreciar els diàmetres per a cada tram i el traçat de la instal·lació de d'aigua, així com la sectorització dels locals. L'aigua freda entra pel carrer del Penyafel fins a l'armari de l'aigua situat a la paret de la sala d'instal·lacions, des d'on s'alimentarà tota la xarxa de l'edifici.

El muntatge serà en tubs de coure soldats per capil·laritat i muntats superficialment. Les vàlvules de tall seran de tipus d'esfera manual amb rosca.

Les vàlvules de retenció seran del tipus de clapeta amb rosca.

Seguint els requeriments de la secció HS4 del Còdi Tècnic de l'Edificació, la pressió a qualsevol punt de consum no superarà els 5 bars i serà de com a mínim 1 bar. Tenint en compte que la pressió de servei contractada serà de 5 bars (en repòs), no superarà mai aquest valor. D'altra banda s'ha comprovat que pel punt de consum més desfavorable, la pressió serà superior a 1 bar.



f) Bases de càlcul:

Pel càlcul de la instal·lació s'han adoptat, per a cada aparell sanitari, els cabals que indica la HS4 del CTE (Taula 2.1).

Per a la determinació del coeficient de simultaneïtat que s'aplicarà a cada tram de canonada s'utilitzarà la corba que recomana l'Institut Eduardo Torroja, en funció del nombre d'aparells acumulats que distribueix el tram.

El cabal instantani que resulti d'aplicar el coeficient de simultaneïtat corresponent a tots els aparells subministrats per un tram determinat de canonada, a la suma de cabals teòrics de tots aquests aparells, s'utilitzarà com a cabal de càlcul per determinar el diàmetre i pèrdua de càrrega d'aquest tram de canonada.

El criteri de dimensionament de les canonades, és que resultin unes velocitats de càlcul al voltant de 1 m/s, sense passar, en cap cas, de 2,00 m/s, ni baixar de 0,50 m/s.

S'ha calculat, per a cada tram, el cabal de càlcul, en funció del coeficient de simultaneïtat resultant del nombre d'aparells servits, i la velocitat i pèrdua de pressió de l'aigua en el tram, a partir de la pèrdua unitària (m.m.c.a./m.), en funció del cabal de càlcul, facilitada pel fabricant dels tubs de coure.

Els cabals nominals de càlcul considerats, per a cada aparell, segons la HS4, del CTE, que no coincideix amb les instruccions del Departament són:

g) Per a aigua freda (AF):

Aparells de 0,04 l/s: urinaris
Aparells de 0,10 l/s: piques i inodors
Aparells de 0,15 l/s: rentaplats domèstic
Aparells de 0,20 l/s: dutxes

A l'apartat Apèndix.6.02.3.1 Càlculs instal·lació de subministrament d'aigua, es justifica el compliment de la Secció HS-4 del CTE pel que fa a materials emprats, diàmetres de canonades, velocitat del fluid, pèrdues de càrrega i cabals de consum dels diferents trams.

h) Justificació dels materials:

S'han projectat canonades de tub de coure per a tota la xarxa de distribució interior, per ser un material de qualitat reconeguda per a aquest servei, de fàcil muntatge i poca dimensió.

- Aigua calenta sanitària i energia solar tèrmica:

a) Instal·lació de producció d'ACS:

1.- Zona camerinos i vestidors : aquesta zona del teatre serà d'utilització molt esporàdica al llarg de l'any (es preveu utilitzar-lo de dos a tres cops l'any) per la qual cosa no es justifica una instal·lació de producció d'ACS amb energia solar tèrmica, que tindria un desaprofitament molt elevat a més d'un cost excessiu per l'ús que en tindrà.

2.- Zona de bar : el Decret 21/2006 de 14 de febrer de criteris ambientals i d'ecoeficiència en els edificis demana que per a un consum d'ACS igual o superior a 50 litres diaris a 60 °C s'haurà de disposar d'un sistema de producció d'ACS que utilitzi per al seu funcionament energia solar tèrmica amb una contribució mínima en aquest cas del 60%.

En el nostre cas, el consum d'ACS al bar es preveu que sigui només per fregar plats i gots doncs no es faran menjars.

Es preveu un consum de 100 litres d'aigua a 32 °C per a aquesta feina. L'aigua de xarxa es preveu a una temperatura pro mig de 12 °C. Amb un consum de 40 litres a 12°C barrejada amb 60 litres a 45 °C tindrem el consum de 100 litres a 32 °C. Per tant el consum d'aigua a 45 °C serà de 60 litres diaris que equivalen a 45 litres diaris a 60°C, inferior als 50 que demana el decret d'ecoeficiència per a instal·lar plaques solars tèrmiques. Per



tant, com el consum és inferior al obligat pel decret, no es projecta una instal·lació d'energia solar tèrmica per producció d'ACS per al bar.

A la zona bar es projecta un escalfador instantani a gas de 24 kW per a producció d'ACS per a les feines abans descrites. Aquest escalfador estarà ubicat a la sala de calderes.

- b) Xarxa de distribució: la xarxa de distribució interior s'ha projectat amb canonades de coure, en muntatge sobre fals sostre pels trams de la cuina i els serveis de planta baixa, i en muntatge superficial vist, per als sostres dels vestidors de planta soterrani i per la sala d'instal·lacions. Les baixades als aparells sanitaris aniran encastades a les parets, protegides en tub corrugat, i seran de tub de coure de 22/20 pel rentaplats i de 15/13 mm per a la resta de sanitaris.
- c) Sectorització: A l'entrada a cada local amb consum d'aigua s'instal·laran vàlvules d'esfera, o vàlvules de pas encastades amb envellidor cromat, que permetin tallar el pas de l'aigua, freda i/o calenta, a l'interior del local respectiu. A les derivacions importants s'instal·laran vàlvules d'esfera. Al punt de connexió entre l'aparell sanitari i la xarxa de distribució (connexió amb flexo cromat), s'instal·larà una vàlvula d'esquadra que permetrà tallar el subministrament a l'aparell.
- d) Aïllament: S'aïllaran totes les canonades de coure per a aigua calenta en muntatge superficial, amb camisa d'escuma elastomèrica (Armaflex) de 18 mm., d'acord amb la Normativa. El tram de canonada que passa per la sala de calderes, aquest aïllament es recobrirà amb planxa d'alumini per protegir-lo.
- e) Bases de càlcul: Pel càlcul de la instal·lació s'han adoptat, per a cada aparell sanitari, els cabals que indica la HS4 del CTE (Taula 2.1).

Per a la determinació del coeficient de simultaneïtat que s'aplicarà a cada tram de canonada s'utilitzarà la corba que recomana l'Institut Eduardo Torroja, en funció del nombre d'aparells acumulats que distribueix el tram.

El cabal instantani que resulti d'aplicar el coeficient de simultaneïtat corresponent a tots els aparells subministrats per un tram determinat de canonada, a la suma de cabals teòrics de tots aquests aparells, s'utilitzarà com a cabal de càlcul per determinar el diàmetre i pèrdua de càrrega d'aquest tram de canonada.

El criteri de dimensionament de les canonades, és que resultin unes velocitats de càlcul al voltant de 1 m/s, sense passar, en cap cas, de 2,00 m/s, ni baixar de 0,50 m/s.

S'ha calculat, per a cada tram, el cabal de càlcul, en funció del coeficient de simultaneïtat resultant del nombre d'aparells servits, i la velocitat i pèrdua de pressió de l'aigua en el tram, a partir de la pèrdua unitària (m.m.c.a./m.), en funció del cabal de càlcul, facilitada pel fabricant dels tubs de coure.

Els cabals nominals de càlcul considerats, per a cada aparell, segons la HS4, del CTE, que no coincideix amb les instruccions del Departament són:

- per a aigua calenta (ACS)

Aparells de 0,0650 l/s: piques

Aparells de 0,10 l/s: dutxes i rentavaixelles domèstic

A l'apartat Apèndix.6.02.3.1 Càlculs instal·lació de subministrament d'aigua, es justifica el compliment de la Secció HS-4 del CTE pel que fa a materials emprats, diàmetres de canonades, velocitat del fluid, pèrdues de càrrega i cabals de consum dels diferents trams.

ELECTRICITAT

SUBMINISTRAMENT ELÈCTRIC

S'ha projectat una instal·lació elèctrica amb una potència màxima admissible de 86.602 W (IGA de 125 A), amb una previsió de contractació de 55.426 W (80 A), per màxime, en funcionament diari, que s'haurà d'ampliar, amb contractació temporal, fins a 86.602 W (125 A), quan es realitzin actes públics en el local, que comportin la utilització



de projectors especials a l'escenari. Així doncs, es fa una previsió de contractació "normal", de 55,4 kW, que preveu els usos quotidians (bar, normalment, i, també la utilització de la sala en assajos, o fins i tot en actes públics, però que no comportin la utilització de projectors per a l'escenari), i una previsió de contractació addicional, que s'haurà de contractar per a un període curt i limitat de temps, fins als 86,6 kW, que és la potència màxima admissible de la instal·lació projectada, cada vegada que s'hagi de realitzar alguna representació teatral, o acte semblant, que comporti la utilització de projectors escènics. (El projecte preveu la instal·lació de 9 circuits fixes de projectors escènics, amb origen en un possible armari de dímers a ubicar a la cabina de so, i final en caixes de derivació preparades per a la connexió de projectors a les passeres de l'escenari teatral.). La CGP s'ha projectat a la paret lateral esquerra de l'accés, mitjançant escales de s del carrer de Penyafel, en un armari encastrat accessible des del carrer. Al seu costat s'ha projectat el quadre de comptadors (TMF-10), també accessible des de la mateixa via pública.

Tal com es justifica en els esquemes elèctrics, la potència instal·lada serà de:

QGD.N QGD.R TOTAL

- il·luminació, 1.062 W 8.650 W 9.712 W
- il·luminació escènica 16.166 W 0 W 16.166 W
- aparells principals (neveres, bar,...) 4.600 W 1.000 W 5.600 W
- endolls d'ús general 72.220 W 0 W 72.220 W
- climatització i ventilació 22.200 W 0 W 22.200 W
- altres (assecamans) 16.100 W 0 W 16.100 W
- altres (cuina, endolls SAI, escalfador) 24.000 W 4.300 W 28.300 W
-
- TOTAL potència instal·lada 156.348 W 14.994 W 171.342 W

A les taules de càlcul de l'Apèndix de càlculs de potències i intensitats, en funció de l'ús previst, s'apliquen per a cada tipus de consum (segons Taula anterior) els coeficients de simultaneïtat previstos per a l'ús corresponent, resultant:

- per a l'ús esporàdic de teatre amb caixa escènica i projectors d'escenari, amb un coeficient de simultaneïtat global de 0,37 , resulta:
- potència de càlcul, 64.017 W
- intensitat de càlcul, 123,5 A

I es preveu una potència màxima admissible de: 86.602 W , equivalents a 125 A

- i es preveu contractar esporàdicament, per maxímetre, 86.602 W , equivalents a 125 A.
- per a l'ús quotidià de bar, amb utilització lleugera del local, i sense projectors d'escenari, amb un coeficient de simultaneïtat global de 0,31 , resulta:
- potència de càlcul, 52.777 W
- intensitat de càlcul, 98,9 A

I es preveu la mateixa potència màxima admissible de: 86.602 W , equivalents a 125 A.

- i es preveu contractar esporàdicament, per maxímetre, 55.428 W , equivalents a 80 A
- i, finalment, per a l'ús quotidià de bar, amb un coeficient de simultaneïtat global de 0,25, resulta:
- potència de càlcul, 43.287 W
- intensitat de càlcul, 75,4 A

I es preveu la mateixa potència màxima admissible de: 86.602 W , equivalents a 125 A
- i es preveu contractar esporàdicament, per maxímetre, 55.428 W , equivalents a 80 A

Els coeficients de simultaneïtat aplicats per a cada situació, i per a cada tipus d'ús es reflexen en les taules de càlcul de l'Annex, on es calcula la potència màxima simultània calculada, en cada situació, per a cada tipus d'ús, i la potència i la intensitat màxima global resultant, així com el coeficient de simultaneïtat global de tota la instal·lació. Dels resultats expressats en aquestes taules de càlcul, es decideix que la potència màxima admissible de la instal·lació projectada, serà la màxima simultània en la situació de màxim consum (teatre amb caixa escènica i projectors d'escenari), o sigui 86.602 W, de manera que s'instal·larà un interruptor general automàtic (IGA) de 160 A d'intensitat nominal, regulat a 125 A. D'altra banda, la potència a contractar serà de 55.428 W, equivalents a 80 A, per a usos quotidians, que s'haurà d'incrementar fins als 86,6 kW per a les dates en que es facin representacions teatrals amb utilització de projectors a la caixa escènica. Aquesta contractació es realitzarà amb un increment temporal de la potència contractada, només pels dies que sigui necessari. En tots els casos la contractació es realitzarà per maxímetre.



MODEL DE DISTRIBUCIÓ ELÈCTRIC

A la paret lateral de les escales d'accés des del carrer de Penyafel, en un recinte construït per aquest ús, s'ha previst la col·locació de la CGP, on s'origina la instal·lació elèctrica projectada per l'edifici, amb una previsió de contractació normal de 55,428 kW (80 A), que es podrà ampliar temporalment, en casos de representacions teatrals amb il·luminació escènica amb projectors, fins a la potència màxima admissible de la instal·lació marcada per l'IGA (125 A), o sigui fins als 86,6 kW.

S'ha projectat un conjunt de mesura TMF-10, amb un comptador multifunció amb lectura mitjançant transformadors d'intensitat, que es col·locarà al recinte anteriorment esmentat, al costat de la CGP, accessible des de la vorera. Des d'aquest punt s'ha projectat la derivació individual general, fins al Quadre General de Distribució (QGD) que es situarà al local del grup electrogen.

Aquesta instal·lació s'ha dissenyat d'acord amb les prescripcions del nou Reglament Electrotècnic per a Baixa Tensió i les Instruccions Tècniques Complementàries (ITCBT), aprovat per "Real Decreto" 842/2002, de 2 d'agost, que va entrar en vigor el dia 18-09-03.

(...)

CÀLCUL DE LA POTÈNCIA A CONTRACTAR

En els fulls de càlcul que s'adjunten es calcula la potència instal·lada per a cada circuit del QGD, en il·luminació, en endolls d'ús general i en altres receptors específics, i la intensitat resultant.

Atès que el REBT obliga a dimensionar les circuits i les línies generals d'alimentació dels subquadres, no només per a la potència instal·lada, sinó per la potència admissible, en funció de la intensitat de l'IAM de capçalera, en els esquemes elèctrics unifilars es reflexa la intensitat màxima de càlcul que s'assigna a la Derivació Individual, en funció de l'interruptor automàtic magnetotèrmic de capçalera (l'IGA), considerant $\cos \phi = 1$, tal com prescriu el REBT.

A la vista dels fulls de càlcul de referència, on es reflecteixen les potències de tots els circuits, i dels coeficients de simultaneïtat aplicats, en funció de les situacions de funcionament i els usos de cada circuit, s'ha projectat un interruptor general automàtic (IGA) de 160 A d'intensitat nominal, regulat a 125 A, i es fa una previsió de potència a contractar de 55,4 kW, amb la recomanació de contractar per màximetre, sense ICP:

Potència a contractar **55,4 W (125 A)**.

Sistema de contractació: màximetre

(la potència màxima admissible, com ja s'ha dit, és de 86,6 kW, corresponent a 125 A).

Quan s'hagi de fer una representació teatral amb utilització de projectors a la caixa escènica, caldrà contractar un suplement de potència amb la companyia elèctrica, fins a 69,3 kW (100 A), o fins a 86,6 kW (125 A) (potència màxima admissible de la instal·lació projectada), en funció de les necessitats de muntatge.

Subministrament de combustible i carburant

INSTAL·LACIÓ DE GAS

S'ha projectat el subministrament de gas natural de xarxa a mitja pressió A (MPA), per a la caldera de calefacció de la sala de calderes, i per a l'escalfador instantani a gas per a ACS del bar, exclusivament.

L'escomesa de gas es realitzarà en Mitja Pressió A, des de la xarxa de distribució del futur carrer, fins a la façana lateral a l'esquerra de les escales d'accés al local des del carrer de Penyafel, en els armaris on s'ubicaran totes les escomeses de serveis (aigua, gas i electricitat), on es col·locarà l'armari amb el regulador de pressió, i el comptador, que serà accessible des de la vorera del carrer de referència, amb clau homologada per la companyia.

La pressió de la instal·lació interior, des de la sortida del regulador de pressió, serà baixa pressió (BP), amb una pressió de sortida del regulador, de 220 mm.c.a. (22 mbar).

Tot i que no s'ha projectat instal·lació receptora de gas per a la cuina del bar, atès que l'equipament d'aquesta cuina no forma del present projecte, sí que s'ha tingut en compte en els càlculs de la instal·lació, la possible instal·lació d'aparells de cocció a gas en la cuina, de manera que tan el "tallo", com el regulador de pressió



com tots els trams comuns d'instal·lació s'han dimensionat per a una potència addicional de 60 kW previstos per a la cuina.

Descripció de la instal·lació receptora de gas

Regulador de pressió/Comptador

El subministrament de gas es realitzarà a Mitja Pressió A (MPA), fins a l'armari amb el regulador de pressió.

A la sortida del regulador, pel costat de Baixa Pressió (22 mbar) s'instal·larà el comptador de gas, que serà un G-16, amb un cabal màxim de 25 Nm³/hora. El regulador de pressió i el G-16 es col·locaran en un armari encastrat a la façana lateral, al costat esquerra de les escales d'accés des del carrer de Penyafel, i accessible des de la vorera d'aquest carrer.

- Instal·lació receptora

La instal·lació receptora de gas projectada ha de subministrar, en principi, exclusivament a les calderes de la sala de calderes, (caldera de calefacció de 81 kW, i escalfador instantani d'ACS a gas, de 24 kW, pel bar). A la sortida del comptador s'ha projectat una canonada, fins a la sala de calderes, passant pel local d'instal·lacions, sempre en muntatge superficial, grapejada a les parets, i ja dins d'aquesta sala, la canonada donarà servei a les dues calderes projectades. (Caldera de calefacció i escalfador instantani).

Tota la instal·lació s'ha projectat en muntatge superficial, i es realitzarà amb tubs de coure de 1 mm. de gruix, amb unions amb soldadura forta. A l'accés a la sala s'instal·laran dues claus de seccionament general, una accessible des de l'exterior, i l'altra interior, que permetran aïllar la instal·lació interior respecte de la canalització general. D'altra banda, a la connexió amb cada caldera es col·locarà sobre el tub una vàlvula de pas, que permetrà aïllar el tub i deixar sense subministrament l'aparell corresponent. Totes les canonades en muntatge superficial es pintaran amb mini electrolític i dues capes d'esmalt gras de color groc.

Dimensions. Càlculs

El dimensionat de la xarxa es justifica en els fulls de càlcul que s'adjunten.

- Càlculs

Els càlculs de la xarxa de gas es realitzen, de manera que a l'entrada dels aparells de consum, la pressió disponible en les condicions més desfavorables, no baixi de 200 m.m.c.a., (20,0 mbar), i considerant que la pressió a la sortida del regulador serà de 220 m.m.c.a. (22,0 mbar).

Les dimensions de les canonades s'han determinat per aplicació de la fórmula de

Renouard simplificada als cabals considerats i les longituds reals multiplicades per 1,25 per consideració de les pèrdues en corbes i punts singulars.

CÀLCUL INSTAL·LACIONS DE GAS B.P. DADES I RESULTATS PER A LA SALA DE CALDERES:

a) Cabals

Caldera de calefacció

Potència útil = 81 kW

Cabal de gas = 7,33 Nm³/hora

Caldera. (Escalfador instantani, per a producció d'ACS)

Potència útil = 24 kW

Cabal de gas = 2,17 Nm³/hora

Cabal total de càlcul :

Sala de calderes : 2,17 + 7,33 = 9,50 Nm³/h

Previsions per ala cuina del bar:

Cuina de quatre focs, tipus domèstic

Potència útil = 25 kW

Cabal de gas = 2,26 Nm³/hora

Fregidora de 5 l.

Potència útil = 15 kW

Cabal de gas = 1,36 Nm³/hora

Forn tipus domèstic.

Potència útil = 20 kW

Cabal de gas = 1,81 Nm³/hora



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

Cabal total de càlcul :

Previsió per a la cuina : $2,26 + 1,36 + 1,81 = 5,43 \text{ Nm}^3/\text{h}$

Coef. simultaneïtat cuina i sala de calderes: 0,75

Cabal total de càlcul $(9,50 + 5,43) \times 0,75 = 11,20 \text{ Nm}^3/\text{h}$

Diàmetre del tram comú fins a la sala de calderes, des del comptador

- Coure de 35/33 mm. en muntatge superficial

b) Caigudes de pressió :

(calculades des de la sortida del regulador de pressió)

- Caldera 1 (de calefacció)

- Pèrdua de càrrega total = 14,16 mm

- Pressió disponible mínima = 205,84 > 200 mm (recomanada)

- Caldera 2. (escalfador instantani, per a producció d'ACS)

- Pèrdua de càrrega total = 14,16 mm

- Pressió disponible mínima = 205,84 > 200 mm (recomanada)

- Previsió aparells de la cuina

- Pèrdua de càrrega total = 19,89 mm

- Pressió disponible mínima = 200,11 > 200 mm (recomanada)

Jordi Álvarez Rovirosa
L'Alcalde

Olerdola, 29 d'octubre de 2025