



INFORME JUSTIFICACTIU DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR

NÚM. D'EXPEDIENT: 4317110007-2021-0002804

AUTORITZACIONS PER EXPLOTAR ELS SERVEIS DE TEMPORADA (GUINGUETES) DE LES PLATGES DE LA PINEDA, L'EXPLOTACIÓ DELS QUALS CORRESPON A L'AJUNTAMENT DE VILA-SECA

Ajuntament de Vila-seca

Mònica Bernal de Barbarà i Josep Toquero Pujals, regidor/a delegat/da, emeten el següent informe, als efectes de justificar la naturalesa i extensió de les necessitats que es pretenen cobrir mitjançant el present contracte, així com la idoneïtat del seu objecte i contingut per satisfer-les.

1. Àrea o unitat que promou la contractació

L'àrea o unitat que promou la contractació és l'Àrea de Serveis Generals Seguretat i Civisme de l'Ajuntament de Vila-seca.

2. Objecte

Constitueix l'objecte del contracte l'atorgament de les autoritzacions per explotar els serveis de temporada (guinguetes) de les platges de la Pineda, l'explotació dels quals correspon a l'Ajuntament de Vila-seca per cessió de l'administració conforme al que disposen els articles 53, 75 i 115 c) de la Llei 22/1988, de 28 de juliol, de Costes.

Aquests serveis objecte d'explotació es determinen, d'acord amb les autoritzacions d'explotació emeses en el marc del Pla de distribució d'usos i serveis (en endavant, PDUS) de les platges i mar territorial de Vila-seca, i també conforme a la normativa corresponent que li atorga aquesta competència, d'acord amb el previst a l'article 115 de la Llei 22/1988 de 28 de juliol, de Costes, en la que es concreta la competència en l'explotació dels serveis de temporada i modificacions posteriors.

El tràmit d'autorització de llicències d'ocupació i la seva ubicació i establiment vindrà determinada pel PDUS, aprovat per l'organisme competent per a cadascuna de les temporades a les quals s'estengui l'autorització.

Els serveis de temporada a les platges s'hauran de prestar amb les instal·lacions desmuntables d'acord amb el que es detalla en el plec de prescripcions tècniques (en endavant, PPT) i en el Projecte Bàsic i Executiu aprovat definitivament.

3. Necessitats administratives que cal satisfer

Les necessitats que es pretenen satisfer, són de conformitat amb l'article 115 de la Llei 22/1988, de 28 de juliol, de Costes, el desenvolupament de la competència municipal d'explotar els serveis de temporada que puguin establir-se a les platges per qualsevol de les formes de gestió directa o indirecta prevista en la legislació de règim local.



L'article 53 de la Llei 22/1988, de 28 de juliol, de Costes estableix que les autoritzacions l'objecte de les quals sigui l'explotació de serveis de temporada a les platges, que només requereixin instal·lacions desmuntables, seran atorgades als Ajuntaments que ho sol·licitin, en la forma que es determini reglamentàriament i amb subjecció a les condicions que s'estableixin en les normes generals i específiques corresponents.

Així mateix, la present autorització es justifica en la competència municipal en matèria d'ocupació del temps lliure, recollida en l'article 25.2 l) de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, Reguladora de les Bases del Règim Local.

Les necessitats administratives a satisfer mitjançant la present licitació consisteixen a dotar a les platges de la Pineda de serveis de temporada durant l'època estival.

Anualment se sol·licita a la Demarcació de Costas l'autorització per a la instal·lació dels elements desmuntables a través de l'elaboració del Pla de Temporada on s'inclouen les guinguetes.

Per tant, l'adjudicació dels referits serveis per a les quatre temporades 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032 i 2033 està condicionada a la prèvia autorització per part del Servei Provincial de Costas.

4. Qualificació del contracte

De conformitat amb l'article 9.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (d'ara endavant, LCSP), l'autorització demanial per a l'ús comú especial del domini públic local és un negoci jurídic exclòs expressament de l'aplicació íntegra d'aquesta llei, regulant-se per a la legislació específica excepte en els casos en què expressament es declari d'aplicació les prescripcions de la referida llei. En conseqüència, únicament seran aplicable a la present autorització les previsions de la Llei de Contractes del Sector Públic i la seva normativa de desenvolupament quan així es declari expressament en el plec de clàusules administratives.

De conformitat amb el que es disposa en l'article 5.2 de la Llei 33/2003 de Patrimoni de les Administracions Públiques són béns de domini públic estatal en tot cas, els esmentats en l'article 132.2 de la Constitució.

L'article 132.2 de la Constitució estableix que són béns de domini públic estatal els que determini la llei i, en tot cas, la zona marítim terrestre, les platges, la mar territorial i els recursos naturals de la zona econòmica i la plataforma continental.

El règim d'utilització de les platges es troba regulat en la Llei 22/1988, de 28 de juliol de Costes i en els articles 65 a 74 Reial decret 876/2014 de 10 d'octubre pel qual s'aprova el Reglament General de Costes que estableix que es tracta d'autoritzacions d'explotació de serveis de temporada, l'atorgament de la qual es troba regulat per l'article 113 del citat reglament i les condicions d'aquest atorgament es troben regulades en l'article 75 que disposa que en el procediment d'autorització es respectaran els principis de publicitat, objectivitat, imparcialitat, transparència i concurrència competitiva i l'article 76 de la Llei 22/1988, de 28 de juliol de Costes.

5. Suficiència dels mitjans personals i materials

L'Ajuntament de Vila-seca no disposa de personal suficient ni especialitzat per dur a terme l'explotació dels serveis de la platja de la Pineda.



6. Divisió del contracte en lots

Les guinguetes subjectes a autoritzacions, es portaran a terme mitjançant 7 lots, d'acord amb el següent:

LOT	NOM	Tipologia	TIPUS*
1	GU1	Guingueta Bar/Restaurant	T1
2	GU2	Guingueta Bar/Restaurant	T1
3	GU3	Guingueta Bar	T3
4	GU4	Guingueta Bar	T3
5	GU5	Guingueta Bar	T3
6	GU6	Guingueta Bar/Restaurant	T2
7	GU7	Guingueta Bar/Restaurant	T2

7. Codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV)

Únicament als efectes de la seva publicació en la Plataforma de Contractació de la present autorització, per analogia, li correspondria amb la nomenclatura del Vocabulari Comú dels contractes públics segons el Reglament (CE) núm. 213/2008 de la Comissió de 28 de novembre de 2007 pel qual es modifica el Reglament (CE) núm. 2195/2002 del Parlament Europeu i del Consell com a principal per a tots els serveis: 92332000-7 (serveis de platja) i complementaris dependents del servei objecte d'autorització:

CPV	Descripció
55410000-7	Serveis de gestió de bars
55300000-3	Serveis de restaurant i de subministrament de menjars

8. Durada de les autoritzacions

De conformitat amb el Reial decret 876/2014, de 10 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de Costes, la Llei 22/1988, de 28 de juliol, de Costes, la Llei 8/2020 d'ordenació i protecció del litoral català, el Reial decret de 24 de juliol de 1889 pel qual es publica el Codi Civil i el Codi Civil de Catalunya i la legislació complementaria, així com, davant la situació econòmica actual i amb l'objectiu prioritari de poder obrir al màxim de participació el concurs, s'ha estimat oportú que la durada de les autoritzacions s'estableixi en dotze (12) anys, contribuint a l'amortització de les inversions i, sobretot, a garantir una major seguretat d'explotació amb relació a les temporades següents.

Per tant, la durada prevista de les autoritzacions és per un període inicial de dotze (12) anys per les temporades 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032 i 2033, comptat des de la data del seu atorgament i, supeditat en tot cas a la condició suspensiva de l'aprovació dels PDUS corresponent a les temporades de duració del contracte i a l'atorgament de les corresponents autoritzacions anuals per part del departament competent en matèria de costes de l'administració de la Generalitat de Catalunya.



9. Cànon

Les autoritzacions demanials per a l'explotació dels serveis de temporada no genera despeses sinó ingressos per a l'Ajuntament de Vila-seca, sense perjudici de l'obligació per part de la citada administració de fer efectiu l'ingrés per l'ocupació i aprofitament del domini públic marítim-terrestre que estableixi l'Administració de l'Estat en aplicació de la Llei 22/1988, de 28 de juliol, de Costes i altra normativa aplicable.

De conformitat amb l'article 92.5 de la Llei 33/2003, de 3 de novembre, del Patrimoni de les Administracions Públiques (en endavant, LPAP) el titular de l'autorització estarà obligat a pagar un cànon anual per un import mínim susceptible de millora a l'alça en funció de l'oferta del qual efectuï el licitador.

Tenen caràcter de cànon mínims sense que s'acceptin proposicions que ofereixin un cànon inferior, podent ser objecte de millora a l'alça pels licitadors en les seves proposicions els següents:

TIPOLOGIA	TIPUS	CÀNON TEMPORADA	AUTORITZACIÓ
Guingueta Bar/Restaurant	T1	12.400,00 €	
Guingueta Bar	T3	3.000,00 €	
Guingueta Bar/Restaurant	T2	4.000,00 €	

10. Modificacions

Les autoritzacions objecte del present contracte estaran subjectes a les modificacions, causes d'extinció i caducitat que es produeixin en el dret de l'Ajuntament de Vila-seca a ocupar el domini públic marítim-terrestre, conforme als articles 77, 78 i 79 de la Llei 22/1988 de 28 de juliol, de Costes i altres disposicions i autoritzacions que puguin dimanar del Servei Provincial de Costes de Tarragona.

11. Pagament del cànon

El pagament de l'import del cànon de les autoritzacions de cada temporada s'ingressarà el 100% abans d'iniciar la temporada.

Si no s'efectua el pagament abans de l'inici de la temporada, es procedirà a la revocació de l'adjudicació sense dret a la devolució de la fiança dipositada a aquest efecte.

La falta de pagament del cànon en el termini assenyalat com d'ingrés en període voluntari, comportarà la seva reclamació pel procediment de constrenyiment, conforme al que disposa el Reglament general de recaptació.

12. Procediment d'adjudicació

De conformitat amb l'article 113.6 del Reial decret 876/2014, de 10 d'octubre, els Ajuntaments garantiran que en els procediments per a licitar la prestació del servei de temporada en platges s'atendrà el major interès i utilitat pública de les propostes, que es valoraran en funció de criteris que hauran de ser especificats pels Ajuntaments en els



corresponents plecs de condicions, amb respecte als principis de publicitat, imparcialitat, transparència i concurrència competitiva.

Per tant, l'adjudicació de les autoritzacions es tramitarà mitjançant procediment obert i amb caràcter supletori d'acord amb el que estableix l'article 156 de la LCSP i conforme als criteris de valoració de les ofertes fixats en la clàusula 2.5 d'aquest plec i de conformitat amb el que s'estableix en els articles 145 a 148 de la LCSP.

13. Criteris de valoració de les ofertes

Considerant l'objecte del contracte, es considera adient a fi i efecte de seleccionar la millor oferta en relació a la qualitat i al preu, incorporar els següents criteris i amb la proporció que tot seguit s'indica i justifica:

Criteris d'adjudicació subjectius o ponderables en funció d'un judici de valor	Fins a 45 punts
Criteris objectius o valorables mitjançant fórmules	Fins a 55 punts

CRITERIS I PUNTUACIÓ PELS SEGÜENTS LOTS:

LOT	NOM	Tipologia	TIPUS
3	GU3	Guingueta Bar	T3
4	GU4	Guingueta Bar	T3
5	GU5	Guingueta Bar	T3

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta que ofereix una millor relació qualitat-preu, es tindran en compte criteris d'adjudicació subjectius o ponderables en funció d'un judici de valor (fins a 45 punts) i criteris objectius o valorables mitjançant fórmules (fins a 55 punts), comuns als lots 3, 4 i 5 i distribuïts de la següent forma:

1.- CRITERIS D'ADJUDICACIÓ SUBJECTIUS O PONDERABLES EN FUNCIO D'UN JUDICI DE VALOR

Es valoraran fins a un màxim de 45 punts, la proposta tècnica presentada per cada licitador, distribuïts de la següent forma:

1.1.- MEMÒRIA TÈCNICA (FINS A 35 PUNTS)

Es valorarà la descripció que es realitzi respecte a la demanda sol·licitada amb els següents criteris:

a) Definició de la proposta de les característiques de la temàtica (estètiques, qualitatives i de disseny).

En aquest apartat els interessats hauran de presentar una proposta gràfica o fotomuntatge de la imatge exterior de la guingueta, respectant el Projecte Executiu, fins a 15 punts i d'acord amb el següent:

Originalitat en l'estètica, fins a 15 punts que s'atorgaran segons la següent graduació:



La proposta planteja una temàtica excel·lent, amb uns criteris de qualitat i de disseny innovadors, integrats totalment amb la guingueta.	Fins a 15 punts
La proposta planteja una temàtica de qualitat notable, la documentació gràfica és extensa i entenedora, i el disseny aporta idees innovadores.	Fins a 12 punts
La proposta aporta qualitat mitjana al conjunt i el plantejament estètic i de disseny reflecteix una temàtica adient i definida.	Fins a 9 punts
La proposta temàtica aporta mínima qualitat al conjunt/ no s'integra suficientment amb la guingueta/ la temàtica no està definida.	Fins a 6 punts
La proposta temàtica no conté documentació suficient per ser valorada i no aporta qualitat al conjunt.	Fins a 3 punts

b) Definició de la proposta gastronòmica. La proposta gastronòmica ho ha de ser en el màxim detall, s'haurà de presentar fitxes on es descrigui l'origen dels productes utilitzats i detallant la forma de cocció entre d'altres, pot anar acompanyat de fotografies, fins a 20 punts i s'haurà de presentar de la següent manera:

Hauran de presentar una proposta escrita de carta de tapes (mínim 7 varietats de tapes), amb productes saludables i amb reducció d'aliments processats i fregits. Es valorarà fins a 10 punts i de la següent manera:

La proposta gastronòmica de tapes justifica i la forma de cocció i elaboració dels plats planteja una proporció elevada de la carta basada en aquests criteris de reducció d'aliments processats i fregits i oferta de dieta saludable.	Fins a 10 punts
La proposta gastronòmica de tapes justifica suficientment i la forma de cocció i elaboració dels plats planteja una proporció mitjana de la carta basada en aquests criteris de reducció d'aliments processats i fregits i oferta de dieta saludable.	Fins a 7 punts
La proposta gastronòmica de tapes no proposa o no justifica suficientment la forma de cocció i elaboració dels plats planteja una petita proporció de la carta basada en aquests criteris de reducció d'aliments processats i fregits i oferta de dieta saludable.	Fins a 3 punts

La utilització de producte de qualitat de Km 0, fins a 10 punts i d'acord amb el següent:

La proposta gastronòmica de tapes justifica i detalla exhaustivament l'origen de proximitat dels productes utilitzats i aquests representen una proporció molt elevada de la carta.	Fins a 10 punts
La proposta gastronòmica de tapes justifica suficientment l'origen dels productes utilitzats i aquests representen proporció mitjana de la carta.	Fins a 7 punts
La proposta gastronòmica de tapes no justifica suficientment l'origen dels productes utilitzats i aquests representen una proporció molt reduïda de la carta.	Fins a 3 punts



1.2.- MEMÒRIA DE GESTIÓ MEDIAMBIENTAL (FINS A 3 PUNTS)

Es valorarà:

- Projectes per a la reducció i correcta gestió de tots els residus generats en l'activitat, així com la reducció o eliminació, en aquells cas que procedeixi, dels productes de plàstic d'un sol ús (fins a 3 punts).

1.3.- PLA DE CONTINGÈNCIA I DE NETEJA DE L'EXPLOTACIÓ I TAMBÉ DE LES INSTAL·LACIONS (FINS A 7 PUNTS)

Hauran de presentar un pla de neteja, augmentant les freqüències obligatòries del PPT i també un pla de neteja adaptat a la situació sanitària actual ocasionada per la COVID-19, augmentant les obligacions sanitàries vigents hauran d'incloure els banys públics (fins a 7 punts).

ADVERTÈNCIA: es disposa expressament que únicament s'assignarà la màxima puntuació prevista per a cada aspecte a aquelles ofertes que, de conformitat amb l'informe tècnic de valoració, tinguessin el caràcter d'òptimes en relació amb l'aspecte de què es tracti. Les ofertes que, en relació amb cada aspecte, no aportin contingut tècnic propi diferenciat del que s'estableix en el present plec podran no ser puntuades en relació amb l'aspecte de què es tracti.

Així mateix, seran rebutjades totes les propostes que, en aquesta fase de valoració, no aconseguixin una puntuació mínima de 20 punts.

2.- CRITERIS OBJECTIUS O VALORABLES MITJANÇANT FÓRMULES

2.1.- MILLOR OFERTA ECONÒMICA (FINS A 49 PUNTS):

S'assignarà la major puntuació a la proposta que ofereixi el cànon més elevat i a les propostes restants, se'ls atribuirà la puntuació que procedeixi d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \frac{\text{Oferta a valorar} \times \text{Puntuació màxima (49 punts)}}{\text{Oferta més elevada}}$$

ADVERTÈNCIA: no seran objecte de valoració aportacions en espècie, únicament les monetàries expressades en euros i quedaran excloses del procediment de licitació aquelles proposicions que no ofereixin el mínim establert com a cànon a satisfer.

2.2.- HAVER GESTIONAT EL SERVEI DE BAR O BAR/RESTAURANT (FINS A UN MÀXIM DE 6 PUNTS).

Es valorarà l'experiència acreditada amb els corresponents certificats emès per l'entitat



publica o privada en el qual s'hagi prestat el servei, així mateix, s'acreditarà mitjançant contracte o altre document que pugui justificar l'experiència de la persona que s'assigni a la realització del servei de la següent forma:

- Gestió de bars o bar/restaurant de 2 anys i 1 dia fins a 3 anys: **2 punts**
- Gestió de bars o bar/restaurant de 3 anys i un dia fins a 4 anys: **4 punts**
- Gestió de bars o bar/restaurant de 4 anys i un dia fins a 5 anys o més: **6 punts**

Els anys/mesos acreditats no cal que ho siguin de forma consecutiva.

CRITERIS I PUNTUACIÓ PELS SEGÜENTS LOTS:

LOT	NOM	Tipologia	TIPUS
1	GU1	Guingueta Bar/Restaurant	T1
2	GU2	Guingueta Bar/Restaurant	T1
6	GU6	Guingueta Bar/Restaurant	T2
7	GU7	Guingueta Bar/Restaurant	T2

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta que ofereix una millor relació qualitat-preu, es tindran en compte criteris d'adjudicació subjectius o ponderables en funció d'un judici de valor (fins a 45 punts) i criteris objectius o valorables mitjançant fórmules (fins a 55 punts), comuns als lots 1, 2, 6 i 7 i distribuïts de la següent forma:

1.- CRITERIS D'ADJUDICACIÓ SUBJECTIUS O PONDERABLES EN FUNCIO D'UN JUDICI DE VALOR

Es valoraran fins a un màxim de 45 punts, la proposta tècnica presentada per cada licitador, distribuïda de la següent forma:

1.1.- MEMÒRIA TÈCNICA (FINS A 35 PUNTS)

Es valorarà la descripció que es realitzi respecte a la demanda sol·licitada amb els següents criteris:

c) Definició de la proposta de les característiques de la temàtica (estètiques, qualitatives i de disseny).

En aquest apartat els interessats hauran de presentar una proposta gràfica o fotomuntatge de la imatge exterior de la guingueta, respectant el Projecte Executiu, fins a 15 punts i d'acord amb el següent:

Originalitat en l'estètica, fins a 15 punts que s'atorgaran segons la següent graduació:

La proposta planteja una temàtica excel·lent, amb uns criteris de qualitat i de disseny innovadors, integrats totalment amb la guingueta.	Fins a 15 punts
La proposta planteja una temàtica de qualitat notable, la documentació gràfica és extensa i entenedora, i el disseny aporta idees innovadores.	Fins a 12 punts



La proposta aporta qualitat mitjana al conjunt i el plantejament estètic i de disseny reflecteix una temàtica adient i definida.	Fins a 9 punts
La proposta temàtica aporta mínima qualitat al conjunt/ no s'integra suficientment amb la guingueta/ la temàtica no està definida.	Fins a 6 punts
La proposta temàtica no conté documentació suficient per ser valorada i no aporta qualitat al conjunt.	Fins a 3 punts

- d) Definició de la proposta gastronòmica. La proposta gastronòmica ho ha de ser en el màxim detall, s'haurà de presentar fitxes on es descrigui l'origen dels productes utilitzats i detallant la forma de cocció entre d'altres, pot anar acompanyat de fotografies, fins a 20 punts i s'haurà de presentar de la següent manera:**

Hauran de presentar una proposta de menú ,1 menú adult,1 menú per nens i 1 menú vegà (amb 3 alternatives per cada plat). Es valorarà que es tracti d'un producte saludable, amb reducció d'aliments processats i fregits fins a 10 punts i d'acord amb el següent:

La proposta gastronòmica de tapes justifica i la forma de cocció i elaboració dels plats planteja una proporció elevada de la carta basada en aquests criteris de reducció d'aliments processats i fregits i oferta de dieta saludable.	Fins a 10 punts
La proposta gastronòmica de tapes justifica suficientment i la forma de cocció i elaboració dels plats planteja una proporció mitjana de la carta basada en aquests criteris de reducció d'aliments processats i fregits i oferta de dieta saludable.	Fins a 7 punts
La proposta gastronòmica de tapes no proposa o no justifica suficientment la forma de cocció i elaboració dels plats planteja una petita proporció de la carta basada en aquests criteris de reducció d'aliments processats i fregits i oferta de dieta saludable.	Fins a 3 punts

La utilització de producte de qualitat de Km0, fins a 10 punts i d'acord amb el següent:

La proposta gastronòmica dels 9 menús justifica i detalla exhaustivament l'origen de proximitat dels productes utilitzats i aquests representen una proporció molt elevada de la carta.	Fins a 10 punts
La proposta gastronòmica dels 9 menús justifica suficientment l'origen dels productes utilitzats i aquests representen proporció mitjana de la carta.	Fins a 7 punts
La proposta gastronòmica dels 9 menús no justifica suficientment l'origen dels productes utilitzats i aquests representen una proporció molt reduïda de la carta.	Fins a 3 punts

1.2.- MEMÒRIA DE GESTIÓ MEDIAMBIENTAL (FINS A 3 PUNTS)

Es valorarà:

- Projectes per a la reducció i correcta gestió de tots els residus generats en



l'activitat, així com la reducció o eliminació, en aquells cas que procedeixi, dels productes de plàstic d'un sol ús (fins a 3 punts).

1.3.- PLA DE CONTINGÈNCIA I DE NETEJA DE L'EXPLOTACIÓ I TAMBÉ DE LES INSTAL·LACIONS (FINS A 7 PUNTS)

Hauran de presentar un pla de neteja, augmentant les freqüències obligatòries del PPT i també un pla de neteja adaptat a la situació sanitària actual ocasionada per la COVID-19, augmentant les obligacions sanitàries vigents hauran d'incloure els banys públics (fins a 7 punts).

ADVERTÈNCIA: es disposa expressament que únicament s'assignarà la màxima puntuació prevista per a cada aspecte a aquelles ofertes que, de conformitat amb l'informe tècnic de valoració, tinguessin el caràcter d'òptimes en relació amb l'aspecte de què es tracti. Les ofertes que, en relació amb cada aspecte, no aportin contingut tècnic propi diferenciat del que s'estableix en el present plec podran no ser puntuades en relació amb l'aspecte de què es tracti.

Així mateix, seran rebutjades totes les propostes que, en aquesta fase de valoració, no aconseguixin una puntuació mínima de 20 punts.

2.- CRITERIS OBJECTIUS O VALORABLES MITJANÇANT FÓRMULES

2.1.- MILLOR OFERTA ECONÒMICA (FINS A 49 PUNTS):

S'assignarà la major puntuació a la proposta que ofereixi el cànon més elevat i a les propostes restants, se'ls atribuirà la puntuació que procedeixi d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \frac{\text{Oferta a valorar} \times \text{Puntuació màxima (49 punts)}}{\text{Oferta més elevada}}$$

ADVERTÈNCIA: no seran objecte de valoració aportacions en espècie, únicament les monetàries expressades en euros i quedaran excloses del procediment de licitació aquelles proposicions que no ofereixin el mínim establert com a cànon a satisfer.

2.2.- HAVER GESTIONAT EL SERVEI DE BAR O BAR/RESTAURANT (FINS A UN MÀXIM DE 6 PUNTS).

Es valorarà l'experiència acreditada amb els corresponents certificats emès per l'entitat pública o privada en el qual s'hagi prestat el servei, així mateix, s'acreditarà mitjançant contracte o altre document que pugui justificar l'experiència de la persona que s'assigni a la realització del servei de la següent forma:

- Gestió de bars o bar/restaurant de 2 anys i 1 dia fins a 3 anys: **2 punts**
- Gestió de bars o bar/restaurant de 3 anys i un dia fins a 4 anys: **4 punts**
- Gestió de bars o bar/restaurant de 4 anys i un dia fins a 5 anys o més: **6 punts**

Els anys/mesos acreditats no cal que ho siguin de forma consecutiva.



14. Comitè d'experts/ Jurat

No es requereix.

15. Solvència

Considerant l'objecte de les autoritzacions demaniales, així com els principis de no discriminació i proporcionalitat que han de regir en l'autorització, i per tal d'assegurar els nivells de concurrència, la solvència tècnica i/o classificació mínima que s'ha de requerir a les empreses licitadores és la següent:

- **SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA CORRESPONENT A TOTS ELS LOTS (BAR/RESTAURANT):**

a) Compromís per compte i càrrec seu, una assegurança que cobreixi la responsabilitat civil que pogués derivar-se del mateix per l'explotació de la guingueta de la qual sigui adjudicatària.

Import mínim: amb una cobertura mínima de 300.000,00 € per sinistre, amb un sublímit per víctima de 150.000,00 €, per fer front als danys que puguin patir terceres persones alienes a l'activitat, que haurà de mantenir-se vigent durant tota la temporada i fins la completa retirada de les instal·lacions i/o cessament de l'activitat.

Mitjà d'acreditació: l'acreditació d'aquest requisit s'efectuarà per mitjà d'un certificat expedit per l'assegurador, en què constin els imports i riscos assegurats i la data de venciment de l'assegurança, i mitjançant un document de compromís de renovació signat pel licitador.

De conformitat amb el que disposa l'article 86 i 87 de la LCSP i l'Informe de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa de l'Estat (Informe núm. 78/09, de 23 de juliol de 2010) s'ha optat per exigir l'acreditació de la solvència econòmica i financera mitjançant l'assegurança de responsabilitat civil perquè al poder adjudicador li interessa que «el licitador demostrï que està en possessió dels mitjans, de qualsevol classe, que siguin necessaris per a executar el contracte, no que està en condicions de respondre financerament en cas que el contracte s'incompleixi», per això la pòlissa d'assegurança «no ha d'estar constituïda per a garantir només les responsabilitats en què s'incorri a conseqüència de l'execució del contracte, sinó més exactament per a assegurar la suficiència financera del professional en les seves relacions amb terceres persones, precisament per quedar garantida la seva responsabilitat respecte d'elles».

- **SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL A TOTS ELS LOTS (BAR/RESTAURANT):**

D'acord amb tot això, els criteris de solvència exigits són els següents:

Condició de solvència tècnica primera: experiència en la realització de serveis del mateix tipus o naturalesa, indistintament i per tots els lots s'acceptarà experiència en bar o bar/restaurant de mínim 24 mesos en els últims 6 (els mesos no hauran de ser obligatòriament consecutius).



Mitjans d'acreditació: una declaració responsable amb la relació dels principals serveis efectuats, indicant l'import, les dates i el destinatari públic o privat. S'haurà de disposar de acreditacions fefaents com contractes o altes d'activitats o altres acreditacions que ho demostrin.

Les empreses licitadores poden recórrer per a l'execució del contracte a les capacitats d'altres entitats, amb independència de la naturalesa jurídica dels vincles que tinguin amb elles, per tal d'acreditar la seva solvència econòmica i financera i tècnica, sempre que aquestes entitats no estiguin incurses en prohibició de contractar i que les empreses licitadores demostrin que durant tota la durada de l'execució del contracte disposaran efectivament dels recursos necessaris mitjançant la presentació a tal efecte del compromís per escrit de les entitats esmentades.

En les mateixes condicions, les UTE poden recórrer a les capacitats dels participants en la unió o d'altres entitats.

Els certificats comunitaris d'empresaris autoritzats per contractar als que fa referència de forma supletòria a l'article 97 de la LCSP constitueixen una presumpció d'aptitud en relació amb els requisits de selecció qualitativa que figurin en aquests.

En les UTE, totes les empreses que en formen part han d'acreditar la seva solvència, en els termes indicats en aquesta clàusula. Per tal de determinar la solvència de la unió temporal, s'acumula l'acreditada per cadascuna de les seves integrants.

Per acreditar la solvència econòmica i financera i la solvència tècnica es reconeix plens efectes jurídics a les dades que consten en el certificat d'inscripció al Registre electrònic d'empreses licitadores de la Generalitat de Catalunya, d'acord amb el que determina la Disposició addicional segona, apartat 3, de la Llei 2/2014 del Parlament de Catalunya, de 27 de gener, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic; i al Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades de les Administracions Públiques, en els termes establerts en la LCSP.

16. Seguiment del contracte,

El Gestor responsable del seguiment del contracte serà Mònica Bernal de Barbarà

Pels motius exposats es justifica la necessitat i idoneïtat de procedir a la contractació de referència.

Vila-seca, a data de la signatura electrònica.

Responsable del contracte

Vist i Plau

Mònica Bernal de Barbarà
Cap de Serveis Territorials i Planificació

Josep Toquero Pujals
Regidor delegat