



INFORME JUSTIFICATIU DE LA NECESSITAT I IDONEÏTAT DE LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, AMB DIFERENTS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ PER A LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR LA SOCIETAT

De conformitat amb els articles 28 i 116.4 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP) emeto el següent informe justificatiu:

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present informe la justificació de la necessitat de contractació, mitjançant procediment obert, del contracte per a la gestió i explotació del Bar La Societat, propietat municipal, situat al carrer Societat, 13.

L'objecte del contracte és la gestió i explotació del Bar, que inclou: la sala del bar-restaurant, la barra, la cuina, un espai de magatzem, i les terrasses exteriors de propietat municipal. Aquest contracte autoritza el titular a utilitzar les dependències indicades anteriorment.

La gestió i l'explotació del Bar ha d'estar en funcionament durant tots els mesos de l'any amb les garanties suficients en els termes i excepcions que s'indica a la clàusula 17 del PCAP, ja que és un servei necessari indispensable i complementari de l'activitat cultural, associativa, festiva i d'altre caràcter que es desenvolupa a la Societat Cultural Recreativa Unió Aldeana, en endavant SCRUA, de l'Aldea.

1.1. ÀMBITS I LÍMITS

La contractació autoritza al seu titular per a utilitzar única i exclusivament les dependències destinades a Bar que són les indicades al punt anterior.

En cap cas podrà el contractista establir construccions, instal·lacions o modificacions, ja siguin amb caràcter permanent o provisional, tant d'obra com de color, ni cap mena de senyalització sense l'autorització i estudi previ de l'Ajuntament.

Tampoc no es podrà emmagatzemar fora dels límits del local caps, combustibles o mobiliari relacionat amb l'explotació.

1.2. OBRES I INSTAL·LACIONS

a) En el cas que el contractista requereixi de realitzar, al seu càrrec, obres de conservació o adaptació que consideri necessàries per a l'adequat desenvolupament de l'explotació, haurà de sol·licitar la llicència municipal corresponent, adjuntant document expressa de la prèvia autorització de la Junta de l'SCRUA, i complir en la seva execució les directrius que se li assenyalin els serveis municipals competents.

Tanmateix, seran al seu càrrec les obres i els treballs que, amb la mateixa finalitat del paràgraf precedent li ordeni l'Ajuntament.

b) El local està dotat de l'equipament que figura en l'annex 1 d'aquest Plec. Aquest equipament és propietat de l'Ajuntament i haurà de revertir-li en perfectes condicions al





finalitzar la contractació, per la qual cosa el contractista se'n farà càrrec de la seva conservació i manteniment.

Qualsevol canvi o modificació que es pretengui introduir haurà de ser notificada a l'Ajuntament, que, en el seu cas, haurà d'autoritzar-la expressament i practicar la corresponent anotació a l'inventari de béns del Bar, prèvia autorització expressa de la Junta de l'SCRUA.

Serà a càrrec del contractista l'adquisició, la reparació i la conservació dels estris i la maquinària que calguin per a la correcta prestació del servei.

c) En el cas que fos necessari reposar les taules i cadires destinades a l'interior del Bar, l'adjudicatari tindrà l'obligació de reposar aquestes. L'adjudicatari haurà de proposar tres models diferents a l'Ajuntament, que escollirà el que consideri més adient entre els proposats.

1.3. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista estarà obligat a:

- 1- Posar en funcionament el Bar en el termini màxim de 30 dies comptats des de la signatura del contracte i mantenir el servei, en cas d'extinció normal del contracte, fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
- 2- El tipus de servei que oferirà ha d'incloure genèricament els que s'ofereixen en un Bar-Restaurant: begudes, gelats, pastes, entrepans calents i freds, tapes, fruits secs, aperitius, llaminadures, menjars cuinats (sopars i dinars)
- 3- Prestar el servei segons estableixin les disposicions governatives, laborals i d'altres, amb el següent horari mínim:

El servei es prestarà tota la setmana i al llarg de tot l'any.

El dia de descans serà el **dilluns**, llevat que sigui festiu, o que el contractista en la seva oferta hagi assumit com a millora la prestació continuada del servei durant la setmana.

L'horari **mínim** del bar-restaurant seran els següents:

TEMPORADA D'HIVERN (Octubre – Pasqua)

- Diumenge: 07.00h a 15.00h
- De dimarts a dijous: 07.00h a 21.00h
- Divendres i dissabte: 07.00h a 22.30h

TEMPORADA D'ESTIU (Pasqua – Setembre)

- Diumenge: 07.00h a 15.00h
- De dimarts a dijous: 07.00h a 21.00h

Av. Catalunya, s/n 43896 L'Aldea Tel. 977 45 00 12 Fax. 977 45 08 63
e-mail: ajuntament@laldea.cat





- Divendres i dissabte: 07.00h a 23.00h

Aquest horari podrà ser modificat de comú acord entre totes les parts (Ajuntament, Junta de l'SCRUA i adjudicatari) i en base a les propostes de l'adjudicatari degudament motivades, i en tot cas sempre adequat a la normativa de funcionament dels establiments públics que regula l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic, dels espectacles públics i de les activitats recreatives sotmesos a la Llei 11/2009, de 16 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles del Departament d'Interior de la Generalitat de Catalunya. Durant les hores de funcionament es podrà servir tota classe de begudes, tapes, entrepans freds i calents, llaminadures, pastes, fruits secs i gelats, àpats, servits exclusivament al recinte del bar-restaurant i la terrassa adjacent.

L'adjudicatari no podrà deixar de prestar el servei temporalment, sense l'autorització de l'Ajuntament i la Junta de l'SCRUA, llevat dels casos de força major.

Prèvia autorització de l'Ajuntament i la Junta de l'SCRUA, l'adjudicatari podrà prestar el servei en horari especial de conformitat amb el previst a l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic.

En qualsevol cas, sempre que hi hagi activitats d'interès general a l'SCRUA, (concert, teatre, xerrades, ball) el Bar haurà d'estar obert, com a mínim, fins a l'hora permesa per la normativa vigent.

Concretament s'estableixen a com a dies de necessària obertura del local a les Festes del Barri de l'Hostal, a les Festes Majors i a les Jornades Culturals.

El servei de bar-restaurant únicament podrà romandre tancat durant una setmana a l'any, la qual serà proposada per l'adjudicatari a l'Ajuntament i la Junta de l'SCRUA per a la seva posterior autorització. A més, les parts podran acordar la prestació serveis mínims durant un període de dues setmanes a l'any.

Tenen la consideració de serveis mínims: begudes, gelats, pastes, entrepans calents i freds, tapes, fruits secs, aperitius i llaminadures.

- 1- Destinar la instal·lació a l'objecte específic de la contractació i no aplicar-la a altres usos, ni alienar-la, gravar-la o cedir-la a tercers sota cap forma contractual.
- 2- Fer les inversions necessàries per gestionar i oferir el servei en condicions òptimes.
- 3- Que es mencionin explícitament que es tracta d'un equipament cívic de titularitat municipal de l'ajuntament de l'Aldea.
- 4- A més a més, l'adjudicatari haurà de :
 - Fer-se càrrec del manteniment bàsic de les dependències adscrites al servei de Bar.
 - Mantenir i conservar adequadament la part del bar destinada a terrassa i del magatzem annex al bar
 - Neteja diària de la sala de bar –restaurant, la cuina, de magatzem, i les terrasses, exteriors de propietat municipal.





- 5- Exercir per sí la contractació, amb la prohibició absoluta de traspassar-la, arrendar-la o de qualsevol altra forma cedir-la a tercers. La infracció d'aquesta obligació produirà, de ple dret, la resolució del contracte.
- 6- Tractar de manera correcta i sense cap tipus de discriminació per raó de naixement, ètnia, sexe, religió, opinió o qualsevol altra condició o circumstància personal o social, les persones usuàries del servei.
- 7- Respectar l'activitat i la programació pròpia de l'SCRUA.
- 8- Garantir que tot el personal que manipuli aliments disposi de la formació adequada en higiene dels aliments segons amb l'activitat laboral que desenvolupi, d'acord amb el en el Reglament núm.852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a d'higiene dels productes alimentaris. Establir un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític, o aplicar les guies de practiques correctes d'higiene, per tal de garantir la correcta situació sanitària de l'establiment. En aquest sentit, el contractista respondrà, personalment i de l'actuació del seus empleats, de les conseqüències derivades de la manca de coneixements o de formació adequada en matèria higiènica sanitària, d'acord amb la normativa vigent.
- 9- Satisfer els tributs locals que gravin l'activitat i disposar de tots els permisos i documentació relacionada amb la prestació de l'activitat en total vigència.
- 10- Subscriure amb una entitat asseguradora una pòlissa de responsabilitat civil així com una pòlissa que cobreixi els casos d'incendi, robatori i inundació, que cobreixi el valor de la instal·lació i amb una clàusula específica en el sentit que en serà beneficiari la Corporació municipal en cas de sinistre.
- 11- Indemnitzar tercers dels danys que els pogués ocasionar el funcionament del servei, o com a conseqüència de l'actuació del propi contractista, del personal al seu càrrec, o fins i tot, de l'estat deficient dels elements de l'establiment. Amb aquest motiu l'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil amb un capital assegurat suficient per cobrir els riscos de l'activitat, en els termes previstos en el PCAP.
- 12- Complir totes les obligacions que li corresponguin amb caràcter fiscal i governamental, així com aquells de caràcter laboral respecte dels seus treballadors, incloses les de previsió i seguretat social, descans anual, etc. En aquest sentit, caldrà que al final de cada anualitat el CONTRACTISTA presenti a l'Ajuntament tota la documentació necessària per acreditar que està al corrent de totes les obligacions anteriorment ressenyades. Això ha d'incloure, és clar, la possessió de les titulacions reglamentàries de manipulador d'aliments d'aquelles persones que treballin en la instal·lació.
- 13- Dotar l'establiment dels estris, mobles, utensilis i elements necessaris per al funcionament del bar-restaurant d'acord amb la seva categoria. Si s'escau, l'adjudicatari podrà adquirir aquest material de l'actual adjudicatari.
- 14- Mantenir les instal·lacions, mobiliari i elements propis de la CONTRACTACIÓ en bon estat de conservació i funcionament, substituint, quan calgui els elements deteriorats o defectuosos.
- 15- Serà responsable del manteniment de tot el material que fruit del seu ús requereixi de reparacions.
- 16- No es podrà instal·lar al local màquines escurabutxaques de cap mena. L'incompliment d'aquesta obligació constitueix una falta greu.
- 17- En aquest local públic no es podrà fumar ni tampoc vendre tabac.





- 18- Aplicar la normativa vigent pel que fa a la venda d'alcohol a menors. Queda totalment prohibit fer apologia del consum d'alcohol, mitjançant anuncis i cartells de qualsevol tipus.
- 19- Complir l'establert en la Llei 1/1998 de política lingüística, pel que fa a l'ús del català en les comunicacions (externes i internes), en l'atenció al públic, la retolació i la senyalització.
- 20- Complir estrictament tot el que s'ha ofert i declarat en la documentació presentada per prendre part en aquest procediment (memòria, projecte, etc.), així com totes les obligacions derivades d'aquest plec de condicions.
- 21- Respecte les tarifes del servei de bar, l'adjudicatari abans d'iniciar la prestació del servei, les comunicarà a l'Ajuntament per a la seva aprovació. L'Ajuntament demanarà un informe valoratiu de la proposta de l'adjudicatari de manera preceptiva. Anualment el contractista pot presentar una proposta de revisió de preus que ha de ser aprovada per l'Ajuntament, de manera que el contractista no pot modificar les tarifes sense autorització municipal. La revisió de tarifes anual no pot ser superior a la variació experimentada per l'índex de preus al consum de Catalunya, segons publica l'INE. En qualsevol cas, aquestes no poden ser superiors als establiments similars de l'entorn ni dels altres centres i hauran de tenir en compte que es tracta d'un equipament cívic.
- 22- Una vegada aprovades les tarifes per l'Ajuntament, el contractista no podrà modificar els preus dels productes oferts en el bar-restaurant de la Societat i estarà obligat a tenir exposat al públic un llistat dels preus vigents, així com els corresponents fulls de reclamació.
- 23- Sol·licitar autorització municipal i la Junta de l'SCRUA en cas que es pretengués realitzar modificacions, ampliacions o canvis en les instal·lacions (aigua, gas, electricitat o climatització) o mobiliari de l'establiment.
- 24- El contractista haurà de disposar de la següent documentació, la qual es trobarà a l'establiment i a disposició dels serveis tècnics municipals:
- Del justificant d'haver realitzat un curs de formació en higiene alimentària de tot el personal que està en contacte amb aliments, d'acord amb la normativa vigent
 - Del certificat de retirada dels olis vegetals usats, per una empresa homologada per la Junta de Residus de la Generalitat de Catalunya, d'acord amb la normativa vigent.
 - Del contracte de manteniment i neteja anual de la campana d'extracció per empresa competent.
 - D'acord amb la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, disposar dels autocontrols que corresponguin.
 - Documentació acreditativa de la vigència de l'assegurança de responsabilitat civil d'acord amb el previst en el Decret 112/2010, de 31 d'agost pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i de les activitats recreatives.
- 29- Portar a terme les actuacions d'inversió que es defineixen en les clàusules següents.

1.4. DESPESES D'INVERSIÓ DE CARÀCTER NECESSARI

Av. Catalunya, s/n 43896 L'Aldea Tel. 977 45 00 12 Fax. 977 45 08 63
e-mail: ajuntament@laldea.cat

Signatura 1 de 1	REGIDORA D'AFERS INTERNS I INSTITUCIONALS
	25/05/2023
	IRENE NEGRE ESTORACH

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació	4cdf218e788746b48f898647dd06b037001
Url de validació	https://ajuntament.laldea.cat/absis/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Amb la finalitat de millorar les instal·lacions existents, l'adjudicatari s'obliga a la instal·lació de l'equipament i mobiliari que es detalla a la clàusula següent del present plec. El pressupost d'aquesta inversió ascendeix a 11.000,00 euros (IVA exclòs).

L'Adjudicatari s'obliga a portar a terme aquesta inversió abans de l'obertura del local, dins de termini de 30 dies a partir de l'endemà de la data de formalització del contracte en document administratiu.

L'incompliment d'aquesta obligació en el termini indicat és causa de resolució del contracte, tret que per causes de força major l'adjudicatari no hagués pogut complir amb aquesta obligació o que la manca de compliment dintre de termini fos per causes imputables a l'Administració. En aquests darrers casos, l'adjudicatari i l'Ajuntament acordaran un nou termini per executar aquestes obres, el qual no anirà més enllà d'un any més. Aquesta inversió revertirà a l'Ajuntament una vegada finalitzat el contracte.

L'incompliment de l'adjudicatari de l'obligació d'executar la inversió indicada en el termini indicat és causa de resolució del contracte.

L'Adjudicatari haurà de seguir el procediment de comunicació prèvia de dites obres a l'Ajuntament.

1.5. RELACIÓ D'EQUIPAMENT I MOBILIARI A INSTAL·LAR OBLIGATÒRIAMENT

El contractista ha de subministrar i muntar els següents elements:

ELEMENT	CARACTERÍSTIQUES ORIENTATIVES
Cuina de tres focs	Elèctrica o de gas Mides: 900x500x240
Fregidora industrial	Elèctrica Potència 9kW Mides: 600x500x240
Campana extractora amb filtres	Mides: 2500x1000x500
Congelador	Acer inoxidable Amb cistelles Mides: 750x765x1970
Rentaplats industrial	Trifàsic amb cistella de 50x50 Potència 5,2kW
Taula de treball amb pica de rentaplats d'acer inoxidable	Mides: 2200x600x600

2. NECESSITAT I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

L'Ajuntament de l'Aldea no disposa dels mitjans personals suficients i qualificats que puguin dur a terme l'explotació de l'establiment de manera directa.

3. CÀNON

El cànon que serveix de base a la licitació es fixa en **7.800,00** euros IVA inclòs anuals.





Aquest cànon s'ha de satisfer prorratejat mensualment, essent **650,00** euros IVA inclòs mensual, a l'alça a favor de l'Ajuntament.

S'estableix una exempció del pagament del cànon a l'Ajuntament de l'Aldea durant 14 mesos.

Aquest és el preu màxim que poden oferir les empreses que concorrin a la licitació del contracte. Els licitadors hauran d'igualar o superar en la seva oferta l'import del cànon de licitació, indicant l'IVA a aplicar mitjançant partida independent, en cap cas s'admetran ofertes per sota del cànon mínim de licitació.

4. DURADA DEL CONTRACTE

El termini d'utilització del bé de domini públic serà de CINC (5) anys a comptar des de la data de formalització del contracte.

5. PROCEDIMENT DE LICITACIÓ

La forma d'adjudicació de la concessió serà el procediment obert simplificat recollit en l'article 159 de la Llei de Contractes del Sector Públic, en el qual qualsevol interessat podrà presentar una oferta, i quedarà exclosa tota negociació dels termes del contracte.

L'adjudicació del contracte es realitzarà utilitzant una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu de conformitat amb el que s'estableix en les presents clàusules.

6. CONDICIONS DELS LICITADORS

Estan facultades per subscriure aquest contracte, d'acord amb el que preveu l'article 65 de la LCSP, les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres: que tinguin personalitat jurídica i plena capacitat d'obrar

- que no incorrin en cap de les prohibicions de contractar recollides a l'article 71 de la LCSP, la qual cosa es pot acreditar per qualsevol dels mitjans establerts a l'article 85 de la LCSP;
- que acreditin la solvència econòmica, financera i tècnica o professional, i
- que gaudeixin de l'habilitació empresarial o professional que, si s'escau, sigui exigible per dur a terme l'activitat o prestació que constitueixi l'objecte del contracte.

Les persones jurídiques només poden ser adjudicatàries dels contractes, les prestacions dels quals, estiguin compreses dins les finalitats, l'objecte o l'àmbit d'activitat que, d'acord amb els seus estatuts o regles fundacionals, els siguin propis, i s'acrediti degudament.

Les circumstàncies relatives a la capacitat, solvència i absència de prohibicions de contractar han de concórrer en la data final de presentació d'ofertes i subsistir en el moment de perfecció del contracte.

També poden participar en aquesta licitació les unions d'empreses que es constitueixin temporalment a aquest efecte (UTE), sense que sigui necessària formalitzar-se en escriptura pública fins que no se'ls hagi adjudicat el contracte. En aquest cas, els empresaris que vulguin concórrer integrats en una unió temporal han d'indicar els noms i les circumstàncies dels qui la constitueixen i la participació de cada un, així com que assumeixen el compromís





de constituir-se formalment en una unió temporal en cas que resultin adjudicatari del contracte.

La durada de la UTE ha de coincidir, almenys, amb la del contracte fins a la seva extinció.

7. CRITERIS DE SOLVÈNCIA

D'acord amb allò establert a l'art. 86 de la LCSP les empreses acreditaran la solvència establerta mitjançant la presentació dels mitjans que es detallen a continuació.

En les unions temporals d'empreses, totes les empreses que en formen part han d'acreditar la seva solvència i per tal de determinar-la s'acumularà l'acreditada per cadascuna de les seves integrants.

7.1. SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA

La solvència econòmica i financera, d'acord amb l'article 87 de la LCSP s'acreditarà mitjançant la presentació d'un dels documents següents:

- Volum anual de negocis, o bé volum anual de negocis en l'àmbit a què es refereix el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes per un import igual o superior a una vegada i mitja el valor estimat del contracte.
- Justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals per un import no inferior al valor estimat del contracte vigent fins a la finalització del termini de presentació d'ofertes.

7.2. SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL

La solvència tècnica i professional, d'acord amb l'article 90 de la LCSP s'acreditarà mitjançant la presentació d'un dels documents següents:

- Relació dels principals serveis o treballs realitzats de igual o similar naturalesa que els que constitueix l'objecte en el curs tres últims anys, indicant el seu import, dates i destinatari públic o privat dels mateixos. La relació s'haurà d'acompanyar de certificats emesos pels destinataris dels serveis.
- Declaració indicant la infraestructura, material i equip tècnic del que es disposarà per a l'execució dels treballs a la que s'adjuntarà la documentació acreditativa pertinent.

8. CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà a una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

8.1. Criteris la ponderació dels quals depengui d'un judici de valor fins a 40 punts

Es valorarà la Memòria tècnica presentada pel licitador que l'Ajuntament consideri més idònia per a la prestació d'un servei organitzat, econòmic i de qualitat (sobre B) i es ponderarà un màxim de 40 punts, d'acord al següent:

1) Millores tècniques proposades: fins un màxim de 25 punts. La valoració s'haurà d'emetre d'acord amb els criteris següents:

- a. Organització del servei: fins un màxim de 5 punts.
- b. Economia dels preus i qualitat dels productes oferts: fins un màxim de 10 punts. Es valoraran les ofertes que, en el seu conjunt, proposin una millor relació qualitat/preu dels productes establerts en l'Annex 2.





Ajuntament de l'Aldea

- c. Criteris de sostenibilitat i d'arrelament al territori (ús de productes de proximitat, producció ecològica, etc.): fins un màxim de 5 punts
- d. Gestió de residus: fins un màxim de 5 punts.

2) Proposta d'activitats de dinamització de l'espai, màxim 10 punts.

3) Col·laboració en esdeveniments festius i entitats culturals i esportives del municipi, màxim 5 punts.

8.2. Criteris quantificables automàticament fins a 60 punts

Obtindrà la major puntuació l'oferta amb el cànon més elevat, i la resta de puntuacions es calcularan de manera proporcional d'acord a la fórmula següent:

$$\text{Puntuació} = 60 * (\text{CB}-\text{IO}) / (\text{OME}-\text{CB})$$

CB= Cànon mínim millorable segons el present plec de clàusules

IO= Import ofert per la persona interessada

55= puntuació màxima

OME= Import de l'oferta del cànon més elevada.

La Regidora d'Afers Interns i Institucionals,
Irene Negre Estorach

Signatura 1 de 1
IRENE NEGRE ESTORACH
25/05/2023
REGIDORA D'AFERS INTERNS I INSTITUCIONALS

Av. Catalunya, s/n 43896 L'Aldea Tel. 977 45 00 12 Fax. 977 45 08 63
e-mail: ajuntament@laldea.cat

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4cdf218e788746b48f898647dd06b037001

Url de validació <https://ajuntament.laldea.cat/absis/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

