

**Identificació de l'expedient:** 1597/2024 1055**Assumpte:** Concessió del servei bar-restaurant del Teatre municipal de Canet de Mar.**ACTA D'AVALUACIÓ DE L'INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ DE LES PROPOSICIONS PRESENTADES EN EL SOBRE B I, EN EL SEU CAS, SOBRE C PRESENTADES EN EL PROCEDIMENT RESTRINGIT I TRAMITACIÓ ORDINARIA, DE LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT DEL TEATRE MUNICIPAL DE CANET DE MAR (TMC)**

**Lloc:** Mesa Virtual reunida mitjançant videoconferència  
**Data:** 06/06/2024  
**Horari:** 14:00 h  
**Hi assisteixen:** Tercer tinent d'alcalde Regidor de Cultura, Festes i Participació  
 Mercè Valls, tècnica de Cultura.  
 Maria Josep Lozano del Pino, interventora municipal  
 Clara Pérez Gonzalez, secretària municipal  
 Laura Torné Cano, que actua com a secretària de la Mesa de Contractació

La Junta de Govern Local, en sessió de caràcter ordinari de data 21 de març de 2024, va aprovar els plecs de clàusules administratives i de prescripcions tècniques particulars que han de regir la concessió de l'explotació privativa del servei de bar-restaurant del Teatre Odèon de Canet de Mar.

La convocatòria de la licitació es va publicar en el perfil del contractant de la Corporació en data 8 d'abril de 2024, essent l'últim dia per a presentar ofertes el 23 d'abril de 2024, a les 23:59 hores.

En no preveure's despesa per l'òrgan contractant, el pressupost base de licitació en la present concessió de servei de bar-restaurant té un import de 0 euros.

**Desenvolupament de la sessió**

Constituïda la Mesa, s'informa que segons el contingut de l'acta de la Mesa de contractació, de data 5 de juny de 2024, es va sol·licitar als serveis tècnics competents que incloguessin en el seu informe de valoració, en relació als criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor de la present concessió, els aclariments i desglossament de puntuació pertinents, conforme a la puntuació estipulada en l'apartat K del quadre de característiques del PCAP, abans d'entrar a valorar el contingut del mateix.

En data 6 de juny de 2024, la tècnica de Cultura va emetre informe de valoració de les memòries descriptives del projecte gastronòmic i cultural previst, presentades per les empreses licitadores de la present concessió de serveis, amb els aclariments i desglossament pertinents, tal com se li va requerir. L'esmentat informe tècnic de valoració consta a l'expedient.

Acte seguit, la mesa de contractació procedeix a la lectura de l'informe tècnic de valoració de les memòries presentades i del seu contingut. Un cop consultada la documentació de la memòria tècnica, presentada per la licitadora Sílvia Barrachina Marrahí, anomenada

Signatura 2 de 2	10/06/2024	3r tinent d'alcalde
Emili Sánchez Rodríguez		
Signatura 1 de 2	10/06/2024	Cap Servei Secretaria i Contractació
Laura Torné Cano		

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació	331c069d363f469dbf1c7528f9a05b7e001
Url de validació	<a href="https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063">https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063</a>
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





“Projecte cafè Odèon”, es posa de manifest que ha inclòs en la memòria descriptiva del projecte gastronòmic i cultural previst (corresponen a l'Annex III Memòria), subjecte als criteris avaluables mitjançant judici de valor, el compromís de disposar del que s'indica a continuació:

- Productes de proximitat.
- Productes tenint en compte intoleràncies i al·lèrgies.
- Plats amb producte de procedència ecològica
- Esdeveniments gastronòmics.

Amb aquest fet, s'evidencia que ha incorporat a la memòria tècnica els criteris avaluables de forma automàtica (B, C, D i E de l'Annex IV) que no poden constar en aquest sobre B ja que s'avaluen en un moment posterior juntament amb l'oferta del cànon municipal (sobre C) conforme a l'estipulat en els apartats I i K del quadre de característiques, on s'especifica quina és la documentació que cal incloure en cadascun dels sobres i annexos i les clàusules 10.3 i 14 del PCAP.

Tal com s'estipula en la clàusula 14, *“Seran excloses de la licitació, mitjançant resolució motivada, les empreses les proposicions de les quals no concordin amb la documentació examinada i admesa, (...) modifiquin substancialment els models de proposició establerts en aquest plec.*

Altrament, l'admissió de la proposició indicada incorreria en una infracció de l'article 139 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP), en un doble sentit; en primer lloc, al no respectar la forma de presentació de les proposicions que exigeixen els apartats I i K i les clàusules 10.3 i 14 del PCAP i l'article 165 en relació al 157.2 de la LCSP i, en segon lloc, a l'anticipar informació a la mesa de contractació i vulnerar el principi del secret de les proposicions fins la seva obertura, així com els principis bàsics d'igualtat de tracte i no discriminació recollits a l'article 1 del mateix cos legal.

En aquest sentit, l'article 146.2 b) de la LCSP estipula: *En tot cas, l'avaluació de les ofertes de conformitat amb els criteris quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules s'ha de dur a terme després d'efectuar prèviament la d'aquells altres criteris en què no concorri aquesta circumstància, i se n'ha de deixar constància documental.*

*Aquesta avaluació prèvia s'ha de fer pública en l'acte en què es procedeix a l'obertura del sobre que contingui els elements de l'oferta que s'han de valorar mitjançant la mera aplicació de fórmules.*

Oimés, la clàusula 14 del PCAP estableix seran excloses de la licitació les proposicions que modifiquin substancialment els models de proposició establerts en aquest plec, per tant, la inclusió en el Sobre B (memòria tècnica Annex III) de l'oferta econòmica, així com de qualsevol informació de l'oferta de caràcter rellevant avaluable de forma automàtica (Annex IV), comporta de forma automàtica l'exclusió de l'empresa licitadora.

Així mateix, convé recordar el deure de diligència de les empreses licitadores a l'hora de preparar i formular les seves ofertes per tal que, en el moment de presentar tota aquella informació i/o documentació pròpia de cada sobre, no avancin precisament en un moment procedimental anterior el que ha de ser valorat en un altre, per tant, tal com s'ha pronunciat la doctrina han ser les licitadores que han de suportar les conseqüències de l'incompliment

Signatura 1 de 2 Laura Torné Cano	10/06/2024	Cap Servei Secretaria i Contractació
Signatura 2 de 2 Emili Sánchez Rodríguez	10/06/2024	3r tinent d'alcalde

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació	331c069d363f469dbf1c7528f9a05b7e001
Url de validació	<a href="https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063">https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063</a>
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





del seu deure de diligència en la preparació de l'oferta i la documentació que pugui derivar-se de la seva presentació (Resolució 1355/2023 del TACRC).

En relació a l'exposat, es confirma que es va facilitar informació significativa i rellevant en la memòria presentada, la qual cosa permetia tenir coneixement de l'obtenció, per part de la licitadora, d'una determinada puntuació en l'avaluació d'aquests criteris de valoració objectius, de manera prèvia a l'obertura de la proposició econòmica, trencant així el secret de les proposicions i compromentent la valoració objectiva i imparcial de les ofertes per la mesa de contractació.

Així mateix, cal indicar el tractament jurisprudencial i doctrinal del fet d'avançar elements propis de criteris avaluablement objectivament, en les proposicions que s'avaluen mitjançant criteris subjectes a judici de valor, com a vulneració de la preservació del secret de les proposicions, l'objectivitat i imparcialitat de les valoracions subjectes a un judici de valor i, en definitiva, la igualtat de tracte de les empreses licitadores i la transparència del procediment (entre d'altres, les resolucions 24/2024, 595/2023, 521/2023, 363/2023, 331/2023, 249/2023, 201/2023, 56/2022, 137/2021, 260/2020, 299/2019, 228/2018, 177/2017, 124/2016, 76/2016, 189/2014 i 102/2014 Tribunal Català de Contractes Sector Públic TCCSP, 425/2016, 326/2014, 634/2013, 27/2013, 67/2012, 147/2011 i 425/2016, 326/2014 i 1135/2020 del Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales –TACRC-).

Conseqüentment, la mesa acorda excloure a la licitadora Silvia Barrachina Marrahí del procediment de licitació per haver inclòs, en la memòria descriptiva del projecte gastronòmic i cultural previst, relativa als criteris avaluablement mitjançant judici de valor, el compromís de disposar de productes de proximitat, productes tenint en compte intoleràncies i al·lèrgies, plats amb producte de procedència ecològica i esdeveniments gastronòmics tots ells criteris avaluablement objectivament que haurien de constar en el sobre C (model Annex IV del PCAP), juntament amb l'oferta del cànon municipal.

La licitadora Alina Cassandra Xapellí Lara, ha presentat correctament la documentació referida als criteris avaluablement mitjançant judici de valor, i acte seguit la mesa de contractació procedeix a la lectura de l'informe tècnic de valoració en relació a la memòria descriptiva del projecte gastronòmic i cultural previst presentada. La valoració de la proposta indicada en l'informe tècnic descrit és el següent:

“ (...)

**Segon.-** El criteris de valoració de la memòria estan establerts de la manera següent amb una puntuació màxima de 30 punts.

Proposta gastronòmica: Si l'oferta gastronòmica cobreix com a mínim tots els plats i propostes especificats al PPT i el seu valor afegit en la proposta d'oferta gastronòmica (fins a un màxim de 10 punts). Si l'oferta gastronòmica proposada pel licitador innova en relació a l'oferta gastronòmica indicada PPT (fins a un màxim de 5 punts).	Fins un màxim de 15 punts
<b><u>Proposta de A.X.L.:</u></b> Aspectes positius: Els esmorzars cobreixen les BT i innova amb la complexitat de les torrades. L'esmorzar i el sopar tenen una oferta molt diferenciada amb moltes elaboracions	11 punts



Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació	331c069d363f469dbf1c7528f9a05b7e001
Url de validació	<a href="https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063">https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063</a>
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



<p>Proposta gastronòmica: Si l'oferta gastronòmica cobreix com a mínim tots els plats i propostes especificats al PPT i el seu valor afegit en la proposta d'oferta gastronòmica (fins a un màxim de 10 punts). Si l'oferta gastronòmica proposada pel licitador innova en relació a l'oferta gastronòmica indicada PPT (fins a un màxim de 5 punts).</p>	<p>Fins un màxim de 15 punts</p>
<p>senzilles i d'emplantats complexes i hi ha una coherència entre les dues propostes.</p> <p>La proposta gastronòmica està basada en un concepte mediterrani en quan al producte emprat, no obstant les preparacions són de tradició internacional com els smoothies o les diferents bases de pa que estan en totes les elaboracions principals de la carta.</p> <p>Proposa una oferta de smoothies de fruites i la possibilitat d'oferir còctels.</p> <p>Regular: El menú de migdia no s'explica quin tipus d'elaboracions tindrà, es refereix a amanides, arrossos, pastes, peix i carn, però no explica si es tracta d'una proposta d'elaboracions tradicionals o bé es manté en la línia gastronòmica que proposa per l'esmorzar i el sopar.</p> <p>L'oferta gastronòmica es molt diferenciada en funció de les franges horàries (esmorzar, dinar, coffee break i sopar) i per tant la memòria no reflexa quina oferta gastronòmica tindrà en alguns moments del dia o bé si la cuina estarà tancada.</p> <p>Negatiu: No fa esment al menú infantil de cap de setmana.</p> <p>En la proposta de dinars cobreix el menú i el plat del dia però no esmenta que s'ajusti al preu de les Bases Tècniques. Aquest fet no tindria importància perquè les bases tècniques obliguen al preu del menú a 15 euros, però en l'apartat 8 de la memòria esmenta que abans d'iniciar l'activitat els caldrà fer els escandalls de la proposta presentada per garantir la solvència econòmica del projecte. Aquest fet resta solidesa i credibilitat a la proposta gastronòmica presentada.</p> <p><b>Puntuació: 11 punts</b> 10 punts per l'oferta gastronòmica 1 punt per smoothies, còctels i variació de les torrades.</p>	
<p>Coneixement del Pla d'usos del TMC i del Reglament del servei. Es valorarà si en la redacció de la memòria es fa referència i es demostra el coneixement d'aquests documents.</p>	<p>Fins a un màxim de 2,5 punts.</p>
<p><u>Proposta de A.X.L:</u> La proposta està en la línia del que requereix el Pla d'usos i el Reglament del Servei però no acredita el coneixement dels documents. En cap moment es fa referència als documents que són públics i estan a la web municipal.</p>	<p>0 punts</p>

<p>Signatura 2 de 2 Emili Sánchez Rodríguez</p>	<p>10/06/2024 3r tinent d'alcalde</p>
<p>Signatura 1 de 2 Laura Torné Cano</p>	<p>10/06/2024 Cap Servei Secretaria i Contractació</p>

<p>Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:</p>	
<p>Codi Segur de Validació</p>	<p>331c069d363f469dbf1c7528f9a05b7e001</p>
<p>Url de validació</p>	<p><a href="https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063">https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063</a></p>
<p>Metadades</p>	<p>Origen: Origen administració    Estat d'elaboració: Original</p>





La proposta d'organigrama associada al contracte i les seves especialitzacions en formació o titulació. Es valorarà l'equip de treball assignat al servei objecte de la concessió i les seves formacions i cursos d'especialització en relació al servei a prestar.	Fins a un màxim de 5 punts.
<p><u>Proposta de A.X.L.:</u></p> <p>No acredita la formació de la líder del projecte o del seu equip, no obstant acredita experiència en el sector de l'hostaleria mitjançant l'informe de vidalaboral.</p> <p>Fa una aposta per un equip cohesionat i molt jove pel que fa a les persones de cara al públic. La líder del projecte creu en la contractació d'aquest equip per fer realitat la proposta presentada.</p>	3 punts

El projecte cultural associat a l'oferta gastronòmica. Si la proposta cultural plantejada és completa i ben coordinada amb la programació del TMC.	Fins a un màxim de 7,5 punts.
<p><u>Proposta de A.X.L.:</u></p> <p>Fa una aposta per petites actuacions musicals, de monòlegs amb una freqüència setmanal i detalla alguns dels noms que formaran part d'aquesta proposta. Presenta tres propostes relacionades amb la gastronomia sense especificar-ne la freqüència, com ho són: la nit de birres i pintxos, la proposta "vinc d'un lloc" de gastronomia de diversos orígens, i els sopars maridats en col·laboració amb el sumiller Omar Sabri que permetria vincular la proposta a cellers. Es vincula directament en alguns projectes amb l'ONG Gea XXI del municipi per realitzar una Quina Solidària i l'aportació per part de l'entitat d'un espai de llibres. Obre la porta a col·laborar especialment amb l'ACPO. Preveu coordinar-se amb la proposta del TMC.</p> <p><b>Puntuació:</b>  Proposta cultural: 2  Proposta cultural coordinada: 2  Col·laboració entitats: 2,5</p>	6,5 punts

Resum de puntuacions:

	A.X.L.
Proposta gastronòmica	11
Coneixement documents previs	0
Equip humà	3
Projecte cultural	6,5
	<b>20,5</b>

(...)"



Signatura 1 de 2 Laura Torné Cano	10/06/2024	Cap Servei Secretaria i Contractació
Signatura 2 de 2 Emili Sánchez Rodríguez	10/06/2024	3r tinent d'alcalde

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació	331c069d363f469dbf1c7528f9a05b7e001
Url de validació	<a href="https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063">https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063</a>
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



La Mesa de contractació acorda per unanimitat dels seus membres aprovar i fer seu l'informe emès per la tècnica de Cultura transcrit parcialment i procedeix, després d'aplicar les credencials pels custodis definits a la configuració dels sobres a la Plataforma de Serveis de contractació Pública, a obrir la proposició de la licitadora Alina Cassandra Xapellí Lara (sobre C Annex IV), que ha de contenir l'oferta econòmica i els criteris avaluable objectivament de forma automàtica.

**A continuació** la secretària municipal procedeix a la lectura de l'oferta presentada en els següents termes:

Licitador	Oferta CÀNON municipal 2 anualitats (IVA exclòs)	B Productes de proximitat	C Intoleràncies i al·lèrgies	D productes ecològics	E Oferiment esdeveniments
Alina Cassandra Xapellí Lara	27.135,00 €	Sí /es consideren de proximitat 8 dels productes oferts	Sí/s'ofereixen 5 productes alternatius en relació a les intoleràncies i 5 en les al·lèrgies	Sí/s'ofereixen 3 plats amb productes ecològics	Sí/s'ofereixen 4 esdeveniments

Seguidament la Mesa procedeix a efectuar la corresponent valoració de l'oferta presentada, tenint en compte els criteris previstos a l'apartat K del quadre de característiques específiques del PCAP, en els termes següents:

QUADRE RESUM CRITERIS ADJUDICACIÓ:	
<b>Criteris avaluable de forma automàtica: fins a 70 punts</b>	
Criteri	Puntuació
A. Oferta econòmica	fins a un màxim de 45 punts
B. Productes de proximitat	fins a un màxim de 10 punts
C. Productes tenint en compte intoleràncies i al·lèrgies	Fins a un màxim de 5 punts
D. Productes ecològics	Fins a un màxim de 5 punts
E. Proposta d'esdeveniments gastronòmics en la prestació del servei.	Fins a un màxim de 5 punts
<b>Criteris avaluable mitjançant judici de valor: fins a un màxim de 30 punts</b>	
Criteri	Puntuació
F. Memòria descriptiva dels treballs a realitzar	fins a un màxim de 30 punts
<b>Criteris relacionats amb la qualitat de la prestació del servei (Memòria, productes de proximitat, que tinguin en compte intoleràncies i al·lèrgies, productes ecològics i proposta d'esdeveniments gastronòmics), representen el 55% de la puntuació total</b>	



Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació	331c069d363f469dbf1c7528f9a05b7e001
Url de validació	<a href="https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063">https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063</a>
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



(serveis Annex IV de la LCSP)

Total puntuació màxima: 100 punts

Licitador	Oferta CÀNON municipal 2 anualitats (IVA exclos)	Memòria (criteri avaluable mitjançant judici de valor)	B Productes de proximitat	C Intoleràncies i al·lèrgies	D productes Ecològics	E Oferiment Esdeveniments	PUNTUACIÓ TOTAL
Alina Cassandra Xapellí Lara	45,00	20,5	8,00	5,00	3,00	4,00	85,50

Segons la valoració de les ofertes indicades en els quadres anteriors la licitadora Alina Cassandra Xapellí Lara, ha sigut la millor oferta classificada segons la puntuació total obtinguda.

Sobre la base de l'anterior, la mesa acorda:

**Primer.-** EXCLOURE a la licitadora Silvia Barrachina Marrahí del procediment de licitació per haver inclòs criteris avaluables objectivament, en la memòria descriptiva del projecte gastronòmic i cultural previst, relativa als criteris avaluables mitjançant judici de valor.

**Segon.-** REQUERIR a la licitadora Alina Cassandra Xapellí Lara, que 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, aporti la documentació prevista a l'apartat W del quadre de característiques específiques del PCAP, que no constin, en el seu cas, ja inscrites en el RELI, així com el document acreditatiu de la constitució de la garantia definitiva..

**Segon.-** PROPOSAR a l'òrgan de contractació l'adjudicació de la concessió del servei bar-restaurant del Teatre municipal de Canet de Mar, a Alina Cassandra Xapellí Lara, prèvia presentació, dins el termini atorgat a l'efecte, de la documentació requerida en l'acord segon precedent.

Essent les 15:00 hores, es dona per finalitzat el present acte, signant l'acta la secretària de la Mesa i el president.

La secretària de la Mesa

El President



Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació

331c069d363f469dbf1c7528f9a05b7e001

Url de validació

<https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063>

Metadades

Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

Signatura 1 de 2  
Laura Torné Cano

10/06/2024

Cap Servei Secretària i Contractació

10/06/2024

Signatura 2 de 2  
Emili Sánchez Rodríguez

10/06/2024

3r tinent d'alcalde