



Expedient 24PIJ006CD

Bars restaurant als locals A, B, C i D

Porxos del passeig Marítim de la Barceloneta

Concessions de domini públic

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA SOBRE CONCESSIONS

1. L'article 65.a del Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament del patrimoni dels ens locals (en endavant, RPEL) estableix la exigència d'elaborar una memòria justificativa de manera prèvia a iniciar les quatre concessions de domini públic.
2. Els articles 61 i 62 RPEL estableixen una sèrie de principis i requisits que han de constar a la documentació de les concessions.
3. L'article 3.1 dels Estatuts de l'Institut Municipal de Parcs i Jardins de Barcelona determinen que aquest és competent en la conservació i millora dels parcs i dels jardins, de les infraestructures relatives al verd i el mobiliari urbà que es trobin en els referits indrets i l'atorgament de permisos, llicències o concessions per la utilització de les zones gestionades per l'Institut.
4. L'objecte de contractació són les concessions demanials per a l'explotació de quatre porcions del domini públic municipal, situades als Porxos del passeig marítim de la Barceloneta i localitzades concretament al plec tècnic, així com la porció de la via pública per destinar-la a la terrassa.
5. D'acord amb l'article 99.3 de la Llei 9/2017, de 89 de novembre, de contractes del Sector Públic (en endavant, LCSP), sempre que la naturalesa o l'objecte del contracte ho permetin s'haurà de preveure la realització independent de les serves parts. En el present supòsit, es considera adient licitar el contracte en **4 lots**, atenent les diferents ubicacions. Cada licitador només podrà ser adjudicatari d'un lot.

Núm. lot	Objecte
1 (actual L'Arenal)	Local A annex al passeig Marítim de la Barceloneta (Porxos): amb una superfície útil de 231,00 m ² i terrassa de 100 m ² a la sorra
2 (actual Ca la Nuri)	Local B annex al passeig Marítim de la Barceloneta (Porxos): amb una superfície útil de 231,00 m ² i terrassa de 100 m ² a la sorra



3 (actual Sal Mar)	Local C annex al passeig Marítim de la Barceloneta (Porxos): amb una superfície útil de 295,00 m ² i terrassa de 100m ²
4 (actual Xupxup)	Local D annex al passeig Marítim de la Barceloneta (Porxos): amb una superfície útil de 250,00m ² i terrassa de 100 m ² a la sorra

6. La finalitat de les concessions és la de l'activitat de bar restaurant, així com la gestió i manteniment de lavabo públic, situats a l'emplaçament abans esmentat.
7. És obligació mantenir i donar servei de lavabo públic i gratuït, sense cap contraprestació econòmica i cap necessitat de realitzar cap consumició als bars restaurants.
8. El concessionari també es farà càrrec de la conservació, manteniment, neteja i seguretat de l'espai, de les instal·lacions, mobiliari (sense publicitat), i de la contractació amb les companyies d'aigua, electricitat, telèfon i altres serveis, assumint el pagament dels diversos subministraments, les despeses originades per l'activitat i, en general, totes les derivades de la utilització de l'espai i de la seva destinació a la finalitat prevista, a més dels tributs de qualsevol classe que siguin legalment exigibles a la concessionària.
9. El termini d'utilització de les concessions és de 10 anys, sense possibilitat de pròrroga.
10. El concessionari té com a deures i com a obligacions concessionals:
 1. Memòria econòmica: s'estableix com a condició especial d'execució econòmica la presentació d'una memòria econòmica detallada, justificada i degudament documentada sobre la gestió del seu servei, per tal de conèixer els ingressos que l'activitat reporta i les despeses que aquest genera. Aquesta obligació s'entén per la necessitat de conèixer, com a entitat que té encomanada la gestió de l'espai públic ocupat, el lucre que generen les activitats en qüestió, i així ajustar els requeriments econòmics que s'exigeixen a aquesta, si s'escau.
 2. Obligacions relatives als lavabos: han de mantenir-los oberts al públic, de manera gratuïta, i tenir-los en un estat de salubritat i neteja òptim; aquesta obligació s'estableix com a contrapartida per l'ocupació de l'espai públic concessionat, sense que aquesta pugui ser considerada com una contraprestació directa del servei de restauració, ja que el servei de lavabo s'ha de prestar a totes les persones.
 3. Material dels lavabos: tenint en compte també els residus generats per a l'ús dels serveis públics, es fa necessari emprar materials d'origen reciclats i amb un impacte ambiental reduït.



4. Música: els bars restaurants no podran disposar de cap tipus de música, atès que hi ha habitatges propers a la seva activitat, i per motius de contaminació acústica i per no perjudicar el descans dels veïns cal limitar aquesta activitat.
 5. Compliment de les recomanacions i directrius que assenyali el personal municipal: s'entén com a necessari tenint en compte la tutela que Parcs i Jardins exerceix sobre l'activitat i per la vinculació amb l'espai públic l'ocupació del qual s'autoritza.
 6. Tancament puntual: tenint en compte que altres activitats de la ciutat poden suposar l'acompliment d'un interès públic major al que representa l'activitat de bar, Parcs i Jardins pot ordenar el tancament puntual, que no superi un total de 15 dies per any, i amb una antelació mínima de 5 dies i sense dret a indemnització.
 7. Mantenir en bon estat el domini utilitzat.
 8. Acceptar la reversió de les instal·lacions a l'acabar les concessions.
 9. Deixar lliures i vacus, a disposició de l'Administració, dins el termini establert, els béns objecte de les concessions.
 10. Reconèixer la potestat d'aquesta per acordar-ne i executar-ne, per si mateixa, el llançament.
 11. Acceptar la facultat de l'ens local de resoldre les concessions abans del seu venciment, si ho justifiquen les circumstàncies sobrevingudes d'interès públic. En aquests supòsits, el concessionari ha de ser rescabalat dels danys que se li hagin produït.
 12. Acceptar en tot moment les inspeccions dels béns i de les instal·lacions.
 13. Establir les garanties suficients per assegurar el bon ús dels béns i de les instal·lacions.
11. El concessionari té com a facultats:
1. Ocupar l'espai i donar-li ús amb la finalitat expressada en aquesta memòria.
 2. Proposar modificacions o requerir aclariments, les quals han de ser aprovades.
 3. Transmetre les concessions quan ho permeten els plecs.
 4. Plantejar activitats alternatives, un cop autoritzades aquestes.
12. No es preveu atorgar cap subvenció al concessionari.
13. El cànon a satisfer és el que es mostra a continuació. Aquest s'ha establert en relació amb una valoració professional del valor del domini públic i de l'aprofitament de les concessions, i tenint en compte els metres quadrats que suposa cada lot i els ingressos. Com a valor de referència, les ofertes presentades a l'any 2015 pel Local B van ser: 79.600 €, 95.000 €, 147.000 € i 241.000 €. Per tant es consideren coherents les quantitats mínimes establertes. Així mateix, les concessions dels Locals A, C i D són de l'any 2001, i actualitzats a IPC són:



LOCAL A PORXOS BARCELONETA	72.663,76 €	122.293,11 €
LOCAL C PORXOS BARCELONETA	58.632,60 €	98.678,67 €
LOCAL D PORXOS BARCELONETA	50.726,16 €	85.372,13 €

14. Així mateix, es tracta d'una quantitat mínima, la qual es pot veure incrementada segons els criteris d'adjudicació pels quals hagi optat el concessionari, fins a una quantitat màxima:

Núm. lot	Objecte	Cànon mínim	Cànon màxim
1	LOCAL A – actual L'Arenal	150.000,00 €	450.000,00 €
2	LOCAL B – actual Ca La Nuri	133.000,00 €	400.000,00 €
3	LOCAL C – actual Sal Mar	125.000,00 €	375.000,00 €
4	LOCAL D – actual Xupxup	125.000,00 €	375.000,00 €

15. Pel que fa al procediment de licitació, s'estableix el següent:

1. El procediment és l'ordinari, establert a la normativa de contractació pública, la qual és aplicable, i en règim de concurrència pública.
2. L'aprovació inicial del plec de clàusules administratives i de la convocatòria del concurs es publicarà al Butlletí Oficial de la Província de Barcelona, durant el qual es poden formular reclamacions i al·legacions.
3. Un cop transcorregut aquest termini, es publicarà l'anunci de licitació a les publicacions abans esmentades, i la presentació de les ofertes es farà dins el termini de vint-i-sis (26) dies naturals, a comptar del dia següent al de la publicació de l'anunci de licitació.
4. Les proposicions s'han de presentar en format físic a qualsevol de les oficines d'atenció presencial o d'atenció ciutadana de l'Ajuntament de Barcelona, a les oficines de Correus o a les oficines d'assistència en matèria de registre de qualsevol administració pública.
5. S'ha d'avisar de l'enviament, com a molt tard el darrer dia del termini de presentació d'ofertes, enviant un avís en aquest sentit al correu electrònic concessions_pij@bcn.cat, tot anunciant que s'ha remès l'oferta adjuntant documentació que demostrï l'enviament i la seva data.
6. Si l'últim dia és festiu a la ciutat de Barcelona, s'entendrà prorrogat fins al primer dia



hàbil següent.

7. La presentació de l'oferta implica la declaració d'acceptació sense reserves per part de l'adjudicatari d'haver reconegut i examinat el concret emplaçament del servei a què licita, tenir coneixement de totes les seves condicions físiques i d'assumir la viabilitat econòmica i tècnica de practicar l'emplaçament i el servei.
16. Pel que fa a la solvència exigida, s'exigeix que els licitadors hagin prestat un servei similar a l'objecte del contracte durant un mínim d'un any durant els darrers 3 anys com a persona jurídica o autònom.
17. La solvència econòmica exigida és de 100.000 euros en el millor dels darrers tres anys.
18. S'estableixen els següents criteris d'adjudicació:

Criteris sotmesos a judici de valor: 54 punts

El licitador ha de presentar una memòria tècnica, la qual inclourà cinc components. Aquesta memòria tècnica tindrà com a màxim 50 pàgines (sense comptar fotografies, elements gràfics i fitxes, que es consideraran annexos). En cas de superar aquest número, només es valoraran les primeres 50 pàgines.

Es valoraran els següents aspectes de la memòria tècnica:

- La creativitat, originalitat (idees úniques i distintives) i genuïtat de la proposta, sempre que compleixi amb els requeriments dels plecs de condicions.
- Adequació a l'entorn, tot respectant les característiques físiques de l'entorn on s'implantarà i considerant l'arquitectura existent dels locals, els elements naturals (platges), el paisatge urbà existent, i les condicions climàtiques locals.
- La presentació d'informació clara i entenedora, de manera estructurada, utilitzar un llenguatge senzill i assequible, acompanyar-la amb gràfics i taules explicatives (si s'escau), i proporcionar context i resums per ajudar al tribunal a comprendre la documentació aportada.
- L'oferta de serveis de qualitat, i de desestacionalització turística, amb un alt nivell de qualitat en tots els serveis oferts: professionalitat i formació del personal, l'atenció al client, la higiene, la seguretat, i la comoditat de les instal·lacions.
- Els criteris de sostenibilitat ambiental (gestió eficient dels recursos), ecològic i social.
- La coherència de tot el projecte entre sí, i amb els objectius marcats per l'Ajuntament de Barcelona i per Parcs i Jardins.



1a) Projecte d'explotació del servei: memòria tècnica de l'organització dels serveis i mitjans humans (*sense revelar res respecte de la contractació dels punts 2c i 2d*): 14 punts

- Nombre de personal per a desenvolupar l'activitat
- Categories de treball
- Torns i quadrants de treball
- Idiomes que parlarà el personal, amb especial importància a l'anglès i el francès.
- Uniformes o altres elements identificatius
- Descripció dels processos de logística, ús de noves tecnologies, recepció de comandes, aprovisionament, circuits, productes de neteja, mesures de seguretat i salut.
- Atenció al client: elements com trones, canviadors de nadons, cartes en diferents idiomes o altres elements que facin més confortable la seva estada.
- Generació de llocs de treball de qualitat, que millori el conveni col·lectiu d'hostaleria, amb millores respecte del conveni col·lectiu i reducció de la temporalitat pròpia del sector.
- Pla de gestió de riscos: identificació i gestió dels possibles riscos de negoci, com la gestió de la qualitat i seguretat alimentària.
- Pla de màrqueting i promoció del restaurant: estratègies de publicitat, posicionament correcte a les xarxes socials i a Internet, reconeixement de marca, publicitat en línia, gestió de ressenyes i de reserves en línia etc.

1b) Projecte de disseny del restaurant: qualitat estètica, disseny de materials i del mobiliari, integració paisatgística, imatge turística, decoració, etc: 10 punts

- Descripció dels elements estructurals, de mobiliari i materials utilitzats per desenvolupar l'activitat: qualitats, disseny, colors, materials, il·luminació, paviments, pintura, estil i acabats.
- Imatge i personalització de l'establiment: identitat visual, senyalització i imatge de l'exterior.
- Disseny i decoració interior i exterior del restaurant i de la terrassa vetllador.
- Integració del restaurant amb l'entorn.
- Fotomuntatges i esbossos suficientment representatius
- Infraestructures i instal·lacions de qualitat: equips de cuina, sistema de ventilació, instal·lacions sanitàries, sistema elèctric i d'il·luminació, control de temperatura, accessibilitat, connexió a internet, seguretat.



1c) Estudi econòmic financer de la instal·lació (*sense revelar l'alça de la taxa*): 10 punts

- Balanç de situació inicial
- Pla de negoci: descripció del negoci, anàlisi del mercat, pla de màrqueting i vendes, pla operatiu, pla financer, estratègia de recursos humans, riscos i contingències.
- Estratègia de preus
- Previsió dels comptes de pèrdues i guanys, estat de tresoreria i balanç de situació provisionals mensuals dels exercicis d'explotació: explicació de les previsions d'ingressos i despeses mensuals.

1d) Memòria de gestió mediambiental i reducció de residus: 10 punts

- Compra de productes i implantació de marques que minimitzin els residus, que evitin embolcalls innecessaris, i que facilitin el reciclatge.
- Compromís amb l'estratègia de Residu Zero.
- Productes biodegradables i reutilitzables. Evitar embolcalls innecessaris: facilitar el reciclatge:

1e) Proposta gastronòmica i menús especials (*sense esmentar els aliments i begudes del punt 2d*): 10 punts

- Disseny i descripció dels continguts de la carta gastronòmica
- Productes saludables i amb reducció d'aliments processats i fregits, amb forta presència de la dieta mediterrània
- Innovació en la proposta, i ús de tècniques culinàries modernes
- Qualitat dels ingredients utilitzats: frescor, origen i certificacions de qualitat.
- Procedència, proximitat, estacionalitat, valors ecològics, relació amb la dieta mediterrània.
- Personalització de la carta
- Varietat de l'oferta
- Procediment d'autocontrol per garantir-ne la seguretat sanitària
- Opcions per a persones vegetarianes i veganes,
- Adaptació al Reglament (UE) número 1169/2011, del Parlament Europeu i de Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, i



existència d'àpats suficients aptes per a persones al·lèrgiques o intolerants a la lactosa, celíaques, entre d'altres.

La memòria tècnica, ha de recollir de manera complerta el projecte gastronòmic que es pretén dur a terme, i permeti valorar la qualitat de l'activitat i posar en valor la concessió, ja que es tracta d'un espai molt reconegut per la ciutadania i pels visitants de la ciutat.

2. Criteris de valoració automàtica: 46 punts

2a) Proposta d'alça de taxa: 16 punts

Els licitadors poden proposar una alça de la taxa fins la quantitat màxima establerta en aquesta memòria i al plec. La taxa permet compartir els beneficis que l'activitat comporta amb l'Administració, però a l'hora s'ha considerat adient topar-la per evitar ofertes exorbitants que comportin.

2b) Contractació d'una o dues persones en atur en risc d'exclusió social, en cas que s'hagin de realitzar noves contractacions: 10 punts (5 punts per cada persona).

Aquest criteri d'adjudicació té com a objectiu impulsar la contractació de personal en risc d'exclusió social, tenint en compte que el perfil professional que opera majoritàriament en aquests serveis de temporada (cambrer/a) permet la integració d'aquestes persones amb dificultats especials d'inserció laboral.

2c) Dedicació d'una o dues persones en jornada completa (38-40 hores setmanals) exclusivament a la neteja dels lavabos, els quals seran públics: 10 punts (5 punts per cada persona).

Aquest criteri permet cobrir les 76 hores d'obertura setmanal dels Porxos i té com a objectiu millorar el servei de lavabo públic i gratuït que els titulars de les autoritzacions han de prestar. La contractació específica de persones que es dediquin en exclusiva a la neteja del lavabo públic garanteix que aquests, que són unes de les principals motivacions per establir els serveis de temporada a les platges de Barcelona i que pateixen un ús molt freqüent, es mantenen en unes condicions de neteja i salubritat òptimes, doncs si la neteja es realitza per personal



genèric de la guingueta-bar aquest es pot desatendre en detriment de l'activitat de restauració menor, que genera el benefici econòmic.

2d) Contractació de productes d'alimentació i begudes sostenibles (de proximitat, ecològics): 10 punts (1 punt per cada aliment)

Aquest criteri d'adjudicació té com a objectiu millorar la qualitat del menjar i de les begudes que ofereixen els diferents titulars de les autoritzacions als usuaris de les guinguetes, posant-ho en relació amb un nou model d'alimentació més sostenible, de proximitat i ecològic.

19. En cas que dues o més licitadores obtinguin la mateixa puntuació, s'aplicaran els següents criteris de desempat, de manera successiva:

1. Major número de percentatge de persones amb discapacitat en plantilla (superior al 33% i reconeguda de manera oficial) en el moment de presentar l'oferta.
2. Major puntuació en la proposta gastronòmica
3. Major puntuació en la memòria mediambiental i de residus
4. Major puntuació en el projecte de disseny del restaurant
5. Major puntuació en el projecte explotació
6. Sorteig, si continua l'empat

20. L'article 45 de la Llei orgànica 3/2007, de 22 de març, per a la igualtat efectiva de dones i homes estableix l'obligatorietat de disposar d'un pla d'igualtat per les empreses de 50 o més treballadors.

21. Les persones jurídiques que tinguin 50 o més treballadors estan obligades a tenir, com a mínim, un 2% de treballadors amb discapacitat, segons el Reial decret legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei general de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social

22. No obstant, les empreses poden aplicar mesures alternatives per complir l'obligació de reserva d'ocupació a favor de les persones amb discapacitat, tenint en compte l'article 2 del Reial decret 364/2005, de 8 d'abril, pel qual es regula el compliment alternatiu amb caràcter excepcional de la quota de reserva a favor de les persones amb discapacitat, establertes a la normativa.



La tècnica de l'Institut