



Expedient: CT/PAT-04/24

Referència: 4020/2024

Document: Informe justificatiu de la necessitat

Objecte: Concessió ús i explotació Bar - Restaurant Casal de Tiana

1. Objecte del contracte

És objecte del contracte la concessió d'ús i explotació per a la prestació del servei de Bar - Restaurant del Casal de Tiana, situat a l'Avinguda Isaac Albéniz.

El Bar-Restaurant del Casal és, també, el bar - Restaurant de la Sala Albéniz. Situada dins el mateix recinte del Casal, amb accés des del pati de les moreres, la Sala Albéniz, d'estil Modernista, és sala de teatre i acull tota mena d'esdeveniments culturals. El Bar-Restaurant dona servei a espectadors i artistes, i ha de respirar cultura.

2. Necessitats administratives que satisfarà el contracte

La naturalesa i extensió de les necessitats que pretenen cobrir-se mitjançant el contracte projectat, així com la idoneïtat del seu objecte i contingut per satisfer-les, es concreten en la necessitat de garantir el funcionament del servei del Bar - Restaurant del Casal, d'acord amb els principis d'adequació i suficiència d'aquests per a servir a l'ús general o al servei públic a que estiguin destinats, així com la resta de principis previstos a la normativa de patrimoni de les administracions públiques.

La present contractació atén la satisfacció d'una necessitat de caràcter local en l'exercici de les competències i funcions que sobre aquesta matèria li atribueixen al municipi els articles 25 i 26 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les Bases de Règim Local.

L'objecte i contingut del contracte resulta idoni per tal de satisfer aquestes necessitats.

3. Determinació del Responsable del contracte

Nom: Rita Periago Lloveras

Càrrec: Tècnica Administració General



4. Durada del contracte

El present contracte tindrà una durada de 4 anys. El contracte es podrà prorrogar per 2 any més.

5. Dades econòmiques

5.1. Cànon a satisfer

S'estableix un cànon de 18.000,00 euros anuals que serà millorable a l'alça mitjançant proposta econòmica.

El cànon tindrà una carència de 3 mesos a comptar des de l'inici de l'execució del contracte per tal de facilitar la inversió inicial i, si ho considera pertinent, l'execució d'obres voluntàries.

5.2. Revisió de preus

El cànon no serà susceptible ni d'actualització ni de revisió.

5.3. Altres consideracions

L'execució de l'autorització es realitzarà a risc i ventura del contractista, que assumeix el risc operacional.

La persona adjudicatària tindrà l'obligació d'enregistrar tots els ingressos dels serveis que presti. L'Ajuntament de Tiana podrà comprovar i fiscalitzar les factures, llibres de comptabilitat i documents de qualsevol classe, que consideri necessaris, per a la determinació del volum d'ingressos.

6. Criteris de valoració de les ofertes

S'estableixen criteris de valoració objectius, que serviran de base per a l'adjudicació del contracte:

6.1 Criteris avaluable automàticament (màxim 51 punts):

6.1.1 Millora del cànon mínim per cada anualitat (fins a 31 punts)

Es valoraran les diverses propostes econòmiques presentades i la distribució de punts es farà de forma lineal a partir de la proposta econòmica més avantatjosa, que rebrà la puntuació màxima d'aquest apartat.

Així, la puntuació de cada oferta s'obtindrà a partir de l'aplicació de la proporció resultant entre l'oferta més favorable per a aquest ajuntament.

La fórmula a aplicar serà la següent:

$$P_{\text{final}} = (O_i / O_{\text{max}}) \times P_{\text{max}}$$

on:

P_{final} : Puntuació obtinguda de l'oferta en valoració

O_i : Import de l'oferta en valoració



Omax: Import de l'oferta més elevada
Pmax: Puntuació màxima.

La puntuació final (Pfinal) s'obindrà considerant dos decimals.

El preu de sortida per a la presentació d'ofertes serà de 18.000,00 euros per cada anualitat tenint en compte el període de carència dels 6 primers mesos.

6.1.2. Oferta de productes per a persones amb intoleràncies alimentàries (fins a 10 punts)

S'atorgarà 1 punt per cada producte de la carta destinat a persones amb intoleràncies alimentàries i que no contingui cap dels elements previstos a l'annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre del 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Es pot accedir al Reglament al següent [enllaç](#) (pàgina 26).

Caldrà presentar en el document de presentació de l'oferta el producte i la descripció del mateix.

6.1.3. Oferta de productes per a persones vegetarianes i/o veganes (fins a 10 punts)

S'atorgarà 1 punt per cada producte de la carta destinat a persones vegetarianes i/o veganes.

Caldrà presentar en el document de presentació de l'oferta el producte i la descripció del mateix.

Es podrà requerir per part del responsable del contracte la facturació corresponent a aquests productes periòdicament que haurà d'estar feta necessàriament al titular de l'activitat.

6.2 Criteris sotmesos a judici de valor (màxim 49 punts):

6.2.1. Presentació del pla d'empresa o del pla de consolidació (fins a 13 punts)

El pla d'empresa és el document que reflexa de forma ordenada i coherent un projecte empresarial mostrant les seves possibilitats d'èxit. Aquest permet obtenir un resum d'estratègia, accions i mitjans que el projecte empresarial necessita per apropar-se a l'èxit de forma objectiva, obtenint també una anàlisi de la viabilitat del negoci i de la seva rendibilitat econòmica. Es puntuarà en base als següents criteris:





1. Presentació i definició del negoci i producte

Aquest apartat ha de proporcionar una visió general del projecte i definir clarament:

Missió i visió: L'objectiu del negoci (ex. convertir el bar del Casal en un punt de referència cultural i gastronòmic a Tiana).

Valors: Sostenibilitat, inclusió, qualitat del servei i compromís amb la comunitat.

Productes i serveis: Descripció detallada de l'oferta gastronòmica, incloent-hi menús diaris, plats de proximitat i opcions per a dietes especials.

2. Pla de màrqueting

Ha d'incloure una estratègia per captar i fidelitzar clients:

Identificació del públic objectiu: Residents, visitants, usuaris de la Sala Albéniz i altres espais culturals.

Estratègia digital: Presència en xarxes socials i pàgina web informativa.

Promoció local: Col·laboració amb entitats del municipi i l'Ajuntament, i promoció d'activitats culturals i esdeveniments.

Comunicació: Informació clara sobre menús, al·lèrgens i esdeveniments.

3. Anàlisi del mercat i la competència

Anàlisi del mercat: Identificació de les necessitats del públic objectiu i tendències gastronòmiques (proximitat, opcions saludables, sostenibilitat).

Competència local: Comparativa amb altres establiments destacant avantatges competitius com ubicació, dinamització cultural i oferta personalitzada.

Oportunitats de mercat: Sinergies amb esdeveniments culturals i tradicions locals.

4. Organització i gestió del servei

Aquest apartat ha de detallar:

Estructura operativa: Organigrama amb descripció de funcions del personal fix i temporal.

Horaris d'obertura: Adaptats a la temporada d'estiu i hivern, i a la normativa municipal.

Gestió operativa: Procediments de neteja, desinfecció, gestió de residus i subministraments. Forma jurídica de l'empresa i compliment normatiu.



5. Anàlisi DAFO

Inclou l'anàlisi de factors interns i externs:

Fortaleses: Ubicació estratègica, dinamització cultural, oferta gastronòmica diferenciada.

Debilitats: Espai limitat a la cuina, competència propera.

Oportunitats: Creixement amb activitats culturals i col·laboració amb entitats locals.

Amenaces: Acceptació del model de gestió per part dels usuaris, estacionalitat si és el cas.

6. Pla econòmic-financer

Aquest és un dels apartats clau per avaluar la viabilitat econòmica:

Projecció d'ingressos: Detall dels ingressos mensuals i anuals previstos, tenint en compte el volum de clients i els preus mitjans.

Estimació de despeses: Inclou despeses fixes (salaries, assegurances) i variables (subministraments, compres).

Benefici esperat: Càlcul del marge net anual.

Solvència financera: Declaració de la capacitat econòmica per iniciar o consolidar el projecte.

Puntuació:

La valoració es farà segons:

1. Compleció del contingut (fins a 4 punts): El pla ha d'incloure tots els apartats requerits.

2. Viabilitat tècnica i econòmica (fins a 5 punts): Capacitat del projecte per generar beneficis i sostenibilitat.

3. Impacte social (fins a 4 punt): Generació de llocs de treball, especialment per a col·lectius vulnerables, i compromís amb la inclusió i igualtat.

6.2.2. Oferta gastronòmica (fins a 20 punts)

Es valorarà la millor relació qualitat preu dels productes i serveis que s'ofereixen. Criteris:

1. Oferta a la clientela habitual (10 punts)

Els interessats han de presentar la seva proposta gastronòmica amb descripció dels plats, consumicions, àpats i altres serveis que pretengui prestar.





L'oferta ha d'incloure, com a mínim, una descripció dels següents productes, que en cap cas pot superar el preu indicat:

Preu plat combinat bàsic	15,00€
Menú del dia	18,00€
Preu mig oferta entrepans freds	4,60€
Preu mig oferta entrepans calents	5,70€
Preu mig oferta torrades	9,20€

2. Menú especial gent gran i joves (5 punts)

Els interessats han de presentar una oferta d'àpat o menú, un dia la setmana, a preu especial no superior a 15 euros per a persones majors de 65 anys i menors de 18 anys, amb l'objectiu de fomentar l'envelliment actiu i promoure el contacte social de la gent gran amb la gent jove, contribuint a prevenir el deteriorament de la salut mental d'aquest col·lectiu.

3. Menú especial per celebracions d'entitats (5 punts)

Els interessats han de presentar una oferta d'àpat o menú destinat a associacions i entitats, que necessàriament han d'estar inscrites al Registre d'Entitats de la Generalitat de Catalunya.

Propostes i puntuació:

Les propostes s'han de presentar amb una memòria explicativa del projecte gastronòmic, i ha d'incloure, per cadascun dels apartats anteriors, una descripció, com a mínim, de manera clara i segregada: la proposta de menú o carta, descripció dels productes i el preu amb l'IVA aplicable inclòs.

En cadascun dels apartats, es valorarà:

- Viabilitat i qualitat de la proposta presentada:** qualitat de la proposta de menors i propostes innovadores que incloguin tècniques gastronòmiques modernes o fusions creatives **(1/3 dels punts)**
- Sostenibilitat i exclusivitat de la proposta** gastronòmica presentada pel licitador tenint en compte, especialment **(1/3 dels punts)**:
 - Ús de productes de proximitat i Km 0: Incorporació de productes locals i ecològics incloent la DO d'Alella.
- Opcions adaptades a necessitats dietètiques especials: Es puntuarà els sistemes que s'utilitzaran per a separar, preparar, oferir aquests menús especials. **Relació qualitat-preu (1/3 dels punts)**

6.3 Proposta de coordinació amb el teixit associatiu i cultural (fins a 16 punts)



Es valorarà la proposta de coordinació amb el teixit cultural presentada pel licitador, especialment aquelles activitats orientades a potenciar la relació entre el bar i l'activitat cultural del casal. Es tindran en compte els aspectes següents:

- **Coordinació amb entitats locals** (fins a 5 punts): Es valorarà que la proposta inclogui col·laboracions amb associacions culturals, esportives o socials del municipi.
- **Programació d'activitats** (fins a 6 punts): Es tindran en compte la varietat i originalitat de les activitats proposades (ex. concerts, tallers, esdeveniments literaris).
- **Foment de la cohesió social i inclusió** (fins a 5 punts): Es valoraran activitats que promoguin la inclusió de col·lectius vulnerables o que contribueixin al desenvolupament comunitari.

7. Òrgans de suport a l'òrgan de contractació

7. 1. Mesa de contractació

La Mesa de contractació estarà composta pels següents membres:

Presidenta: La regidora de promoció econòmica, o qui determini.

Vocals: El Secretari de la corporació o qui determini.
La interventora general de la corporació, o qui determini.

Secretari: Actuarà com a secretari l'administrativa de contractació de l'Ajuntament de Tiana.

8. Penalitats per compliment defectuós o incompliment

Els incompliments del concessionari, a efectes de règim de penalitats, es classifiquen en molt greus, greus i lleus.

Les faltes i sancions a aplicar al concessionari, prèvia instrucció de l'expedient administratiu contradictori corresponent, seran les que es preveuen en les disposicions legals, administratives i reglamentàries d'aplicació als béns de domini públic, així com les previstes en les presents bases.

8.1. Infraccions lleus

Es consideraran infraccions lleus:





- Aquells incompliments que per la seva petita transcendència no siguin causa de qualsevol altra sanció.
- Dificultar les tasques d'inspecció de l'Ajuntament de Tiana, en especial aquelles relacionades amb el lliurament de documentació acreditativa del compliment de les condicions socials i mediambientals.
- Els retards simples en el compliment de les obligacions de manteniment del concessionari.
- Incórrer en conducta contrària al correcte ús de l'esmentat espai, de caràcter lleu, per no observar les condicions estipulades o desobeir o incomplir les ordres de l'ens concedint.
- La desobediència a les instruccions i ordres de l'Ajuntament de Tiana sempre que el seu contingut no sigui motiu de sanció greu.
- La falta de conservació i manteniment de les instal·lacions.
- La resistència en els requeriments d'informació, control i inspecció de les instal·lacions per part de l'ajuntament.

8.2. Infraccions greus

Es consideraran infraccions greus:

- El deficient estat de neteja i higiene de les instal·lacions o del personal adscrit al servei.
- El tancament de les instal·lacions entre un i dos mesos, sense causa justificada.
- Incomplir les obligacions relatives a l'ús i conservació de les instal·lacions, així com les relatives al seu manteniment, sempre que afectin la seguretat dels usuaris o de tercers.
- L'aplicació de preus per sobre dels autoritzats.
- La falta d'atenció i correcció amb el públic.
- La realització, sense prèvia autorització de l'ajuntament, de qualsevol acte que, de conformitat amb aquestes bases o la legislació patrimonial i altra normativa aplicable, requereixen la prèvia autorització.
- La reiteració d'actes que donin lloc a sancions lleus. La reincidència en la comissió d'incompliments lleus.
- La resistència als requeriments efectuats per l'Administració, o la seva inobservança.
- La venda de begudes alcohòliques o tabac a menors.
- Obstaculitzar les funcions d'inspecció i fiscalització de l'ajuntament en relació amb l'ús del local.





- No complir amb les obligacions de la persona adjudicatària contemplades al punt número 3 del Plec de Prescripcions tècniques

8.3. Infraccions molt greus

Es consideraran, sense perjudici d'altres casos d'infraccions molt greus, els següents supòsits:

- El cessament de l'activitat sense autorització prèvia.
- El falsejament de la informació facilitada pel concessionari.
- El tancament de les instal·lacions per un termini superior als de dos mesos, sense causa justificada.
- La dedicació de l'establiment a usos diferents dels específicament assenyalats en les bases sense prèvia autorització de l'ajuntament, sense perjudici de la possibilitat de resoldre l'autorització per incompliment.
- La desobediència sistemàtica del concessionari a les instruccions donades per l'ajuntament sobre la conservació de les instal·lacions o la mala fe en la seva execució.
- La falta d'atenció a la conservació de les instal·lacions.
- La falta de pagament del cànon establert a favor de l'ajuntament.
- La manca d'explotació, total o parcial, de l'espai concedit per un termini superior a set dies, sense causa justificada a criteri de l'Ajuntament de Tiana.
- La reincidència en el mal estat de neteja i higiene de les instal·lacions i/o del personal adscrit al servei.
- La reiteració de tres sancions greus.
- La reiterada falta d'atenció i correcció amb el públic.
- La resistència als requeriments efectuats per l'ajuntament, o la seva inobservança, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució de l'autorització.
- La transmissió de l'autorització, arrendament de l'explotació o cessió del contracte sense l'autorització expressa, per escrit, de l'ajuntament.
- No sol·licitar o obtenir les llicències i/o autoritzacions necessàries per a l'explotació de l'autorització.

12. Obligacions essencials del contracte

En aquest contracte es consideren obligacions essencials les següents:

- El compliment dels horaris.





TIANA

- El compliment del disposat en aquest plec en relació amb els preus del restaurant.

13. Condicions especials d'execució (art. 202 LCSP)

Igualment, els candidats que participin en la present licitació hauran de garantir:

1. El compliment dels principis ètics i regles de conducta als quals els licitadors i els contractistes han d'adequar la seva activitat, de conformitat amb l'annex corresponent del Plec de condicions administratives particulars.
2. El compliment de les obligacions en matèria laboral, social i d'igualtat efectiva entre homes i dones, de conformitat amb l'annex corresponent del Plec de condicions administratives particulars.

La regidora de comerç i relacions veïnals

(a la data de signatura electrònica)

