



Unitat tramitadora: Unitat Administració Fires

FIM/172/2025

Codi document: AFI19I01ZR

Assumpte: Informe justificatiu de la necessitat

INFORME DE NECESSITAT

Necessitat

Es considera necessari que els visitants de la fira disposin d'un espai on adquirir menjars i begudes, com un servei més que la fira posa a la seva disposició.

El recinte firal on es situa el bar objecte de la concessió, té com a principal finalitat la dinamització comercial de la ciutat de Vic i la resta de la comarca i es configura com un espai per a activitats educatives, culturals i d'oci. Per tant el bar resta concebut com a complement dels diferents serveis i projectes del conjunt de l'equipament i, en conseqüència, ha d'oferir una imatge singular, atractiva i respectuosa per a tots els sectors de la població, col·laborant en el desenvolupament d'activitats que promocionin les línies i objectius fixats per a aquest i en la seva difusió.

La naturalesa de negoci patrimonial es justifica en tant que l'OFIM no pretén realitzar la prestació d'un servei públic a través del bar, sinó complementar l'oferta de serveis de la fira, de forma accessòria i sense una gestió administrativa de l'activitat sinó una mera intervenció per tal de garantir la finalitat que es posa de manifest a aquest plec, i que es concreta en:

- Disposar d'una oferta de menjars i begudes dins l'espai de la fira quan aquesta està en funcionament.
- Garantir un règim de preus que no sigui abusi tenint en compte que serà l'únic espai on es serviran menjars i begudes.
- Que l'oferta de productes és el més variada possible.

El bar haurà d'estar obert obligatòriament sempre que es duguin a terme activitats en les instal·lacions firals, d'acord amb l'horari establert per a cada Fira.

A més, fora del calendari firal, el concessionari haurà d'explotar el bar, com a mínim, de dilluns a divendres en horari de 8:00 a 15:00 hores.

Aquest horari podrà ser ampliat, o es podrà autoritzar el tancament en dies concrets per festa setmanal o per període vacacional, sempre que hi hagi autorització prèvia de l'Organisme Firal Municipal (OFIM).

En tot cas, l'horari definitiu d'obertura haurà de respectar la normativa vigent aplicable a l'activitat i s'haurà d'ajustar al **pla de gestió i explotació** presentat pel concessionari i aprovat per l'OFIM.



Objecte

Constitueix l'objecte d'aquest contracte la concessió demanial per a l'ús i explotació dels espais i instal·lacions destinats a l'activitat de bar situat a l'interior del recinte firal de l'edifici de "El Sucre" de Vic, gestionat per l'Organisme Autònom de Fires i Mercats de Vic.

En concret, l'espai destinat al bar ocupa aproximadament uns 200 m², consta d'una sala diàfana destinada a les taules i la barra, i un petit magatzem annex. Es troba dins l'espai firal de l'edifici del Sucre, té accés directe al pavelló A de la fira, i també accés al vestíbul que dona a l'exterior. Es comunica amb els WC, que estan exclosos de la concessió però que poden ser utilitzats pels clients.

Divisió en lots: Atès que l'objecte de la concessió és la concessió d'un únic bar, no procedeix la divisió en lots.

Concretament, no es considera convenient la divisió en lots del contracte per els motius que a continuació s'exposen:

- 1) En primer lloc, en cas de dividir en lots, l'execució del contracte a través de diferents adjudicataris esdevindria en excés complexa i incidiria en un major cost de la gestió de les instal·lacions i explotació dels serveis.
- 2) Per altra banda, la necessitat de coordinació i gestió de l'explotació tenint en compte les diferents tasques a desenvolupar, aconsella, tècnicament, la no divisió en lots.

Per últim, cal tenir en compte que la possibilitat d'exceptuar la divisió en lots consta expressament prevista en l'article 99.3 LCSP.

Naturalesa i règim jurídic de la concessió

Es tracta d'una concessió administrativa d'ús privatiu del domini públic d'acord amb el que disposa l'article 93 de la Llei 33/2003, de 3 de novembre, de Patrimoni de les Administracions Públiques, article 79 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, Reguladora de les Bases de Règim Local i 59 i 61 del Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel que s'aprova el Reglament de Patrimoni dels Ens Locals.

La utilització i aprofitament dels béns de domini públic es troba regulada a les següents normes:

- Articles 217, 218 i 221 del Reial Decret Legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei Municipal i de Règim Local de Catalunya (en endavant, TRLMC).



- Capítol I del Títol IV de la Llei 33/2003, de 3 de novembre, de Patrimoni de les Administracions Públiques, en aquells preceptes que tinguin caràcter bàsic, d'acord amb la Disposició Final 3ª de la mateixa Llei.

- Capítol I del Títol III del Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de Patrimoni dels Ens Locals (en endavant, RPEL).

L'article 218.4 TRLMRLC i l'article 59 del Reglament de Patrimoni dels ens locals, determinen que l'ús privatiu d'un bé de domini públic que comporta una transformació o modificació d'aquest, resta subjecte a concessió administrativa.

La normativa patrimonial remet, pel que fa al procediment d'adjudicació, a la normativa aplicable en matèria de contractació pública:

a. Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

b. Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, i el Reial decret 817/2009, de 8 de maig, en allò que resulti d'aplicació amb caràcter supletori i no contradigui la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

c. Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, en tot el que no s'oposi al TRLCSP i al RD 817/2009.

d. Supletòriament, s'aplicaran les restants normes de dret administratiu i, en el seu defecte, les normes de dret privat.

El desconeixement de les clàusules de la concessió en qualsevol dels seus termes, dels altres documents contractuals que en formen part i també de les instruccions o altres normes que resultin d'aplicació en l'execució de la concessió, no eximeix a l'adjudicatari de l'obligació de complir-les.

La concessió s'atorga salvant el dret de propietat, sens perjudici de tercers i a risc del concessionari, en els termes de l'article 61 RPEL.

Atès que la gestió del servei mitjançant concessió demanial no comporta a l'OFIM cap obligació de caràcter pecuniari envers el concessionari, l'OFIM no està obligat a tenir consignació pressupostària dins del pressupost municipal per a fer efectiva l'esmentada concessió.

L'Adjudicatari gestionarà el servei d'aquesta concessió pel seu compte i risc i al seu propi benefici. L'OFIM no assegurarà a l'adjudicatari una recaptació mínima ni tampoc li atorgarà cap tipus de subvenció.



Així mateix, en la prestació del servei objecte del contracte especial s'haurà d'observar especialment la normativa de caràcter tècnic, fiscal, mediambiental, laboral, de seguretat social, prevenció de riscos, responsabilitat social i d'altre ordre, inclosos convenis col·lectius del sector, que en cada moment li sigui d'aplicació.

Consignació pressupostària

Atès que la gestió del servei mitjançant concessió demanial no comporta a cap obligació de caràcter pecuniari, envers el concessionari, l'OFIM no està obligat a tenir consignació pressupostària dins del pressupost municipal per a fer efectiva l'esmentada concessió.

L'Adjudicatari gestionarà el servei d'aquesta concessió pel seu compte i risc i al seu propi benefici. L'OFIM no assegurarà a l'adjudicatari una recaptació mínima ni tampoc li atorgarà cap tipus de subvenció.

Termini de la concessió

La concessió s'atorgarà per un termini de 2 anys a comptar a partir de la data de formalització de la concessió en document administratiu o de la data que en ell s'hi fixi.

El present contracte es podrà prorrogar un (1) any fins a un màxim de 3 anys, per acord exprés previ a la finalització de cada període.

És a dir, la durada màxima de la concessió, pròrrogues incloses, serà de 5 anys.

Cànon i valor estimat de la concessió

a. Valor estimat de la concessió

El valor estimat de la concessió es basa en els ingressos estimats derivats de l'explotació del servei de bar.

Càlcul de l'estimació d'ingressos:

El càlcul dels ingressos de l'activitat es realitza tenint en compte el nombre fires i altres esdeveniments que previsiblement es portarà a terme durant l'any. Aquest nombre es fixa en 8 esdeveniments. Així com, l'explotació del bar que farà el concessionari de dilluns a divendres.

El càlcul de persones consumidores durant l'any en l'establiment té un nombre aproximat global de 50.000 persones. D'aquestes s'estima que un 30% consumeixen begudes, i un



10% consumeixen menjars. A raó de 3,5 euros de mitjana per beguda i 12 euros de mitjana per menjar.

3,5 euros x 15.000 consumicions= 52.500 euros

12 euros x 5.000 consumicions= 60.000 euros

Total previsió d'ingressos anuals = 112.500,00 euros (IVA exclòs)

El valor estimat multiplica els ingressos anuals per la durada total de la concessió, pròrrogues possibles incloses. Per tant, el **valor estimat serà de 562.500,00 euros** (112.500,00 euros anuals x 5 anys de durada, incloses pròrrogues).

b. Cànon

Constitueix el pressupost base el cànon mínim exigít per l'OFIM: 600 €/mes Cànon anual:
600 € x 12 mesos = 7.200,00 €/any

El pressupost base de licitació és de 7.200,00 € (impostos exclosos)

c. Cànon aplicable

El pressupost base de licitació podrà ser millorat a l'alça pels licitadors en les seves ofertes. El cànon definitiu serà el que l'adjudicatari hagi fixat en la seva proposta econòmica.

El cànon es reduirà al 50% si, conseqüència de causes de força major, no es realitzen un mínim de 4 esdeveniments anuals al recinte firal.

Forma de pagament i revisió

L'OFIM cobrarà el cànon, abans del dia 5 de cada mes. És a dir, s'haurà de satisfer abans del dia 5 de cada mes la part proporcional del cànon de la concessió i els impostos directes que el gravin.

No es preveu revisió de l'import del cànon.

No es preveu revisió de l'import del cànon.

Temporalitat i horari del servei

El bar haurà d'estar obert obligatòriament en els dies esdeveniments previstos en la taula de l'apartat 5 del PPT, d'acord amb l'horari establert per cada Fira.



A més, fora del calendari firal, el concessionari haurà d'explotar el bar, com a mínim, de dilluns a divendres en horari de 8:00 a 15:00 hores.

Aquest horari podrà ser ampliat, o es podrà autoritzar el tancament en dies concrets per festa setmanal o per període vacacional, sempre que hi hagi autorització prèvia de l'Organisme Firal Municipal (OFIM).

En tot cas, l'horari definitiu d'obertura haurà de respectar la normativa vigent aplicable a l'activitat i s'haurà d'ajustar al **pla de gestió i explotació** presentat pel concessionari i aprovat per l'OFIM.

Solvència

Podrà participar en la licitació qualsevol persona natural o jurídica que estigui en ple ús de les seves facultats jurídiques i d'obrar i que no estigui inclosa en cap de les prohibicions de contractar contemplades en l'Art. 71 de la Llei 9/2017, de contractes del sector públic.

Els interessats presentaran una Declaració responsable, signada pel licitador persona física o, en cas de persona jurídica pel representant de l'empresa en què assegura que les facultats de representació que ostenta són suficients i vigents.

Per a ser admès a la licitació, caldrà que el licitador acrediti la suficient solvència econòmica, financera i tècnica.

1. Solvència econòmica i financera:

Aquesta solvència caldrà acreditar-la per qualsevol dels mitjans següents d'acord amb l'article 87.12 LCSP:

1.1. Informe positiu d'institucions financeres o bé,

1.2. Acreditació de l'existència d'una assegurança d'indemnització pels riscos professionals derivats de l'exercici de l'activitat.

2. Solvència tècnica:

Aquesta solvència caldrà acreditar-la per qualsevol dels mitjans següents d'acord amb l'article 90 i 91 LCSP:

2.1. Acreditar experiència en la gestió d'una activitat de bar, durant, com a mínim, d'un any.

Criteris d'adjudicació

L'adjudicació d'aquesta concessió es realitzarà mitjançant la valoració d'una pluralitat de criteris.

A) Criteris subjectes a judici de valor: (Puntuació màxima 40 punts)



Proposta d'oferta gastronòmica

Puntuació màxima: 40 punts

Les empreses licitadores hauran de presentar una **memòria descriptiva** de la proposta gastronòmica que oferiran en el servei de bar del Recinte Firal del Sucre. Aquesta proposta ha de descriure de manera clara i detallada el tipus d'oferta alimentària que es preveu posar a disposició dels usuaris, així com el concepte de cuina sobre el qual es fonamenta el servei i exemples de menús, plats combinats, servei de bar previst,...

L'OFIM manifesta la seva preferència per un model de **cuina de mercat**, basat en la utilització de **productes frescos, de temporada** i, en la mesura del possible, **de proximitat**, amb l'objectiu d'oferir una alimentació saludable, equilibrada i assequible. En aquest sentit, es valorarà molt positivament la presentació d'una proposta que inclogui:

- Menús diaris per a l'hora de dinar, amb opcions equilibrades i variades.
- Plats combinats senzills, pensats per a un consum àgil però de qualitat.
- Servei de bar complet amb una oferta variada (entrepans, torrades, tapes...).
- Opcions adaptades a necessitats alimentàries especials (vegetarianes, sense gluten,...).
- Iniciatives relacionades amb la sostenibilitat (reducció del malbaratament alimentari, ús de materials sostenibles...).

Es valorarà el **grau d'adequació de la proposta gastronòmica** al model desitjat, atorgant-se la puntuació de forma escalonada, segons el següent esquema:

Descripció del grau de compliment	Puntuació
Propostes que aportin un model gastronòmic completament alineat amb els criteris municipals: cuina de mercat amb menús diaris, plats combinats, servei de bar variat, ús de producte de temporada i de proximitat, atenció a dietes especials i criteris de sostenibilitat.	De 31 a 40 punts
Propostes que garanteixin el model de cuina (menús diaris, plats combinats i servei de bar), però que no acreditin clarament l'ús de producte de proximitat i temporada ni mesures específiques de sostenibilitat.	De 21 a 30 punts
Propostes que ofereixin un servei bàsic de restauració (bar, entrepans, algun menú senzill), però sense un plantejament estructurat de cuina de mercat ni compromís amb productes de proximitat o qualitat nutricional.	De 11 a 20 punts
Propostes amb una oferta gastronòmica limitada, poc estructurada, sense menús ni plats combinats clars, ni cap alineació amb els valors de cuina saludable o de proximitat promoguts per l'OFIM.	D'1 a 10 punts
Propostes que no incloguin cap descripció clara del model de cuina o no s'ajustin gens a la finalitat del servei.	0 punts



B) Criteris automàtics mitjançant aplicació de fórmules: (Puntuació màxima 60 punts)

Proposta de cànon. Puntuació màxima: **60 punts**

Es valorarà amb la màxima puntuació a l'oferta que ofereixi el cànon més elevat, a la resta es distribuirà la puntuació a través de la fórmula següent:

$$\text{Puntuació} = 60 \cdot \frac{\sqrt[2]{\text{Oferta valorada}}}{\sqrt{\text{Millor oferta}}}$$

Conclusió

Es posa en coneixement de l'òrgan de contractació aquest informe justificatiu de la necessitat de licitar, mitjançant procediment obert i concurrència pública, la concessió demanial per a l'ús privatiu del bar del Recinte Firal El Sucre.

Firmat electrònicament per:
La gerent de l'OFIM
Sílvia Badosa Riera
01-08-2025 12:22