



INFORME DE VALORACIÓ DELS CRITERIS SUBJECTES A JUDICI DE VALOR DE LES OFERTES PRESENTADES A LA LICITACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT "LA COOPERATIVA" DE FIGUEROLA DEL CAMP

Codi de l'expedient: 4305930008-2025-0000312

1. Antecedents

En data 26 de setembre de 2025 es reuneix la Mesa de contractació en relació a la licitació del contracte de concessió de serveis per a la gestió i explotació del bar-restaurant "La Cooperativa" de Figuerola del Camp, a l'objecte de valorar la documentació administrativa i obertura de proposicions i documentació subjecte a judici de valor, mitjançant procediment obert, i pluralitat de criteris d'adjudicació.

La Mesa ha comprovat que l'oferta presentada per GULZAR SINGH no conté la documentació de la memòria justificativa, per tant, no es pot avaluar els criteris subjectes a judici de valor d'aquesta oferta.

L'oferta presentada per LUNCH&LOUNGE TZ SLU conté una memòria justificativa, la qual es considera procedir a valorar pels serveis tècnics municipals.

2. Fonaments

En aquesta licitació hi ha una part consistent en criteris subjectius de valor, regulats a la clàusula 1.9 dels PCAP, concretament els següents:

Criteris subjectes a judici de valor (45 %) 45 punts

- Criteri 2: Memòria justificativa per explotar el servei de bar-restaurant (fins a 45 punts)

La licitadora haurà de presentar una memòria justificativa del servei que ofereix, i un pla d'explotació del servei amb caràcter plurianual, la puntuació del qual es valorarà en dos apartats:

a) Proposta metodològica de planificació operativa del servei (fins a 20 punts)

Es valorarà la qualitat dels continguts de la proposta en relació a la presentació i claredat de l'exposició i la funcionalitat de la metodologia exposada que inclogui: la presentació del model de negoci i la descripció del servei (organització, gestió, coordinació, planificació, seguiment i recursos a emprar).

La proposta inclourà un Pla de posada en marxa del servei: S'haurà d'indicar les tasques i el calendari per a la seva plena implementació i posada en marxa (s'ha de garantir al màxim la continuïtat del servei), fent una descripció dels següents factors:

- Dimensionament i organització del personal inclòs a la plantilla.
- Procediments d'atenció al clients i clientes i protocols de resolucions
- d'incidències (pics de treball, neteja, etc.)
- Forma de gestió dels residus, que haurà de complir amb el sistema de recollida municipal.
- Pla de manteniment de les instal·lacions.



Es valoraran les propostes de millora en relació a les condicions del servei establertes al Reglament regulador del servei, que millor garanteixin l'excel·lència del servei, i l'accessibilitat de tots els públics i la bona atenció al visitant.

No es valorarà la informació que es consideri supèrflua o innecessària. La valoració serà classificada i alhora puntuada segons el barem que a continuació es detalla:

- Insuficient (0 punts): En els casos que la proposta aportada no s'ajusti al Reglament regulador ni als plecs de clàusules administratives, o bé es consideri insuficient: S'atorgarà 0 punts.
- Acceptable (5 punts): Per a la proposta que en general recull i desenvolupa els aspectes subjectes a valoració si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detall es considera bàsic i/o estandarditzat.
- Bona (10 punts): Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al Reglament regulador del servei.
- Molt bona (20 punts): Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració i que a més incorporin altres aspectes que permetin millorar el desenvolupament del servei. L'alt grau de desenvolupament, descripció i detall es considera per si mateix i en la seva globalitat com a millora.

b) Proposta d'oferta gastronòmica (fins a 25 punts)

Per tal definir l'estil, qualitat i condicions de com es prestarà el servei de restaurant, ha d'incloure, com a mínim, la llista de productes, els seus preus (PVP), menús, carta de temporada, carta, etc, que s'oferirà. Cal indicar la rotació de les cartes i els menús i presentar com a mínim un exemple de menú per temporada.

En relació a l'oferta d'esmorzar del servei de bar, si s'escau, caldrà definir en què consistirà i el seu preu de venda (IVA inclòs).

Els preus de venda no seran objecte de valoració per si sols, sinó la seva relació amb allò que s'ofereix.

La valoració es farà de forma integral, en base a criteris de qualitat, varietat, rotació, i relació preu/qualitat.

Es valorarà la proposta que millor garanteixi l'excel·lència del servei, l'adequació a les necessitats del municipi i l'accessibilitat de tots els públics.

No es valorarà la informació que es consideri supèrflua o innecessària. La valoració serà classificada i alhora puntuada segons el barem que a continuació es detalla:

- Insuficient (0 punts): Per a la proposta en la que la informació aportada no s'ajusta al projecte o bé es considera insuficient en cadascun dels aspectes subjectes a valoració.
- Acceptable (5 punts): Per a la proposta que en general recull i desenvolupa els aspectes subjectes a valoració si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detall es considera bàsic i/o estandarditzat.
- Bona (15 punts): Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.
- Molt bona (25 punts): Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració i que a més incorporin altres aspectes que



permetin millorar el desenvolupament del servei. L'alt grau de desenvolupament, descripció i detall es considera per si mateix i en la seva globalitat com a millora.

En tot cas, l'Ajuntament es reserva la facultat d'adjudicar el contracte a qui reuneixi, al seu entendre, les condicions més avantatjoses en relació qualitat-preu d'acord amb els criteris assenyalats o a declarar-lo desert en els termes d'allò que disposa l'article 150.3 LCS

3. Valoració

A continuació es procedeix a la valoració de la documentació corresponent a la memòria justificativa presentada per LUNCH&LOUNGE TZ SLU, de conformitat amb la clàusula 1.9 del Plec de clàusules administratives que regeixen el contracte.

- a. Proposta metodològica de planificació operativa del servei:** La proposta es considera acceptable (5 punts), atès que recull de forma general els aspectes subjectes a valoració, si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detall es considera bàsic i/o estandarditzat. Per una banda complementa els horaris mínims establerts als plec de prescripcions tècniques (Reglament regulador del servei), i proposa un servei complet, fins i tot proposa la creació d'una botiga de queviures.

La proposta no desenvolupa el dimensionament i organització del personal inclòs a la plantilla, tampoc els procediments d'atenció al clients i clientes i protocols de resolucions d'incidències.

La proposta tampoc desenvolupa forma de gestió dels residus (que haurà de complir amb el sistema de recollida municipal), i tampoc el pla de manteniment de les instal·lacions.

- b. Proposta d'oferta gastronòmica:** La proposta es considera acceptable (5 punts), atès que recull de forma general els aspectes subjectes a valoració, si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detall es considera bàsic i/o estandarditzat.

La proposta esmenta una àmplia oferta de serveis tals com; esmorzars de forquilla, entrepans i pastes, menú diari, sopars a la carta, menú cap de setmana, esdeveniments per a grups i servei de copes. Esmenta l'oferta de cuina casolana i productes de proximitat, no obstant no desenvolupa ni descriu amb detall aquesta oferta gastronòmica.

La proposta esmenta la creació d'una botiga per productes de primera necessitat (llet, conserves, embotits,...) i d'una fleca, d'acord amb el reglament regulador del servei.

La proposta no defineix la llista detallada de productes i tampoc els seus preus (PVP). La proposta tampoc detalla un exemple de menú per temporada.

A Figuerola del Camp, a la data de la signatura electrònica.

Josep Maria Boada Fusté
Arquitecte municipal