



DOCUMENTACIÓ PREPARATÒRIA DE LA LICITACIÓ INFORME DE NECESSITAT I MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

Cessió d'ús de les unitats de restauració als edificis Isard, Guineu i Carlina de l'estació de muntanya de Boí Taüll per a l'activitat de cafeteria-restaurant.

1.- Naturalesa i extensió de les necessitats

1.1 Naturalesa de les necessitats

L'estació d'esquí de Boi Taüll requereix de la gestió i explotació de l'activitat de restauració.

L'estació vol oferir als seus visitants un servei de restauració en les millors condicions possibles i de màxima qualitat. En aquest sentit es promou un procediment relatiu a la cessió d'us d'espais per a dur a terme l'activitat de restauració.

1.2. Extensió de les necessitats

Valor estimat mínim

L'import del valor estimat ascendeix a un mínim de 212.500,00 €, abans d'IVA, d'acord amb el següent desglossament:

- Import mínim de sortida: 42.500,00 €, abans IVA
- Import mínim estimat per a possibles pròrrogues: 170.000,00 €, abans IVA
- Import previst per a possibles modificacions: 0,00 €, abans IVA

En aquest valor no s'ha contemplat cap import per a possibles modificacions del contracte.

Import mínim de sortida

S'estableix un import mínim de sortida de 42.500,00 €, abans d'IVA, d'acord amb el següent desglossament:

- Cànon variable a aplicar sobre els ingressos (abans IVA) anuals obtinguts per l'empresa adjudicatària en l'execució de l'activitat.

Aquest cànon variable consisteix en un percentatge màxim a aplicar sobre els ingressos (abans IVA) anuals obtinguts per l'empresa adjudicatària en l'execució de l'activitat segons el següent desglossament durant la vigència del contracte:

UNITATS RESTAURACIÓ BOÍ TAÜLL	BASE CONTRACTACIÓ			Ingressos estimats - cànon variable (Serveis Professionals de suport)	IMPORT A PERCEBRE PER AMSA (*)
	Ingressos Estimats	Cànon variable (% sobre Serveis Professionals de suport)	Import Cànon variable (serveis professionals suport)		(ingressos estimats – despeses estimades – servei professionals suport)
Boí Taüll	850.000,00 €	5,00 %	42.500,00 €	807.500,00€	42.500,00 €
Import mínim de sortida (abans IVA)					42.500,00 €
IVA 21%					8.925,00 €
Import mínim de sortida (amb IVA)					51.425,00 €

(*) L'import del cànon total estimat s'ha calculat partint d'uns ingressos (abans IVA) estimats de 850.000,00 €, abans IVA, amb les següents despeses estimades:

- De Personal: 340.000,00 €
- De Compres: 297.500,00 €
- Altres Despeses: 127.500,00 €

L'import a abonar per part de l'adjudicatari serà el sumatori del resultat anual real de l'activitat.

a) Termini d'execució del contracte

S'estableix un termini de vigència del contracte de 1 any comptador des de la seva data de formalització.

El termini d'explotació de la cessió d'ús dels locals des del dia 15 de novembre de l'any en curs fins al 30 d'abril del següent any, això és del 2026.

L'inici de la prestació del servei és el previst en les dates indicades, no obstant el termini de vigència del contracte serà el fixat amb independència de la data d'inici del servei.

Fora de la temporada d'explotació (novembre-abril), AMSA es reserva el dret d'utilització dels locals i magatzem cedits en ús per a altres activitats necessàries o per realitzar treballs de manteniment. En aquest casos, AMSA haurà de notificar-ho a l'adjudicatari per escrit i amb una anticipació de 15 dies naturals.

S'estableix 4 possibles pròrrogues anuals fins a un màxim de 5 anys totals (vigència inicial més 4 pròrrogues).

Arribada la data de finalització del contracte, l'òrgan de contractació podrà acordar prorrogar el contracte de forma anual, per un màxim de 4 anys més, essent aquesta una potestat del mateix però no una obligació. La pròrroga serà potestativa per a AMSA però obligatòria per a l'adjudicatari. La no pròrroga del contracte no donarà dret a l'adjudicatari a ser rescablat o compensat per aquest fet.

En el cas que l'òrgan de contractació acordi prorrogar el contracte, aquesta serà obligatòria pel contractista. En cas que l'adjudicatari no formalitzi la pròrroga en el termini previst a l'efecte, haurà de rescabalar a FGC per aquest fet amb un import equivalent al 20% del preu de la pròrroga.

2.- Idoneïtat de l'objecte i contingut per satisfer-lo

El servei objecte del contracte cobreix les necessitats per atendre l'oferta de restauració pels visitants als edificis Isard, Guineu i Carlina de l'estació de muntanya de Boí Taüll per a l'activitat de cafeteria-restaurant. Es tracta d'un contracte d'ingressos, en el qual l'adjudicatari gestionarà i explotará diferents locals ubicats a l'estació de muntanya de Boí Taüll.

3.- Justificació de l'elecció del procediment

Aquesta contractació no s'emmarca dintre de cap de les tipologies previstes a la Llei de Contractes del Sector Públic, no essent un servei, subministrament o obra.

L'objecte del contracte consisteix en la cessió d'ús de les unitats de restauració als edificis Isard, Guineu i Carlina de l'estació de muntanya de Boí Taüll per a l'activitat de cafeteria-restaurant.

Aquesta contractació no s'emmarca dintre de cap de les tipologies previstes a la Llei de Contractes del Sector Públic, no essent un servei, subministrament o obra.

Es tracta d'un contracte d'ingressos, en el qual l'adjudicatari gestionarà i explotará diferents locals ubicats a l'estació de muntanya de Boí Taüll. En aquest sentit, el procediment de contractació es basa en els principis de publicitat i lliure concurrència, essent publicat a la plataforma de contractació on està inserit el Perfil de Contractant d'FGC, per tal d'assegurar el compliment d'aquests principis en aquesta contractació.

El contracte resta sotmès a la normativa patrimonial (articles 17 a 25 del Decret Legislatiu 1/2002, de 24 de desembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei de patrimoni de la Generalitat de Catalunya).

4.- Requisits de participació

Requisits de participació econòmica i financera

Els participants hauran d'acreditar que:

- El patrimoni net que reflexa els comptes anuals ha de ser superior a 2/3 parts del capital social.
- El volum de facturació anual de l'empresa pel mateix objecte del contracte, no podrà ser inferior en el millor dels tres últims exercicis, al 70% el valor anual estimat del present contracte.
- Els saldos dels proveïdors han d'acomplir amb allò determinat en la Llei de morositat respecte el període de pagament.

Aquestes condicions s'acreditaran per algun dels mitjans assenyalats següents:

- Declaracions d'entitats financeres o, si s'escau, justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals.

- Comptes anuals presentats al Registre Mercantil o Registre Oficial que correspongui. Els empresaris no obligats a presentar els comptes en els registres oficials podran aportar, com a mitjà alternatiu, d'acreditació, els llibres de comptabilitat degudament legalitzats.
- Declaració sobre el volum global de negoci, en l'àmbit concret del contracte, referit com a màxim als tres darrers exercicis disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresari en la mesura en què disposi de les referències de l'esmentat volum de negoci.

Requisits de participació tècnics / professionals

- a) Els participants hauran d'acreditar haver formalitzat algun contracte d'objecte similar al del present en els darrers 3 anys.

L'acreditació d'aquest criteri es farà a través de l'aportació dels certificats d'execució o declaració de l'empresari o, a manca d'aquests, per aquella documentació que a criteri d'AMSA acrediti aquest compliment (contractes, etc.).

- b) Disposar del Pla empresarial de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.

L'acreditació es farà mitjançant la presentació del Pla. AMSA podrà requerir altra documentació addicional que acrediti el compliment de la formació requerida.

5.- Criteris d'adjudicació

Ponderació:

Criteris automàtics (objectius): 100,00%

Criteris sotmesos a judici de valor (subjectius): 0,00%

Desglossament criteris d'adjudicació:

- Criteri econòmic – preu: 87%
- Criteris tècnics: 13%

a) Criteris objectius econòmics: fins a 100 punts

1. Oferta en concepte de menor percentatge respecte els Serveis professionals de suport a aplicar sobre ingressos (abans IVA) anuals obtinguts durant els mesos d'explotació: fins a 87 punts

Els participants hauran de presentar una oferta a la baixa respecte del percentatge màxim a aplicar als serveis professionals de suport, això és, una oferta a la baixa respecte del 5,00% a aplicar respecte els ingressos (abans IVA) anuals.

L'oferta més baixa, la de menor percentatge, obtindrà la màxima puntuació, això és 87 punts.

A la resta de propostes se les puntuarà d'acord amb la puntuació obtinguda de l'aplicació de la següent fórmula:

$$\text{Punts atorgats} = \frac{\text{Menor oferta de percentage presentada}}{\text{Oferta de percentatge que es puntua}} \times 87$$

El participant que superi en la seva oferta el percentatge màxim dels serveis professionals de suport establert al procediment de contractació, és a dir que ofereixi un percentatge superior al 5,00% serà exclòs.

b) Criteris objectius tècnics: fins a 13 punts

1. Optimització de l'oferta de productes: fins a 12 punts

1.1. Oferta de productes per a vegetarians: fins a 3 punts

Es valorarà que el participant ofereixi productes per a vegetarians fins a un màxim de 3 productes.

$$\text{producte alimentari vegetarià} = 1 \text{ punt}$$

A l'oferta cal indicar el nombre de productes vegetarians oferts. Es valorarà fins a un màxim de 3 productes.

L'oferta de productes per persones vegetarianes suposa un alt valor afegit per FGC, atès que incrementarà notablement el ventall de clients que podran fer ús de les seves unitats de restauració.

Caldrà adjuntar fitxa tècnica amb el marcatge CE i/o certificat de compromís del participant.

1.2. Oferta de productes/plats per a celíacs: fins a 3 punts

Es valorarà que el participant ofereixi productes per a celíacs fins a un màxim de 3 productes.

$$P \text{ producte alimentari per a celíacs} = 1 \text{ punt}$$

A l'oferta cal indicar el nombre de productes alimentaris per a celíacs oferts. Es valorarà fins a un màxim de 3 productes.

L'oferta de productes per persones amb al·lèrgies alimentaries suposa un alt valor afegit per FGC, atès que incrementarà notablement el ventall de clients que podran fer ús de les seves unitats de restauració.

Caldrà adjuntar fitxa tècnica amb el marcatge CE i/o certificat de compromís del participant.

1.3. Oferta de productes de circuit curt: fins a 3 punts

Es valorarà que el participant ofereixi aliments d'origen vegetal de circuit curt fins a un màxim de 3 productes. S'entén com a venda de circuit curt la que duen a terme productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.

$$\text{Per cada producte de circuit curt} = 1 \text{ punt}$$

A l'oferta cal indicar el nombre de productes de circuit curt. Es valorarà fins a un màxim de 3 productes.

L'oferta de productes de circuit curt suposa un alt valor afegit per FGC, atès que incrementarà notablement el ventall de clients que podran fer ús de les seves unitats de restauració.

Caldrà adjuntar acreditació mitjançant el logotip de producte de circuit curt o fitxa tècnica amb el marcatge CE i/o certificat de compromís del participant indicant els productes.

1.4. Oferta de productes sense lactosa: fins a 3 punts

Es valorarà que en l'explotació s'ofereixin productes sense lactosa fins a un màxim de 3 productes.

producte alimentari sense lactosa = 1 punt

A l'oferta cal indicar el nombre de productes sense lactosa. Es valorarà fins a un màxim de 3 productes.

L'oferta de productes per persones amb al·lèrgies alimentaries suposa un alt valor afegit per FGC, atès que incrementarà notablement el ventall de clients que podran fer ús de les seves unitats de restauració.

Caldrà adjuntar fitxa tècnica amb el marcatge CE i/o certificat de compromís del licitador.

2. Visita a les instal·lacions: fins a 1 punt

Es valora que el participant entengui la importància del coneixement de l'espai en el qual es desenvoluparà la cessió d'ús, realitzant una visita prèvia concertada amb AMSA. Fins a un màxim de 1 punt.

La visita garanteix que l'oferta presentada pel participant recull la definició més real del servei a executar i afavoreix el seu desenvolupament posterior.

Visita a les instal·lacions de Boí Taüll = 1 punt

És important la visita prèvia de les instal·lacions en què es desenvoluparà el servei objecte d'aquesta licitació per conèixer les particularitats que poden presentar en tractar-se d'una explotació turística.

L'acreditació d'aquest criteri es farà a través de l'aportació dels certificats de la visita expedits per AMSA.

6.- Aspectes pressupostaris

6.1. Àrea Pressupostària

Actius de Muntanya



6.2. Concepte pressupostari

Ingrés

6.3. Partida pressupostària

David Ros Sanchez
Gerent Boí Taüll

Signat electrònicament

Antoni Sanmartí i Rovira
Director FGC Turisme

Signat electrònicament