

Procediment: ordinari i obert	
Expedient: B3502025000005	Document: PIEC

INFORME D'INICI D'EXPEDIENT DE CONCESSIÓ

Objecte del contracte

L'objecte d'aquest plec és la regulació de la concessió demanial de l'ús privatiu de l'espai del Bar-Cafeteria del Parc de Can Campassol, d'acord amb les condicions establertes al present plec i en els plecs de condicions tècniques o facultatives.

Comprendrà els següents espais:

- Espai amb barra de 83,80 m2
- Cuina de 8,80 m2
- 50 m2* del l'espai porxat adjacent al bar
- 75 m2* del pati enrajolat

**Caldrà disposar les taules de manera que hi hagi l'amplada de circulació mínima reglamentària d'1,80 metres adossats a la façana del bar.*

L'accés al bar-cafeteria s'efectua des del Parc del mateix nom, per una rampa o escales.

El servei que es pretén és l'explotació el Bar-cafeteria del Bar, amb la possibilitat d'ampliar el servei, amb menjars freds i calents en el cas que l'adjudicatari vulgui reformar la cuina de l'establiment

L'Ajuntament posarà a disposició del contractista l'espai habilitat per al servei de bar-cafeteria, els béns i instal·lacions següents:

Segons l'informe de l'enginyer de Serveis en el Territori, de 04.03.2025, hi consta en el següent inventari dels bens o mobiliari propietat de l'Ajuntament de Malgrat de Mar:

Cuina

- 1 taula de treball d'acer inoxidable amb estanteries baixes i amb pica.
- 1 planxa elèctrica.
- 1 campana extractora de fums.

Bar

- Sota-barra construïda en acer inoxidable amb pica de 2 metres i espai per fabricar gel, posagots i 2 neveres d'acer inoxidable de 2 metres per ampolles.
- Renta-gots per sota-barra d'acer inoxidable.
- Màquina de desgel en desús.
- Rera-barra amb moble cafeter d'acer inoxidable, moble prestatgeria d'acer inoxidable i mòdul de fred de 3 portes de 2 metres (tot d'acer inoxidable).
- 1 expositor de pastes refrigerant amb llum interior.
- 50 cadires interior, amb braços d'alumini (12 cadires a utilitzar per l'Esbart a l'Hivernacle de Can Campassol, les restants al magatzem de serveis municipals).

- 9 taules de 80x80, amb potes cromades, carcassa de faig natural i sobre-braços integral (6 taules a utilitzar per l'Esbart a l'Hivernacle de Can Campassol, les restants al magatzem de serveis municipals).
- 6 tamborets per barra amb seient de faig natural.

Qualsevol altre mobiliari, estri o aparell haurà de ser adquirit pel mateix adjudicatari, sense que l'Ajuntament de Malgrat de Mar hagi de fer cap mena de despesa a l'efecte.

L'horari d'obertura habitual del servei de bar-cafeteria, coincidirà amb l'horari d'obertura del Parc de Can Campassol.

Així mateix, l'adjudicatari haurà de cobrir el servei de bar en els actes socials i culturals que organitzi l'Ajuntament de Malgrat de Mar, que ho comunicarà amb la deguda anticipació.

Queda totalment prohibit la venda i subministrament de tabac i productes de vaporització. Es prohibeix el seu consum en la cuina i en el bar. Pel que fa a les terrasses, cal remetre's a la legislació vigent en cada moment.

La concessionària es farà càrrec de la despesa de subministrament de llum i l'aigua i, obligada a vetllar per l'estalvi energètic de les instal·lacions d'electricitat i del consum d'aigua potable, a més de complir aquelles disposicions de caràcter normatiu que afectin al rendiment i a la reducció de la despesa energètica d'aquestes, siguin de caràcter estatal, autonòmic o local.

També haurà de realitzar al seu càrrec les obres de conservació, manteniment, reparació, millora i, compra de tot el material, estris, electrodomèstics o maquinària necessària per a l'adequat desenvolupament de l'explotació i compliment de la normativa higienico-sanitària.

La concessionària haurà de comptar amb un espai per poder fer una correcta gestió de les obligacions de recollida i selecció de residus que generi, disposant de diferents cubells d'escombraries per a la seva recollida selectiva d'acord amb la normativa vigent.

La concessionària haurà de complir amb tots els requisits sanitaris i de consum. Essent l'únic responsable de la qualitat, higiene i caducitat dels consumibles, així com de la seva manipulació.

La concessionària haurà de mantenir, les instal·lacions cedides en ús i el mobiliari i maquinària de les mateixes, en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene.

Codi CPV i descripció

5541000-7 Serveis de gestió de bars.

Durada del contracte

El contracte tindrà una durada inicial serà de dos anys, comptats des de la formalització del contracte, podent-se prorrogar anualment i de forma expressa, fins un màxim de QUATRE ANUALITATS.

Es preveu una modificació del contracte, amb l'increment de la seva durada en el cas de reformar l'espai de la cuina de l'establiment, amb un període màxim addicional de quatre anys més (segons l'abast i el pes de la reforma).

Un cop finalitzada la concessió, tota l'obra de millora revertirà a l'Ajuntament

Pressupost base de licitació anual

El cànon que serveix de base de la licitació, a millorar a l'alça pel licitador, serà de 9.600,00 € anuals, equivalents a 12 mensualitats de 800,00 €, cadascuna, amb l'IVA exempt .

L'empresa que presenti un cànon inferior, se l'exclourà automàticament de la licitació.

Subcontractació per a la realització parcial del servei

L'empresa contractista NO pot concertar amb altres empreses la realització total o parcial de la prestació objecte d'aquest contracte.

No obstant això, podrà subcontractar treballs addicionals (neteja de l'establiment, serveis de manteniment,etc.)

Solvència

Les condicions mínimes de solvència econòmica i financera, i professional o tècnica, que s'estableixen es consideren adequades per garantir que els licitadors tenen els recursos i la capacitat necessària per executar el contracte, sense que suposin un obstacle a la participació de petites i mitjanes empreses

1 Solvència econòmica

La solvència econòmica s'acreditarà mitjançant la documentació conforme l'empresa ha realitzat un volum anual de negocis en l'àmbit a què es refereix el present contracte, referit al millor dels tres últims exercicis comptables igual o superior a 30.000 €.

Acreditació: El volum anual de negocis.

2 Solvència tècnica o professional

En base a l'article 90 de la LCSP, la solvència tècnica de l'empresari haurà de ser acreditada pels mitjans següents:

a-Documentació justificativa dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa, es a dir gestionant organitzant i atenent el servei de bar-cafeteria que constitueixen l'objecte del contracte en el curs dels darrers CINCO darrers anys.

b-Documentació acreditativa de la formació acadèmica o professional que acrediti que el personal que oferirà el servei té els coneixements de formació reglada apropiada o experiència laboral d'haver gestionat un establiment dedicat a bar, cafeteria o restauració.

Mitjà d'acreditació: Es podrà acreditar :

.- Vida laboral expedida per la seguretat social, juntament amb l'Alta al RETA i la declaració fiscal d'alta de l'activitat

.- Experiència com a treballador en empreses físiques o jurídiques, mitjançant els contractes laborals o resum de l'activitat professional per part de l'empresari.

c-Estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments, o compromís per obtenir-lo dins la major brevetat.

Criteris d'adjudicació.

Els licitadors presentaran les seves ofertes de forma ordenada i clara, seguint l'ordre i nomenclatura establerta.

Els criteris que serviran de base per a l'adjudicació del contracte, són els següents:

1. Criteris avaluable de forma automàtica:	fins a 55 punts
2. Criteris avaluable mitjançant un judici de valor	fins a 45 punts

1. Criteris d'adjudicació avaluable de forma automàtica, fins a 55 punts.

CRITERIS AVALUABLES AUTOMÀTICAMENT		Puntuació ó màx. 55 punts
1	Oferta econòmica: proposta de millora del cànon a l'alça.	20
2	Experiència professional i comercial en el sector de l'activitat preferent o altres admeses.	15
3	Millora per criteris ambientals en la proposta gastronòmica.	10
4	Millora per fer-se càrrec de l'obertura i tancament del parc.	10
TOTAL PUNTUACIÓ MÀXIMA		55

1.1 Oferta econòmica: proposta de millora del cànon a l'alça. Fins a 20 punts.

Es valorarà l'oferta econòmica, a la possible millora a l'alça del cànon de sortida que presenti el peticionari. S'assignarà la màxima puntuació (20 punts) al concursant que ofereixi el percentatge de cànon anual més alt i els punts corresponents a la resta d'ofertes s'assignaran aplicant la següent fórmula: X punts = màxim de punt (20) x (oferta cànon que es valora / oferta cànon més elevada)

$$X = 20 \times (Y/A)$$

On X= puntuació de l'oferta presentada Y=
oferta del cànon que es valora
A= oferta de cànon més elevada

1.2 Experiència professional i comercial en el sector de l'activitat preferent o altres admeses Fins a 15 punts

Caldrà acreditar l'experiència amb certificació de l'empresari, detallant tasques i dates:

Més de 6 anys i fins a 9 anys d'experiència: 15 punts
Més de 3 i fins 6 anys d'experiència: 10 punts
Menys de 3 anys: 5 punts

1.3 Millora per la proposta d'incorporació de criteris ambientals en la proposta gastronòmic. Fins a 10 punts.

Els 10 punts s'atorgaran de la manera següent:

a) Presentació d'un llistat de proveïdors/productors de matèries primeres de l'Espai Agrari de la Baixa Tordera (5 punts).

b) Presentació d'un sistema de reaprofitament d'aliments, vinculats a la gestió del servei, com ara plataformes de comercialització d'estoc diari no venut (5 punts).

1.4 Millora per a fer-se càrrec de l'obertura i tancament del parc.. Fins a 10 punts

S'atorgaran els punts que s'indiquen a continuació si l'adjudicatari es fa càrrec de l'obertura i/o tancament del parc:

- Si s'encarrega de l'obertura tots els dies de la setmana, s'atorgaran 5 punts. Per a menys dies, s'atorgarà la part proporcional de la puntuació.

- Si s'encarrega del tancament tots els dies de la setmana, s'atorgaran 5 punts. Per a menys dies, s'atorgarà la part proporcional de la puntuació.

La valoració de les propostes resultarà de la suma de la puntuació obtinguda amb cadascú dels criteris de valoració automàtica.

2. Criteris d'adjudicació avaluables mitjançant un judici de valor, fins a 45 punts.

CRITERIS QUE DEPENDEN D'UN JUDICI DE VALOR		Puntuació màx. 45 punts
PROJECTE D'EXPLOTACIÓ		
1	Proposta gastronòmica.	15
2	Proposta d'imatge, adequació de l'espai i de disseny decoratiu, parament, uniformes i ambientació.	10
3	Projecte de comunicació, difusió i dinamització.	10
4	Pla d'organització del servei i de gestió i coordinació de l'equip.	10
TOTAL PUNTUACIÓ MÀXIMA		45

Projecte d'explotació, fins a 45 punts

Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica que inclogui la proposta tant a nivell d'imatge, gastronòmica i d'organització del servei, permetrà a l'Ajuntament valorar quina d'aquestes s'ajusta més amb les necessitats, activitat i els principis i valors del servei. Aquest document tindrà un màxim de 20 pàgines numerades.

La proposta valorarà els aspectes que es relacionen a continuació, d'acord amb el següent barem:

2.1 Proposta gastronòmica (fins a 15 punts): la proposta s'ha de basar en els requeriments definits al PPT i haurà de contemplar els següents punts:

- Concepte (fins a 10 punts): explicació del concepte del bar-cafeteria .
- Diversitat i qualitat dels productes (fins a 5 punts): caldrà presentar un exemple dels plats que inclourà la carta. Aquesta ha d'incloure esmorzars, tapes, entrepans freds i calents, i plats combinats com a mínim.
- Presentació dels plats (fins a 5 punts): descripció i presentació dels plats proposats.

2.2 Proposta d'imatge, adequació de l'espai i de disseny decoratiu, parament, uniformes de treball i ambientació. Fins a 10 punts

- Disseny decoratiu, i ambientació de l'espai: proposta del disseny interior de l'espai i la seva ambientació.
- Disseny de cartes i menús: es valorarà la presentació d'un exemple de carta.
- Uniformes: proposta de 2 uniformes per al personal de sala, que recolzin la identitat del servei a prestar i siguin coherents amb els concepte d'espai.
- Parament: proposta concreta de com a mínim 3 opcions de parament, com per exemple, tasses o gots per les begudes calentes, plats i cobrteria utilitzats pels àpats principals, i gots i/o copes per les begudes fredes.

2.3 Projecte de comunicació, difusió i dinamització. Fins a 10 punts.

- Identitat: una proposta de nom del bar-cafeteria amb exemples d'aplicacions gràfiques (serveis, cartes, uniformes).
- Comunicació i difusió:
- Proposta de pla de comunicació del bar-cafeteria alineada amb la imatge de l'Ajuntament de Malgrat de Mar i amb els requisits definits al plec de prescripcions tècniques.
- Descripció del to dels missatges i d'exemples de posts a les xarxes socials.
- Accions per a millorar el posicionament de l'espai a les xarxes socials.

2.4 Pla d'organització del servei i de gestió i coordinació de l'equip. Fins a 10 punts

Es valorarà el nivell d'organització dels recursos humans per cobrir el servei durant els horaris de diari i cap de setmana, així com la forma de gestió i coordinació d'aquest equip, que garanteixi el bon funcionament del servei.

Assegurances

El concessionari és l'únic responsable dels perjudicis que pugui causar a tercers en el desenvolupament de l'activitat i haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil en vigor durant tota la durada del contracte, per un capital assegurat mínim de 500.000 €.

Així mateix, el concessionari contractarà al seu càrrec una **pòlissa d'assegurança de danys (multirisc industrial)**, per un import mínim de 50.000 euros, a primer risc, que cobreixi en tot moment el valor real i actualitzat de les instal·lacions, de la qual resulti beneficiari l'Ajuntament, a fi de percebre les indemnitzacions procedents en cas de sinistre.

En cas que el capital assegurat no arribés a cobrir les responsabilitats en què hagués incorregut el concessionari, aquest quedarà exclusivament i personalment obligat a indemnitzar els danys i perjudicis ocasionats, obligant-se a mantenir indemne a l'Ajuntament de Malgrat de Mar de qualsevol acció o responsabilitat que davant el mateix pogués exercitar-se.

El concessionari serà responsable de tota reclamació relativa a la propietat intel·lectual, industrial i comercial del mobiliari que s'instal·li, així com sobre la publicitat que tingui com a suport aquest mobiliari, i haurà d'indemnitzar a l'Ajuntament de Malgrat de Mar de tots els danys i perjudicis que li poguessin derivar de la interposició de tals reclamacions, incloses les despeses derivades d'aquelles que eventualment puguin dirigir-se contra aquest.

Garanties

Els licitadors hauran de dipositar una garantia provisional de **400 €**.

S'estableix una garantia definitiva, per a l'adjudicatari d' import **2.000 €**.

Finalitzada la concessió, els tècnics municipals procediran a la revisió del Bar-cafeteria i iniciaran els tràmits per a la devolució de la garantia definitiva a favor de l'adjudicatari, si escau.

Responsable municipal del contracte

Es designa com a responsable del contracte al Director General amb les facultats determinades a l'article 62 de la LCSP.

20. Mesa de Contractació

La Mesa de contractació estarà formada pels següents membres:

President/a: El regidor de legat de contractació

Vocals:

- Secretari municipal
- Interventor.
- Director General

Secretari: Tècnic de l'Àrea de Secretaria.

Tots els membres de la Mesa tindran veu i vot, menys el/la secretari/a de la mesa que solament tindrà veu.

La Mesa de contractació estarà vàlidament constituïda si estan presents la majoria absoluta dels seus membres i, en tot cas, el president, el secretari, i els dos vocals que tinguin atribuïdes les funcions corresponents a l'assessorament jurídic i al control econòmic i pressupostari de l'Ajuntament.

Víctor Martínez del Rey
Director General

Toni Riera Santarén
Auxiliar tècnic d'Alcaldia