Ajuntament de Sidamon.

INFORME MEMORIA JUSTIFICATIVA CONTRACTE CONCESSIÓ SERVEIS BAR DE SIDAMON "EL RACÓ SOCIAL".
Número d'expedient: 225/2026

I. ANTECEDENTS.

El municipi de Sidamon, situat a la comarca del Pla d'Urgell, disposa d'un bar social situat al carrer Carretera, 19.
El bar va estar en funcionament des de l'any 1997. L'any 2022 es va procedir a les obres d'adequació interior del bar "El racó Social" atès que calia una reforma integral del local. Els treballs es van finalitzar durant l'any 2022 i seguidament es va licitar la concessió el servei del bar que va anar del 2023 al gener de 2027.

Atès que amb breu es preveu la finalització de l'actual concessió, es considera adient iniciar la licitació del nou contracte de concessió de serveis licitar per l'expedient municipal 138/2022 i es preveu la finalització de les obres durant el darrer trimestre de l'any 2022.

El local del bar està situat al peu de la carretera N-II dins del terme municipal de Sidamon.

El local del bar està totalment reformat l'any 2022.

Per altra banda, l'Ajuntament de Sidamon ha executat l'any 2025 les obres d'urbanització de la plaça situada al costat del centre de serveis.

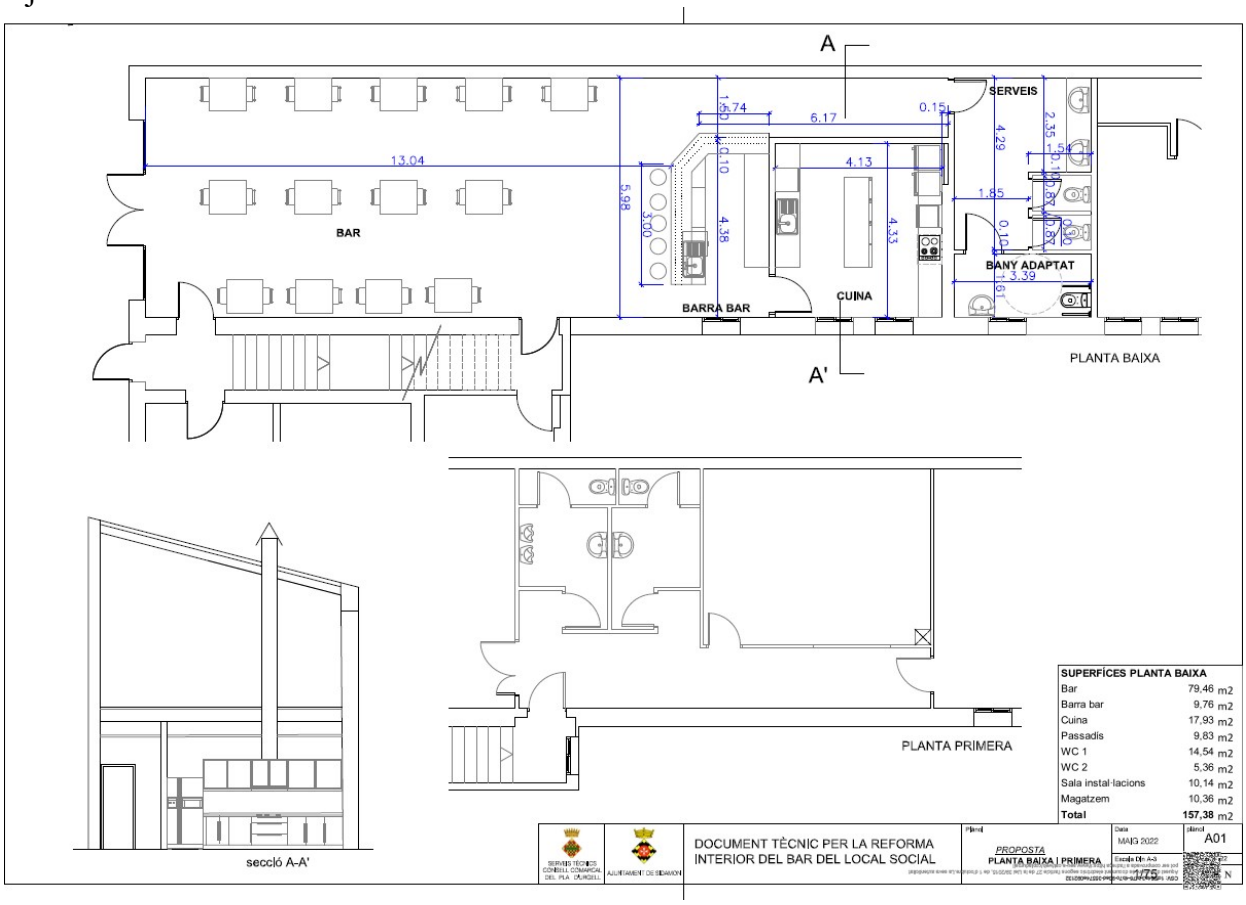
Les obres de reforma interior del local del bar han consistit en la realització d'una nova cuina suficientment gran i equipada per donar dinars als seus usuaris, millora de l'enllumenat i adequació dels serveis.

II. SUPERFÍCIES DE L'ESTABLIMENT

Un cop finalitzades les obres de reforma, la superfície del local del bar es d'un total de 157,38m2 d'acord amb el plànol adjunt.

La superfície del bar, esta detallada amb les següents distribucions:

BAR:	79,56M2
BARRA:	9,76M2
CUINA:	17,93M2
PASSADIS:	9,83M2
WC 1:	14,54M2
WC 2:	5,36M2
INSTAL·LACIONS:	10,14M2
MAGATZEM:	10,36M2
ZONA DE TERRASSA	EXTERIOR



III. JUSTIFICACIÓ DE LES FUNCIONS ACTUALS I PREVISTES DEL BAR

El bar "El racó social" ha estat en funcionament des de l'any 1997. Ha esdevingut un element dinamitzador i coesinador del municipi de Sidamon.

Un cop propera finalitzada la concessió vigent (Exp 251/2022) es considera necessari iniciar els tràmits per a la licitació de la nova concessió, atenent la necessitats que es procedeixi a la reobertura del servei de bar restaurant al municipi.

Les obres del centre de serveis, la urbanització de la plaça, i la gestió del bar ha esdevingut un element dinamitzador del municipi on es realitzaren diferents activitats culturals, assistencials, sanitàries i lúdiques que està previst que les gaudeixin la gent del municipi i del seu entorn.

L'Ajuntament licita la gestió d'aquest bar amb la voluntat de que sigui un espai on la qualitat i l'oferta de servei del estiguin en sintonia amb la finalitat i activitats de l'equipament.

El concessionari assumeix la prestació del servei objecte del present contracte sota el seu propi risc, amb l'obligació d'aportar-hi els mitjans personals i tècniques que resultin necessaris.

Atenent als horaris mínims d'obertura del bar que estableix l'ajuntament als plecs, la superfície de l'establiment i l'equipament que es disposa, es determina que el nombre de persones necessàries per a l'explotació correcta del servei serà un mínim de 2 persones.

IV. HORARI MÍNIM D'OBERTURA DEL BAR

Per tal d'oferir un servei eficient, s'estableix l'horari mínim d'obertura del Bar restaurant amb el següents horaris següents:

HORARI:
De dilluns a Divendres de 07:30 a 16h i per la tarda de 18:00 a 20:30h
Dissabte i Diumenge de 7 a 23h

Cada hora que es proposi l'ampliació del bar, tindrà un valor de 2 punts. La puntuació màxima serà de 20 punts.
Les hores d'ampliació es podran oferir tant en horari d'estiu com d'hivern però sempre amb un màxim de 10 hores.

Per poder valorar aquest criteri, caldrà aportar una declaració responsable indicant el nou horari proposat, a banda de l'horari obligatori que estableixen els plecs.

Igualment, s'estableix un dia de decans setmanal a escollir pel licitador, de dilluns a dijous.

Al mateix model de declaració de puntuació, caldrà establir el dia de descans setmanal proposat.

Pel que fa als mesos d'estiu, es podrà adaptar l'horari a les necessitats d'altres serveis dels municipi com ara les piscines municipals o altres activitats puntuals.

V. NORMATIVA D'APLICACIÓ

- Llei 33/2003, de 3 de novembre, del patrimoni de les administracions públiques (LPAP). -Llei 7/1985, del 2 d'abril, reguladora de les bases del règim local (LRBRL)
- 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.
- Reglament del patrimoni dels ens locals, aprovat pel Decret 336/1988, de 17 d'octubre (RPEL).
- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014. -Reial decret legislatiu 2/2004, de 5 de març, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei d'hisendes locals (TRLHL).

VI. OBJECTE DEL CONTRACTE

Serà la concessió de serveis per a la correcta explotació del servei del bar "El Racó Social" situat al carrer Carretera, 19 de Sidamon.
Es pretén la correcta explotació del servei del bar "Racó social" de Sidamon i la dinamització social de l'espai.

VII. CODIFICACIÓ DELS INTERESSATS A LA LICITACIÓ:

CPV 55410000-7 servei de gestió bar.
CPV 55300000-3 serveis de restaurant i subministrament de menjar.

VIII. TIPOLOGIA:

Contracte administratiu de concessió de serveis. Article 15 de la LCSP
El contracte que regula aquest Plec és un contracte administratiu de concessió de serveis tipificat a l'art. 15 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic per la que es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

Aquest contracte es regeix per:

a. Plec de clàusules administratives particulars i el plec de prescripcions tècniques (PCAP i PPT).
b. Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic per la que es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (LCSP)
c. Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de Contractes del sector públic (en endavant RD 817/2009).
d. 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 allò que no s'oposi, contradigui o resulti incompatible amb la LCSP (d'ara endavant, RGLCAP).
e. Decret llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública.

En tot allò no previst en els apartats anteriors seran aplicables la resta de normes de dret administratiu i, en darrer terme, les de dret privat.

El desconeixement de les clàusules del contracte 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 cosa pactada, no eximeix l'empresa adjudicatària de l'obligació de complir-les.

IX. PROCEDIMENT I FORMA DE CONTRACTACIÓ

Regulació:
Les autoritzacions es regiran per aquest plec, la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic; el Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de patrimoni dels ens locals; la Llei 33/2003, de 3 de novembre, de patrimoni de les administracions públiques, i la resta normativa aplicable.

Divisió execució per lots.
Consta a l'expedient la no divisió del contracte en lots atès que es licita la gestió d'un únic local i no es pot justificar la divisió del servei.

Qualificació del contracte:
Contracte administratiu de concessió de serveis. Article 15 de la LCSP

Durada del contracte i possibles pròrrogues.
El termini de vigència de la concessió serà de dos (2) anys, a comptar des de la data de la seva formalització, essent prorrogable anualment de forma expressa i per mutu acord fins a un màxim de dos (2) anys més.

L'inici de l'activitat vinculada a la concessió serà dins del termini màxim d'un mes a partir de la data de formalització de la concessió. En aquest període de temps el concessionari realitzarà les actuacions de condicionament i equipament que estimi necessàries per iniciar l'activitat.

Una vegada finalitzat el contracte, si l'Ajuntament així ho acorda, el concessionari estarà obligat a continuar prestant el servei en les mateixes condicions fins que tingui lloc una nova adjudicació, o es resolgui prestar-lo per un altre sistema o tipus de contracte.
L'inici de l'activitat vindrà condicionada a l'efectiva finalització de els obres de reforma i adequació del local del bar i la seva cuina.

CRITERIS QUE ES TINDRAN EN CONSIDERACIÓ PER ADJUDICAR EL CONTRACTE
Tots els criteris estan vinculats a l'objecte del contracte i s'han formulat de manera objectiva, precisant-se la seva respectiva ponderació.
Les ofertes presentades a licitació es valoraran entre 0 i 100 punts.

Per valorar-les es tindrà en compte una pluralitat de criteris en base a la millor relació qualitat-preu, amb la ponderació relativa atribuïda a cadascun. El mètode per determinar la millor oferta serà la suma dels diferents punts assignats en cadascun dels criteris de valoració que a continuació s'indiquen:

Procediment: Obert amb criteris de valoració automàtica i aplicació de formules matemàtiques.
En relació a la licitació convocada per aquest Ajuntament per tal d'adjudicar el contracte de concessió servei bar de Sidamon, la valoració de les ofertes es realitzarà utilitzant criteris de valoració automàtica d'adjudicació vinculats a l'objecte del contracte, en base a la millor relació qualitat-preu.

Els criteris vinculats a l'objecte del contracte que s'avaluaran per determinar l'oferta més avantatjosa que se seleccionarà, tenint en compte que la Mesa de contractació podrà acordar la no valoració de qualsevol apartat en les ofertes presentades si es considera que no són adients o adequades al que preveu el present PCAP, seran els següents:

A. Criteris de valoració automàtica: fins a 100 punts.

A1. Oferta econòmica	Fins a 30 punts
A2. Acreditació de l'experiència laboral	Fins a 10 punts
A3. Ampliació termini obertura	Fins a 20 punts
A4. Acreditació serveis carta	Fins a 30 punts
A5. Acreditació de la formació reglada	Fins a 10 punts

Definició dels criteris de valoració i puntuació

A. Criteris de valoració automàtica: fins a 100 punts.

A1. Valoració de l'oferta econòmica – CÀNON ANUAL- (fins a 30 punts):

L'oferta econòmica es valorarà de la següent formula:

$$\text{Puntuació} = 30 \times \frac{\text{Preu base de licitació – preu oferta que es puntua}}{\text{Preu base de licitació – preu oferta més avantatjosa}}$$

Caldrà valorar l'oferta econòmica anual sense IVA. El preu base i mínim de licitació és de 3.600€ anuals, corresponent a 300,00€/mes.

A2. Acreditació de l'experiència en serveis d'explotació de bars-restaurants (fins a 10 punts):

Experiència laboral en bar – restaurants (10 punts)

Es valorarà amb el següents criteris:

En cas d'acreditar qualsevol tipus de gestió i/o explotació de bars o restaurants per compte propi o per compte aliè es valorarà amb una puntuació màxima serà de **10 punts.**

Sense experiència acreditada:	0 Punts.
Experiència de menys d'un any:	1 Punt.
Experiència entre 1 i 2 anys:	2 punts
Experiència entre 2 i 3 anys:	3 punts
Experiència entre 3 i 4 anys:	4 punts
Experiència entre 4 i 5 anys:	5 punts
Experiència entre 5 i 6 anys:	6 punts
Experiència entre 6 i 7 anys:	7 punts
Experiència entre 7 i 8 anys:	8 punts
Experiència entre 8 i 9 anys:	9 punts
Experiència entre 9 i 10 anys:	10 punts

Per acreditar l'experiència caldrà aportar **certificats de vida laboral** acompanyat dels **contractes corresponents**, o be mitjançant la presentació de la Declaració Censal d'alta en el Cens d'empresaris i professionals corresponents, així com d'altra documentació que pugui ajudar a acreditar l'experiència laboral, com ara certificats acreditatius de l'explotació, convenis, contractes privats, convenis....

La puntuació establerta en aquest apartat d'experiència s'entendrà referida a jornada complerta, en el cas que sigui inferior s'aplicarà la puntuació que correspongui.

Els anys d'experiència acreditats, per tal de poder-se comptabilitzar han de ser acreditades de l'any 2012 a l'actualitat. No es tindran en compte acreditació d'experiències anteriors al 01/01/2012.

A3. Ampliació del termini d'obertura del local. (20 punts)

Es valorarà la millora de l'horari establert d'obertura del bar.

Per tal d'oferir un servei eficient, s'estableix l'horari mínim d'obertura del Bar restaurant amb el següents horaris, **HORARI:**
De dilluns a Divendres de 07:30 a 16h i per la tarda de 18:00 a 20:30h
Dissabte i Diumenge de 7 a 23h

Cada hora que es proposi l'ampliació del bar, tindrà un valor de 2 punts. La puntuació màxima serà de 20 punts.
Les hores d'ampliació es podran oferir tant en horari d'estiu com d'hivern però sempre amb un màxim de 10 hores.

Per poder valorar aquest criteri, caldrà aportar una declaració responsable indicant el nou horari proposat, a banda de l'horari obligatori que estableixen els plecs.

Igualment, s'estableix un dia de decans setmanal a escollir pel licitador, de dilluns a dijous.

Al mateix model de declaració de puntuació, caldrà establir el dia de descans setmanal proposat.
Pel que fa als mesos d'estiu, es podrà adaptar l'horari a les necessitats d'altres serveis dels municipi com ara les piscines municipals o altres activitats puntuals.

A4. Acreditació dels serveis de carta que s'oferiran. (30 punts)

Cada licitador haurà d'oferir una carta dels serveis que realitzarà.
Aquesta carta ha de ser detallada dels plats, i productes que es pretén oferir.

El detall de la carta de serveis que s'oferiran han de concretar almenys:

-MENU DIARI format com a mínim d'un plat de primer i d'un plat de segon, un postre i cafè.

-SERVEI DE CARTA que ofereixi almenys:
3 tipus d'entrepans calents
3 tipus d'entrepans freds
3 tipus de pizzes
3 plats combinats
3 tipus de tapes

Per valorar els nous serveis que es valorin tindran una puntuació màxima per plat que s'ofereixi a la carta amb un màxim de 30 punts.
Cada increment del número de menús diaris que s'ofereixi tindrà 3 punts.
Cada increment del número mínim de serveis a la carta que s'ofereixi tindrà 3 punts.

Cada candidat podrà oferir els número d'increments de menús i serveis a la carta que consideri. Únicament la suma dels punts que podrà obtenir seran de 30 punts entre els dos.

Per poder valorar aquest criteri, cada candidat caldrà que detalli tant el número de plats que pretén oferir al servei de menú diari així com el servei de carta. Igualment caldrà presentar una declaració jurada que es comprometi que en cas de resultar adjudicatari de la present licitació, es compromet a oferir tots els serveis ofertats, independent de que pel nombre que hagi ofertat esdevinguin puntuables o no atenent a la limitació dels 30 punts com a màxim.

L'Adjudicatari de la licitació es compromet a oferir el mateix serveis de menú i carta en cas de modificar els horaris o emplaçament del servei en els mesos d'estiu que es pugui acordar entre ambdues parts durant la vigència del contracte

A5. Acreditació de la formació reglada (Fins a 10 Punts)

Caldrà acreditar la realització de formació reglada en el mon de la hosteleria i realitzada per organismes oficials o demostració de l'equivalent. Màxim 10 punts.

- Cicle formatiu DE GRAU MITJÀ de cuina i hosteleria. 4 punts
- Cicle formatiu DE GRAU MITJÀ de serveis de restauració. 4 punts
- Cicle formatiu DE GRAU SUPERIOR de direcció de cuina. 6 punts
- Cicle formatiu DE GRAU SUPERIOR de direcció de serveis de restauració. 6 punts
- Titulació dels Postgrau en gestió de la restauració i de l'hosteleria. 10 punts

Per acreditar la formació d'algun dels cursos anteriors, caldrà aportar títol del curs o al fotocopia de la certificació del títol on consti la especificació de l'entitat organitzadora i el títol reglat de la formació.

S'acceptaran aquest cursos o be els seus equivalents.

Sidamon a 7 de setembre de 2026.
Sergi Balcells Bals
Alcalde.