

INFORME DE NECESSITAT I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA DEL CENTRE CÍVIC CONVENT DE SANT AGUSTÍ DEL DISTRICTE DE CIUTAT VELLA, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE**Núm. Expedient:** 2026/2036**Núm. Contracte:** 001_26003068**Tipus de contracte:** Concessió de serveis**Objecte:** Gestió i explotació del servei de bar-cafeteria al centre cívic Convent de Sant Agustí**Import cànon anual:** 1.000,00 euros**1. Antecedents**

La xarxa de centres cívics dels districtes de l'Ajuntament de Barcelona constitueix un punt de referència dels programes municipals de serveis a les persones i al territori, així com un canal d'accés a programes culturals i socioculturals i a iniciatives per al foment de la vida associativa i de la participació ciutadana. Esdevenen un instrument bàsic per a la promoció i consum de cultura i per a la promoció social, tant individual com col·lectiva, de la ciutadania.

El centre cívic Convent de Sant Agustí és un equipament de proximitat obert i dinàmic dels barris de Sant Pere, Santa Caterina i la Ribera, que, conjuntament amb les entitats del territori, ofereix una àmplia oferta d'activitats culturals i sociocomunitàries de gran varietat temàtica, orientades a la participació, la creativitat i la vida comunitària.

El servei de bar-cafeteria es troba situat a la planta baixa de l'edifici del centre cívic ubicat a la plaça de l'Acadèmia, al districte de Ciutat Vella. Tradicionalment ha funcionat com un espai de trobada i relació complementari als diferents serveis i activitats de l'equipament, consolidant-se com un espai integrat en la vida quotidiana del Convent de Sant Agustí.

Aquest servei ha desenvolupat la seva activitat en coherència amb els horaris generals del centre cívic, oferint un servei continuat en franges coincidents amb l'obertura habitual de l'equipament i adaptant-se a les necessitats derivades tant de la programació ordinària com de les activitats extraordinàries.

La gestió del bar-cafeteria vinculada a l'activitat del Centre Cívic és de gran rellevància per a la cohesió social i la dinamització comunitària del territori. L'espai actua com a punt de trobada, relació i acollida per a les persones usuàries de l'equipament i per a les veïnes del Casc Antic, afavorint l'enxarxament comunitari i reforçant la participació en la vida sociocultural del Convent de Sant Agustí. La seva activitat, plenament alineada amb la programació del centre, contribueix a crear un entorn proper i inclúiu que complementa i dona sentit al conjunt de serveis i activitats de l'equipament.

2. Exposició de les necessitats detectades i justificació de la solució escollida

El centre cívic Convent de Sant Agustí, com a equipament de proximitat del districte de Ciutat Vella, desenvolupa una activitat sociocultural intensa, diversa i arrelada al territori, que promou la participació ciutadana, l'accés a la cultura i la dinamització comunitària. En aquest context, el servei de bar-cafeteria es configura com un espai complementari imprescindible, donant suport a l'activitat quotidiana del centre i generant un entorn de relació, acollida i convivència per a les persones usuàries i per al veïnat.

La naturalesa d'aquest espai de bar-cafeteria requereix una gestió professional capaç de garantir un servei de qualitat, estable i alineat amb la programació i les necessitats funcionals del centre cívic. Això implica assegurar una oferta adequada, un funcionament adaptat als horaris i dinàmiques de l'equipament, i una coordinació constant amb l'equip de gestió del centre cívic Convent de Sant Agustí per tal que el bar-cafeteria continuï actuant com un element dinamitzador i de cohesió social dins del conjunt de l'equipament.

Així mateix, la prestació del servei exigeix recursos tècnics, materials i humans especialitzats en restauració i atenció al públic, així com el compliment de les condicions higiènic-sanitàries i d'explotació pròpies de l'activitat, que no formen part de les funcions ni de les capacitats internes del personal municipal assignat a l'equipament.

Exposades les necessitats detectades, es pot concloure que l'Ajuntament de Barcelona no disposa de mitjans materials, ni recursos tècnics i personals suficients per realitzar aquestes actuacions, motiu pel qual cal procedir a l'auxili mitjançant la contractació amb tercers, tot d'acord amb l'objectiu d'estabilitat pressupostària i control de despesa, i amb total respecte als principis d'eficàcia, eficiència, publicitat, transparència, no discriminació i igualtat de tracte.

3. Objecte, prestació concreta que es vol contractar, i modalitat de contracte que millor s'ajusta a les necessitats detectades i relació del seu cicle de vida

El present contracte té per objecte la gestió i explotació del servei de bar-cafeteria del centre cívic Convent de Sant Agustí del districte de Ciutat Vella.

Es considera que la millor solució consisteix en la contractació de la concessió del servei de gestió i explotació del bar-cafeteria del centre cívic Convent de Sant Agustí del districte de Ciutat Vella.

La concessió del servei de bar-cafeteria comportarà la cessió d'ús del béns de domini públic afectats i descrits gràficament en els plànols i en l'inventari de mobiliari i equipaments, annexos 1 i 2 respectivament adjunts al plec de prescripcions tècniques.

Atesa la naturalesa i objecte del contracte es considera idoni aplicar el codi CPV 55410000-7 que inclou: *Serveis de gestió de bars*.

Els criteris que, d'acord amb l'anterior, es consideren adients incorporar com a criteri d'adjudicació són els següents relacionats per ordre decreixent d'importància:

a) Criteris d'adjudicació avaluables mitjançant judici de valor, fins a 40 punts

- 1 Per la descripció dels mecanismes de coordinació amb el Centre Cívic i amb el teixit social del territori per complementar l'activitat cultural i comunitària de l'equipament, fins a 20 punts.
- 2 Per la proposta metodològica per a l'elaboració de la programació d'activitats de petit format dins de l'espai bar-cafeteria, fins a 20 punts.

b) Criteris d'adjudicació avaluables automàticament, fins a 60 punts

- 1 Pel compromís de l'empresa licitadora en l'increment de l'import de la inversió mínima anual, fins a 27 punts.
- 2 Per promoure l'ús de l'espai del bar-cafeteria per programació d'activitats culturals de petit format impulsades per entitats del barri, fins a 20 punts.
- 3 Pel compromís de l'empresa licitadora en incrementar la diversitat de l'oferta gastronòmica, fins a 13 punts.

4. Divisió en lots

D'acord amb la previsió de l'article 99.3 LCSP, es considera necessari no dividir l'objecte del contracte en lots d'acord a què l'esmentada divisió podria comportar l'execució del contracte excessivament difícil i/o onerosa des del punt de vista tècnic, o inclús, la necessitat de coordinar les diferents empreses contractistes per als diferents lots podria comportar greument el risc de minar l'execució adequada del contracte.

5. Regim econòmic i financer de la concessió

De conformitat amb l'article 15.2 LCSP en relació al 14.4 LCSP, el dret d'explotació dels serveis implicarà la transferència al concessionari del risc operacional.

L'estudi de viabilitat econòmic-financer que figura a l'expedient constata la viabilitat de l'explotació del bar-cafeteria del centre cívic Convent de Sant Agustí, així com el risc operacional del concessionari.

El cànon anual de la concessió és de 1.000,00 euros.

La base econòmica del contracte està constituïda per la projecció del pressupost d'explotació de la instal·lació recollit a l'estudi de viabilitat adjunt als plecs.

Ingressos	
Ingressos per serveis de bar-cafeteria	183.180,00 €
Facturació total	183.180,00 €

Despeses directes	
-------------------	--

Recursos humans	96.000,00 €
Proveïments bar-cafeteria	68.000,00 €
Altres despeses (gestoria, assegurances, reparacions i conservació...)	4.311,32 €
Cànon anual	1.000,00 €
Inversió anual i amortització	3.500,00 €
Total despeses directes	172.811,32 €

Despeses indirectes	
Benefici industrial	10.368,68 €
Total despeses indirectes	10.368,68 €
TOTAL	183.180,00 €

Els subministraments energètics i d'aigua, així com la neteja dels espais generals i les despeses de manteniment no incloses al punt 4 del plec tècnic, aniran per compte de l'Ajuntament i estan estimats en 16.978,31 euros anuals.

Els costos salarials s'han calculat a partir d'una plantilla de persones treballadores que ha d'executar el contracte amb les següents categories professionals, segons s'especifica en el Plec de prescripcions tècniques (PPT):

Categoria Professional	Retribució salarial mensual bruta any 2026 (segons conveni)
Nivell II. Grup D. Encarregat/da 2a	1.669,28 €
Nivell IV. Grup D. Ajudant dependent/a	1.577,05 €

L'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992), publicat al DOGC el 23 de març de 2026.

El valor estimat (VEC) del contracte és de **800.633,24 euros**. Aquesta xifra inclou l'import net de la xifra de negocis, el valor dels subministraments i inclou possibles pròrrogues i altres conceptes, sense contemplar l'IVA, tot d'acord a la previsió de l'article 101 LCSP.

Any	VE prestació	VE Subministraments	VE pròrroga prestacions	VE pròrroga subministraments	SUMA
2026 (de novembre a desembre)	30.530,00 €	2.829,72 €			33.359,72 €
2027	183.180,00 €	16.978,31 €			200.158,31 €

2028	152.650,00 €	14.148,59 €	30.530,00 €	2.829,72 €	200.158,31 €
2029			183.180,00 €	16.978,31 €	200.158,31 €
2030 (de gener a octubre)			152.650,00 €	14.148,59 €	166.798,59 €
TOTAL					800.633,24 €

➤ **Es tracta d'un contracte reservat: NO**

6. Procediment d'adjudicació

Aquest contracte té naturalesa administrativa, d'acord amb els articles 12.1, 15 i 25.1 a) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), i es tipifica com a contracte de concessió de serveis especials de l'Annex IV de la LCSP.

Considerant l'import del contracte, la seva durada i les prestacions que constitueix el seu objecte, així com el valor estimat del contracte i els criteris que serviran per a la seva adjudicació, es considera que el més adient és adjudicar aquest contracte mitjançant procediment restringit, previst a l'article 160 i successius de la LCSP, segons allò establert a l'art. 131.2 de LCSP donat que el CPV d'aquest contracte es troba entre els especificats a l'annex IV LCSP, i no subjecte a la regulació harmonitzada, d'acord amb l'establert en l'article 20 de la mateixa Llei, amb varis criteris d'adjudicació.

7. Condicions d'aptitud i de solvència tècnica, econòmica i financera de les empreses

Per assegurar la idoneïtat de les empreses licitadores s'exigirà la següent solvència:

a) SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA:

D'acord amb la previsió de l'article 87.1.a) LCSP, el volum anual de negocis en l'àmbit d'aquest contracte referit al millor dels tres últims exercicis anteriors a la data de presentació de les proposicions o en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresa ha de tenir un valor igual o superior a 3.000,00 euros. En el cas de què la data de constitució de l'empresa o d'inici d'activitat sigui inferior a un any comptat des de la data final de presentació de proposicions, el requeriment s'entendrà proporcional al període.

Aquest import permet garantir la solvència mínima de les ofertes sense restringir la presentació de propostes de caràcter social, per fer front a les despeses econòmiques i les obligacions legals inherents.

b) SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL:

D'acord amb l'article 90.1.a) LCSP, l'import anual, sense incloure els impostos, que l'empresa licitadora ha de declarar com a executat durant l'any de superior execució en el decurs dels últims tres anys en serveis de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte ha de ser com a mínim de 2.000,00 euros.

Es consideren serveis de naturalesa igual o similar que constitueixen l'objecte d'aquest contracte:

- gestió i explotació de bars i/o cafeteries
- gestió i explotació de restaurants

Pel que fa a la solvència tècnica del personal adscrit al contracte, almenys un dels treballadors adscrits al contracte, haurà d'acreditar una de les condicions següents:

a) Formació en l'àmbit de l'hostaleria i la restauració amb titulació mínima de Grau Mitjà.

Com a mínim una de les persones treballadores que integrin l'equip adscrit a l'execució del contracte haurà d'acreditar formació en l'àmbit de l'hostaleria i la restauració amb una **titulació mínima de Grau Mitjà** entre les quals s'inclouen, entre altres, les següents titulacions vigents del sistema educatiu:

- Tècnic/a en Cuina i Gastronomia
- Tècnic/a en Serveis en Restauració

Així mateix, s'admetran com a titulacions equivalents les qualificacions professionals o certificats de professionalitat de nivell 2 o superior de la família professional d'Hostaleria i Turisme, regulats pel Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals, específicament els corresponents a l'àmbit de la cuina, els serveis de restaurant o els serveis de bar i cafeteria.

b) Experiència professional mínima en serveis de bar o cafeteria.

Com a mínim una de les persones treballadores que integrin l'equip adscrit a l'execució del contracte haurà d'acreditar una experiència professional mínima de tres anys, prestada de manera continuada, en funcions pròpies de serveis de bar o cafeteria, amb una dedicació no inferior a 25 hores setmanals.

Aquesta experiència s'haurà d'acreditar mitjançant documentació objectiva i verificable, adequada a la situació laboral de la persona treballadora, entre la qual s'admetran, entre altres, els documents següents:

- Informe de vida laboral emès per la Tresoreria General de la Seguretat Social, que permeti identificar la durada de les relacions laborals.
- Contractes de treball i/o certificats de l'empresa ocupadora en què constin les funcions desenvolupades, la categoria professional i la dedicació horària.
- Certificats de l'empresa o entitat ocupadora, pública o privada, en què s'indiquin expressament:
 - el període de prestació dels serveis,
 - les funcions desenvolupades relacionades amb serveis de bar o cafeteria,
 - i la dedicació horària.

En el cas de persones treballadores autònomes, l'experiència s'haurà d'acreditar mitjançant l'alta al règim corresponent de la Seguretat Social, juntament amb documentació acreditativa de l'activitat realitzada (com ara factures, contractes de prestació de serveis o certificats de clients) que permeti verificar la naturalesa de l'activitat, la seva continuïtat i el període d'exercici.

En tots els casos, la documentació aportada haurà de permetre comprovar de manera clara i objectiva que l'experiència acreditada compleix el mínim temporal exigít, està directament relacionada amb serveis de bar o cafeteria i s'ha desenvolupat amb una dedicació horària equivalent o superior a 25 hores setmanals.

Justificació: S'estima que si el licitador ha realitzat durant els darrers tres anys serveis vinculats a la gestió i explotació de bars, cafeteries o restaurants, això garanteix que disposa dels coneixements tècnics i professionals suficients per dur a terme correctament la prestació objecte del contracte. Alhora, l'import mínim d'execució establert no constitueix una càrrega excessiva i permet no limitar la concurrència, especialment d'empreses amb perfil social o d'inserció.

Adicionalment, i atenent el caràcter especialitzat del servei, es considera necessari que com a mínim un dels treballadors adscrits a l'execució del contracte acredití la qualificació professional en formació o experiència mínima per garantir la correcta prestació del servei. Aquest requisit addicional respon a la necessitat de garantir que el personal responsable de l'execució directa del servei disposa de coneixements tècnics pràctics, habilitats professionals i competències específiques imprescindibles per a un servei de restauració segur, eficient i de qualitat per a la ciutadania. La combinació d'experiència acreditada i/o formació específica assegura que l'empresa licitadora pot complir adequadament les obligacions derivades del contracte, sense introduir requisits desproporcionats que restringeixin la participació.

8. Criteris d'adjudicació

La valoració de les proposicions per determinar l'oferta més avantatjosa atén a criteris avaluables mitjançant judici de valor i de forma automàtica directament vinculats a l'objecte del contracte per aconseguir una millora en les prestacions objecte del present contracte de conformitat amb l'art. 145.2 de la LCSP.

S'aplicaran els criteris d'adjudicació següents, sobre un màxim de 100 punts:

a) Criteris avaluables mitjançant judici de valor, fins a 40 punts.

Els criteris vinculats a l'objecte del contracte avaluats mitjançant judici de valor i que serviran de base per a l'adjudicació del contracte, tenen una puntuació màxima de 40 punts.

Els criteris vinculats a l'objecte de contracte que depenen d'un judici de valor i que serviran de base per a l'adjudicació del contracte es basen en avaluar **la proposta metodològica per oferir una proposta d'activitats que complementi la programació del centre cívic Convent de Sant Agustí i en col·laboració amb les entitats del barri de Sant Pere, Santa Caterina i la Ribera.**

A través d'aquest criteri es pretén avaluar la capacitat del licitador del servei de bar-cafeteria per complementar la programació cultural anual del centre cívic amb una proposta cultural de petit format. Es tracta de planificar una línia d'actuació del bar-cafeteria que sigui un complement a la programació cultural del centre cívic Convent Sant Agustí i que el bar-cafeteria esdevingui un espai més en el marc de tot l'equipament, que ha de treballar amb un discurs conjunt. Es valorarà també la capacitat del bar-cafeteria d'implicar-se o de promoure la proximitat amb el teixit social del barri de Sant Pere, Santa

Caterina i la Ribera, a través d'estratègies diverses així com la capacitat de fomentar activitats culturals que ajudin a promoure i difondre disciplines i practiques artístiques i el seu apropament a la ciutadania, així com que el bar-cafeteria esdevingui un espai que fomenti la cohesió veïnal.

Cadascuna de les propostes es valorarà d'acord amb quatre elements principals:

- La claredat, concreció i coherència de la proposta presentada.
- La viabilitat tècnica i organitzativa de la proposta presentada.
- L'adequació de la proposta a l'objecte del contracte .
- L'aportació d'elements creatius i/o innovadors de la proposta presentada.

Aquest conjunt d'elements permet valorar de manera integrada la qualitat, solidesa, aplicabilitat i innovació de cada proposta presentada.

Tenint en compte això , el sistema de ponderació emprat per a cada apartat es basa en els següents criteris:

Escala de valoració	Puntuació
Excel·lent: proposta altament innovadora i/o creativa, totalment coherent amb l'objecte del contracte, plenament viable amb us òptim de recursos, presentat amb alta concreció, claredat i coherència.	20
Bona: proposta innovadora i/o creativa, amb un nivell òptim de coherència amb l'objecte del contracte, econòmicament viable, presentat amb un bon nivell de concreció, claredat i coherència, tot i que amb un menor profunditat o optimització que el nivell excel·lent.	15
Adequada: proposta correcta però amb innovació i/o creativitat limitada, amb un nivell acceptable de coherència amb l'objecte del contracte, econòmicament viable però amb mancances, presentat amb un nivell bàsic de concreció, claredat i coherència.	10
Bàsica: proposta mínimament creativa o innovadora, amb un nivell feble de coherència amb l'objecte del contracte, amb viabilitat dubtosa, i amb un nivell molt pobre de concreció, claredat i/o coherència.	5
Proposta sense aportacions innovadores, sense coherència amb l'objecte del contracte, inviable i sense aportar concreció, claredat i/o coherència.	0

Aquests criteris avaluable mitjançant judici de valor es valoren fins a 40 punts, segons el següent desglossament:

1. Per la descripció dels mecanismes de coordinació amb el Centre Cívic i amb el teixit social del territori per complementar l'activitat cultural i comunitària de l'equipament, fins a 20 punts.

D'acord amb els objectius del servei descrits al Plec de Prescripcions Tècniques, en especial els relatius a la consideració del bar-cafeteria com a espai integrat en la dinàmica del Centre Cívic i a la necessitat de cooperació i coordinació amb la Direcció del Centre Cívic i amb el teixit social del

territori (clàusules relatives als objectius del servei i a la coordinació), es demana a l'empresa licitadora que descrigui els mecanismes de coordinació amb el Centre Cívic i amb teixit social del territori per complementar l'activitat cultural i comunitària del servei.

Justificació: aquest criteri té per finalitat valorar la capacitat de l'empresa licitadora per desenvolupar el servei de forma coherent a la oferta cultural del centre cívic Convent de Sant Agustí.

2. Per la proposta metodològica per a l'elaboració de la programació d'activitats de petit format dins de l'espai bar-cafeteria, fins a 20 punts.

D'acord amb els objectius del servei del bar-cafeteria descrits al Plec de Prescripcions Tècniques, en especial els relatius a la consideració del bar-cafeteria com a espai integrat en la dinàmica cultural i comunitària del centre cívic, es demana a l'empresa licitadora que presenti una proposta metodològica de programació d'activitats de petit format a desenvolupar dins d'aquest espai.

La proposta haurà d'incloure la metodologia emprada per a elaborar l'oferta d'activitats, la seva periodicitat orientativa, el públic destinatari, així com la seva articulació amb la programació del centre cívic i amb les dinàmiques del territori.

Justificació: Aquest criteri es defineix per valorar la capacitat del bar-cafeteria de contribuir a la dinamització cultural i comunitària del Centre Cívic mitjançant una programació complementària.

El document que presenti l'empresa licitadora amb la proposta tècnica i millores ha de tenir una extensió màxima de 30 pàgines DIN-A4, en tipografia arial 12 i interlineat simple. La proposta tècnica s'haurà d'estructurar estrictament seguint els apartats i subapartats d'aquests criteris d'adjudicació. No es valorarà la informació que es consideri supèrflua i/o innecessària.

b) Criteris avaluables de forma automàtica, fins a 60 punts.

Criteris vinculats a l'objecte del contracte avaluats de forma automàtica i que serviran de base per a l'adjudicació del contracte, fins a 60 punts:

1. Pel compromís de l'empresa licitadora en l'increment de l'import de la inversió mínima anual, fins a 27 punts.

D'acord amb la clàusula 4 del plec de prescripcions tècniques, la concessionària haurà de realitzar una inversió anual per a realitzar millores complementàries en obra o dotació d'equipament i estris – bé en substitució dels existents o complementaris a aquests – que hauran de ser aportades al seu càrrec abans de l'inici de les activitats i/o durant la vigència del contracte i per un import mínim de 3.500,00 euros. La proposta d'inversió s'haurà de referir a béns que revertiran a l'Ajuntament lliures de càrrega i gravamen a la finalització del contracte.

Es valorarà el compromís de l'empresa licitadora en l'increment de l'import de la inversió mínima anual, fins a un màxim de 27 punts i d'acord amb el següent desglossament:

- a) Pel compromís d'incrementar en 500,00 euros l'import de la proposta d'inversió anual i, per tant, el compromís d'invertir un import total de 4.000,00 euros anuals, s'atorgaran 9 punts.
- b) Pel compromís d'incrementar en 1.000,00 euros l'import de la proposta d'inversió anual i, per tant, el compromís d'invertir un import total de 4.500,00 euros anuals, s'atorgaran 18 punts.
- c) Pel compromís d'incrementar en 1.500,00 euros l'import de la proposta d'inversió anual i, per tant, el compromís d'invertir un import total de 5.000,00 euros anuals, s'atorgaran 27 punts.

Les ofertes que no proposin cap increment en la proposta d'inversió mínima anual seran avaluades amb 0 punts en aquest criteri.

Justificació: Aquest criteri valora la millora de la dotació material del bar-cafeteria el que reverteix directament en benefici de les persones usuàries i consolida l'increment dels bens inclosos al seu inventari.

2. Per promoure l' us de l'espai del bar-cafeteria per programació d'activitats culturals de petit format impulsades per entitats del barri, fins a 20 punts

D'acord amb la clàusula 2 del Plec de Prescripcions Tècniques i el seu Annex 3: *Línies d'actuació del Centre Cívic Convent de Sant Agustí*, així com amb els objectius dels equipaments de proximitat orientats a afavorir el desenvolupament cultural i social del territori, la concessionària haurà de promoure la disponibilitat de l'espai de bar-cafeteria per a la realització d'activitats culturals de petit format impulsades per entitats o agents del territori (preferentment dels barris de Sant Pere, Santa Caterina i la Ribera).

Als efectes d'aquest criteri, s'entendrà per "increment" l'organització d'activitats addicionals a la periodicitat mínima obligatòria establerta en el plec (una activitat mensual), que siguin promogudes o coorganitzades per entitats del territori.

La puntuació s'atorgarà de manera automàtica en funció del compromís d'incrementar el **nombre d'activitats culturals de petit format per entitats del territori**, d'acord amb el següent desglossament:

- a) Pel compromís d'organitzar una activitat cultural de petit format addicional per trimestre promoguda per entitats del territori : 10 punts
- b) Pel compromís d'organitzar dues activitats culturals de petit format addicional per trimestre promogudes per entitats del territori: 20 punts

A efectes de valoració, les activitats hauran de complir els requisits establerts al plec pel que fa a format, durada i coherència amb la programació del centre cívic, i hauran d'haver estat efectivament coordinades amb l'equip de gestió de l'equipament.

Justificació: Aquest criteri respon a la voluntat de reforçar el paper del bar-cafeteria com a espai obert al territori i al teixit associatiu, afavorint la generació d'espais de trobada, relació i participació ciutadana. L'impuls d'activitats promogudes per entitats contribueix a enfortir la cohesió social, el sentit de pertinença i la vinculació entre l'equipament i la comunitat, en coherència amb els objectius dels centres cívics com a equipaments de proximitat

3. Pel compromís de l'empresa licitadora en incrementar la diversitat de l'oferta gastronòmica, fins a 7 punts

Es valorarà la diversitat de l'oferta gastronòmica del bar-cafeteria amb l'objectiu de garantir una proposta inclusiva i adaptada a les necessitats alimentàries de la diversitat d'usuaris de l'equipament, d'acord amb el següent desglossament:

- a) Pel compromís de l'empresa d'incloure a la carta productes aptes per a persones amb al·lèrgies/intoleràncies dels següent tipus: sense gluten, sense lactosa i d'altres al·lèrgens alimentaris: 3,5 punts.
- b) Pel compromís de l'empresa licitadora d'incloure a la carta productes aptes per a persones que segueixin una dieta "halal" i per persones que segueixin una dieta vegana/vegetariana: 3,5 punts.

Justificació: Amb aquest criteri es pretén fomentar una oferta gastronòmica diversa i accessible que tingui en compte les diferents necessitats alimentàries derivades d'al·lèrgies, intoleràncies o opcions dietètiques, afavorint així que el conjunt de persones usuàries del Centre Cívic pugui gaudir de l'oferta del bar-cafeteria en condicions d'igualtat.

4. Pel compromís de l'empresa licitadora en oferir diverses ofertes comercials, fins a 6 punts.

Es valorarà la diversitat d'ofertes comercials del bar-cafeteria, amb la finalitat d'adaptar el servei als diferents moments de consum i als diversos perfils de persones usuàries del centre cívic, contribuint a facilitar l'accessibilitat econòmica i l'ús habitual del servei com a espai de proximitat, d'acord amb el següent desglossament:

- a) Pel compromís de l'empresa licitadora d'oferir descomptes o *packs* amb un preu reduït respecte de la carta de preus, per esmorzar, dinar i/o berenar, en determinades franges horàries, adreçades al públic en general: 2 punts.
- b) Pel compromís de l'empresa licitadora d'incorporar sistemes de fidelització, com ara targetes de fidelització, i descomptes respecte de la carta de preus, adreçats a les persones usuàries de les activitats del centre cívic: 2 punts.

- c) Pel compromís de l'empresa licitadora d'incloure a la carta ofertes d'esmorzar, dinar i/o berenar, amb preus reduïts respecte de la carta de preus, adreçats a col·lectius concrets com ara pensionistes, infants o altres col·lectius similars: 2 punts.

Justificació: Amb aquest criteri es vol promoure una oferta comercial variada i flexible que cobreixi els diferents moments del dia —esmorzar, dinar i berenar— i que, alhora, tingui en compte la diversitat social de les persones usuàries del centre cívic, contribuint a fer del bar-cafeteria un servei accessible, de proximitat i alineat amb la funció social de l'equipament.

Situació d'empat en la puntuació total entre diverses empreses licitadores:

Si es produeix un empat en la puntuació total entre varies ofertes s'aplicaran els criteris de desempat establerts a l'article 147.2 de la LCSP, en l'ordre d'importància desglossat a les lletres a, b, c i d de l'apartat 2 el qual conté els següents criteris socials referits al moment de finalitzar el termini de presentació de les ofertes:

- a) Major percentatge de treballadors amb discapacitat o en situació d'exclusió social en la plantilla de cada una de les empreses. Tindrà preferència en cas d'igualtat, el major nombre de treballadors fixos amb discapacitat en plantilla, o el major nombre de treballadors en inclusió en la plantilla.
- b) Menor percentatge de contractes temporals en la plantilla de cada una de les empreses.
- c) Major percentatge de dones empleades en la plantilla de cada una de les empreses.
- d) El sorteig en cas que l'aplicació dels anteriors criteris no hagués donat lloc a un desempat.

9. Garantia definitiva

L'empresa proposada com adjudicatària haurà de constituir una garantia definitiva consistent en un import fix de 1.000,00 euros, dins del termini de 10 dies hàbils a comptar del següent al de la recepció del requeriment.

10. Durada del contracte

La durada del contracte serà de 2 anys comptadors a partir del dia 1 de novembre de 2026 o l'endemà de la data de formalització del contracte, en cas de ser posterior.

La durada total del contracte incloent les eventuais pròrrogues serà de 4 anys. La o les pròrrogues seran per períodes d'un any.

11. Condicions especials d'execució

Es considera necessari, d'acord amb la previsió de l'article 202 LCSP, establir les següents condicions especials d'execució del contracte que es consideren vinculades amb el seu objecte, no són discriminatòries i són compatibles amb el dret comunitari:

De caràcter social:

- Manteniment de les condicions laborals de les persones que executen el contracte durant tot el període contractual.
- L'acreditació de pagament en termini a les empreses subcontractades.
- Informació de la subcontractació en la fase d'execució
- Pla d'igualtat o mesures d'igualtat.
- Comunicació inclusiva
- Mesures contra l'assetjament sexual i per raó de sexe
- Conciliació corresponsable del temps laboral, familiar i personal
- Recollida de dades desagregades per sexe/gènere.

12. Cessió del contracte

Els drets i obligacions de l'empresa contractista, derivats del contracte, poden ser cedits a un tercer sempre que les qualitats tècniques o personals del cedent no hagin estat raó determinant de l'adjudicació del contracte i que la cessió no comporti una restricció de la competència en el mercat i es compleixin els requisits establerts a l'apartat 2 de l'article 214 LCSP.

Per a la cessió del contracte es requereix autorització prèvia i expressa de l'òrgan de contractació.

13. Subcontractacions

D'acord amb l'establert en l'article 296 de la LCSP, el concessionari només podrà subcontractar amb tercers prestacions accessòries amb el compliment dels requisits i obligacions establerts als articles 215 i 216 LCSP. L'incompliment d'aquestes estipulacions legals comportarà les conseqüències establertes a l'apartat 3 de l'article 215 LCSP.

Es permet la subcontractació de prestacions no principals o substancials de l'objecte del contracte, essent les prestacions principals les següents:

- Les funcions d'encarregat/da del bar cafeteria

El personal subcontractat, en el seu cas, haurà de tenir la formació a la que fa referència la clàusula 5 del plec de prescripcions tècniques.

Justificació: amb motiu del correcte funcionament, organització, control i seguiment de la producció, planificació i execució del contracte durant el període establert a l'objecte del contracte.

Les empreses subcontractistes no han de realitzar operacions financeres en paradisos fiscals considerades delictives -segons la llista de països elaborada per les Institucions Europees o avalada per aquestes o, en el seu defecte, per l'Estat espanyol- o fora d'ells i que siguin considerades delictives, en els termes legalment establerts com ara delictes de blanqueig de capitals, frau fiscal o contra la Hisenda Pública.

En cas que els tercers subcontractats tinguin relacions legals amb paradisos fiscals l'adjudicatària ha

d'informar d'aquestes relacions a l'òrgan de contractació (que en donarà publicitat en el perfil de contractant) i presentar-li la documentació descriptiva dels moviments financers i tota la informació relativa a aquestes actuacions de les empreses subcontractistes.

L'empresa contractista està obligada a abonar a les empreses subcontractistes el preu pactat en un termini que no pot ser més desfavorable que el previst en la Llei 3/2004, de 29 de desembre, que estableix les mesures de lluita contra la morositat.

La persona responsable del contracte podrà requerir durant l'execució del contracte la verificació del pagament del preu a les empreses subcontractistes.

Així mateix, acabat el termini d'execució i abans de la liquidació, ha de presentar un document que justifiqui el compliment efectiu dels terminis d'abonament a les empreses subcontractistes.

14. Pòlissa d'assegurança

Pòlissa de responsabilitat civil: Sí

Import: 300.000,00 euros

15. Responsable del contracte

Com a responsable del contracte es designa a Natalia Matesanz Serrate, de la Direcció de Serveis a les Persones i al Territori del districte de Ciutat Vella.