

INFORME DE LA COMISSIÓ TÈCNICA DE VALORACIÓ RESPECTE A LA PROPOSICIÓ TÈCNICA AVALUABLE, MITJANÇANT JUDICIS DE VALOR, PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE, PER PROCEDIMENT OBERT, DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ D'UN LOCAL DESTINAT A BAR – CAFETERIA AL CASAL SOLLERIC.

Essent les 10 hores de dia 8 de setembre de 2015, reunida la Comissió Tècnica designada per la Mesa de contractació per a l'adjudicació del contracte de la GESTIÓ I EXPLOTACIÓ D'UN LOCAL DESTINAT A BAR – CAFETERIA AL CASAL SOLLERIC, formada pel Sr. Juan Carlos Sastre Sastre, tècnic d'administració general i cap de departament d'Interior, el Sr. Julián Garcia Caballero, cap de servei d'Interior i la Sra. Susana Alorda Guasp, cap de secció de Govern Interior, es procedeix a la valoració dels criteris establerts a la proposició, avaluables mitjançant judicis de valor, de la única empresa presentada i admesa a la licitació: ANIMA MANAGEMENT & CONSULTING S.L., als efectes d'eleva-la a la Mesa de Contractació.

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ QUANTIFICABLES MITJANÇANT JUDICIS DE VALOR : Màxim 30 punts.

D'acord amb el plec de clàusules administratives la valoració del projecte d'exploració s'ha de dur a terme segons el següent detall:

- A) Nivell d'adequació de la proposta a l'entorn del local i a l'objecte del contracte. Fins a 10 punts.
- B) Pla de gestió econòmica i inversions a realitzar al local municipal, tant en remodelacions i reformes, com en maquinària, equipaments i mobiliari. Fins a 10 punts.
- C) Pla de treball proposat on es detallin les tasques diàries a realitzar, personal que es dedicarà, horaris i dies d'obertura de l'activitat més enllà del mínim exigít al present plec: Fins a 10 punts.

L'empresa ANIMA MANAGEMENT & CONSULTING presenta un projecte d'exploració que detalla un pla de negoci que inclou sis punts: 1. Projecte i objectius; 2. Producte i mercat; 3. Competitivitat; 4. Pla de marketing; 5. Recursos humans i 6. Pla d'inversió.

A) Nivell d'adequació de la proposta a l'entorn del local i a l'objecte del contracte.

Del contingut del projecte presentat es desprèn que la empresa licitadora, pel fet de ser des de fa quatre anys la concessionària del bar objecte de licitació, coneix el negoci, els seus clients-destinatariis (funcionaris, treballadors, ciutadans i turistes) i les seves possibilitats. Descriu de manera pormenoritzada la dilatada experiència del cap de l'equip promotor del projecte, el Sr. Marco di Loreto, amb negocis de restauració. Orienta la seva oferta al servei de bar i restaurant, amb un servei de menú de dilluns a divendres a migdia, a més de tapes i cocteleria. Aquesta combinació de bar i cafeteria amb tapes i copes es l'element diferencial respecte als locals dels envoltants que suposen una competència, que te identificada.

Valoració: La proposta sembla molt adient i adequada a l'edifici del Casal Solleric amb un servei orientat cap a la qualitat. Se li atorguen **8 punts**.

B) Pla de gestió econòmica i inversions a realitzar al local municipal, tant en remodelacions i reformes, com en maquinària, equipaments i mobiliari.

Respecte al pla de marketing fa una anàlisi DAFO simple y general, una estratègia de producte i servei en la que diferencia els ingressos de la cafeteria (berenars, cafès, refrescs i cerveses) amb els que considera el centre del negoci: begudes i còctels de qualitat, snacks i tapes, menús diaris i serveis a les mostres i exposicions del Casal.

També fa referència a la selecció del personal d'acord amb la capacitat de relació amb els clients, la experiència amb els serveis de restauració i coneixements d'angles; a més dels mitjans de publicitat i promoció per a aconseguir nous clients com promoció per a empreses amb vals de descompte, publicitat estàtica i per les xarxes socials.

Respecte al pressupost d'inversió el desglossa en: plànols d'arquitecte i interiorisme per import de 5.000 €; inversió en maquinària, instal·lacions i mobiliari per valor global de 110.603 € i mercaderies, marketing i publicitat inicial per import de 10.000 €, el que fa un total d'inversió inicial de 125.603 €. Les partides econòmicament més importants d'aquest pressupost son la inversió en mobiliari (26.000 €), la cuina per un import de 16.500 € i el sanejament de les instal·lacions de fontaneria i electricitat del per un import de 15.000 €.

Valoració: Presenta un pla de gestió econòmica molt complert, detallat i adient, al igual que el pressupost d'inversió, i es valora molt positivament la inclusió dins el pressupost d'inversió de la reforma de les instal·lacions de fontaneria i electricitat del local, que es un valor afegit a l'immoble, de titularitat municipal. Se li atorguen **8 punts**.

C) Pla de treball proposat on es detallin les tasques diàries a realitzar, personal que es dedicarà, horaris i dies d'obertura de l'activitat més enllà del mínim exigit al present plec.

Pel que fa al recursos humans distingeix entre personal operatiu i no operatiu. Segons l'organigrama de l'empresa resulten ser un director, un encarregat de sala amb un nombre indeterminat de cambrers i ajudants de cambrers, i un cap de cuina amb un nombre indeterminat de cuiners, un ajudant de cuina i rentaplats. No concreta les tasques diàries a realitzar, que diu es definiran a una reunió setmanal dels caps amb el director, on també es coordinarà l'activitat general.

Aquest personal serà retribuït mitjançant variables, per objectius, amb reconeixement i motivació personal amb formació continua. El personal de servei disposarà de tres uniformes complets de disseny. Manifesta que aplicarà totes les disposicions vigents relatives a seguretat i higiene, sanitat i prevenció.

No defineix l'horari d'obertura.

Valoració: Del total del projecte presentat aquest punt a valorar que resulta amb més mancances, ja que no detalla un pla de treball concret, ni horari . **Se li atorguen 4 punts.**

La puntuació total obtinguda dels criteris avaluable mitjançant judicis de valor resulta ser de **20 punts.**

LA CAP DE SECCIO



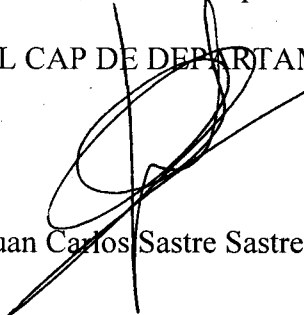
Susana Alorda Guasp

EL CAP DE SERVEI



Julian Garcia Caballero

EL CAP DE DEPARTAMENT



Juan Carlos Sastre Sastre

