

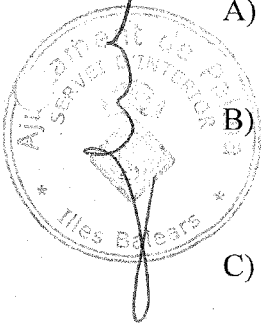
INFORME DE LA COMISSIÓ TÈCNICA DE VALORACIÓ RESPECTE A LA PROPOSICIÓ TÈCNICA AVALUABLE, MITJANÇANT JUDICIS DE VALOR, PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE, PER PROCEDIMENT OBERT, DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ D'UN LOCAL DESTINAT A CANTINA AL RECINTE MUNICIPAL DE SON PACS.

Essent les 11 hores de dia 21 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 CANTINA AL RECINTE MUNICIPAL DE SON PACS, 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 les dues empreses presentades i admeses a la licitació: LEANDRO SOARES DA COSTA i FRANCISCO JOSE MARTINEZ CACHERO, als efectes d'eleva una proposta de puntuació dels criteris quantificables mitjançant judicis de valor 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.



A) Nivell d'adequació de la proposta a l'entorn del local i a l'objecte del contracte:
Fins a 10 punts.

L'empresari **LEANDRO SOARES DA COSTA** presenta un projecte d'explotació que inclou tres punts: 1. Memòria descriptiva; 2. Pla de treball i 3. Pla de gestió i inversió.

Segons el la **memòria descriptiva**, planteja la explotació de la cantina com a bar-cafeteria definint com a prestació d'explotació primordial la de "cafeteria" on servir berenars, esmorzars, aperitius i menjar amb begudes fredes i calentes, brolleria, entrepans, pastissos, gelats a l'estiu i plats combinats, especificant que no inclou menjar calent. Ho enfoca al públic en general tenint cura dels treballadors del recinte i els seus horaris. Ofereix, a més de les obligacions exigides als plecs, un o dos diaris locals, segons demanda.

Valoració: Sols enfoca la cantina com a cafeteria, que es l'exigit al plec, i dins els estàndards normals d'un bar-cafeteria. Rebutja expressament la possibilitat de oferir menjar calent i ho enfoca principalment al públic en general, encara que tenint cura dels treballadors municipals i el seu horari. Se li atorguen **6 punts**.

El licitador **FRANCISCO JOSÉ MARTÍNEZ CACHERO** presenta un document amb l'objecte de reflectir la viabilitat del seu projecte de gestió i explotació. Enfoca la clientela a la del propi recinte, i espera atreure clientela de treballadors de la zona i professors i alumnes del Institut de Son Pacs, adequant-se segons el clients. Oferirà, diu, berenars que inclouen cafès, torrades i tot tipus de brolleria, entrepans freds i calents (de llom, sobrassada o calamars), així com diferents tapes i variats d'elaboració pròpia. També la realització de dinars per encàrrec, tant per empresa com per grups. Menciona una llista completa de plats de menjar típic mallorquí que elabora el licitador: peus de porc, calamars farcits, frit mallorquí, frit de marisc, albergínies farcides, pilotes, ensalada russa, porcella, llom amb col, sopes mallorquines, escaldums i altres. Declara que pot atendre en llengua anglesa.

Valoració: Orienta la cantina no sols com a bar cafeteria sinó que també amplia el servei ofertant menjars calents, la qual cosa s'ha de valorar positivament, així com enfocar-ho als treballadors del recinte, i també a clients externs com treballadors de la zona o alumnes i professorat del IES de Son Pacs. 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. Fins a 10 punts.

SR. SOARES DA COSTA: Respecte al **pla de gestió** econòmica proposa fer ofertes diàries i variades de berenars i plat del dia. Presenta una llista de preus finals (imposts inclosos) com annex al projecte que qualifica com assequibles y únics, es a dir, sense distincions entre preus de barra, taules o terrassa, i subjecta a aprovació de la Regidoria d'Infraestructures. Ofereix formació teòrica i pràctica dels empleats.

Pel que fa al **pla d'inversió** ho desglossa en inversió de les instal·lacions, que no detalla, en un llistat de costos per condicionament del local que estima en uns 1.000 euros que es poden reduir, de la primera compra d'existències i altre material que valora en una quantia mínima de 3.751'00 €, utensilis que valora en 500 € i mobiliari que valora en 8.000 €, del que una part com botellers tiradors de beguda, cendrers i altres poden ser ceditos pels proveïdors. Detalla un llistat molt complet de l'equipament bàsic necessari, detallant que en concret de entre el material que instal·larà les 9 taules i 36 cadires, una màquina de gel, una planxa elèctrica i l "tapero" quedaran a la cantina un cop finalitzada la concessió, si el Sr. Soares resultes adjudicatari. Com a despeses de constitució i posada en marxa calcula una 700 € i com a fons de maniobra per atendre despeses i pagaments dels tres primers mesos calcula 4.410 €. Resulta, doncs, una inversió inicial TOTAL de 18.361 € IVA inclòs. Presenta un càlcul d'amortització de l'immobilitzat material de 2.040 € anuals per la qual cosa calcula amortització la inversió en cinc anys.

Valoració: Es considera que tant el pla de gestió com el d'inversió suposen una proposta molt complerta, detallada i adient. No es pot valorar que ofereixi que part de l'equipament quedi al recinte al finalitzar la concessió. Se li atorguen **9 punts**.

SR. MARTINEZ CACHERO: Manifesta que realitzarà ofertes econòmiques tant per als berenars (café, té o batut de xocolata, brolleria dolça o salada i suc), com per esmorzar (oferta diària de entrepà i refresc), com per dinar amb un plat del dia econòmic elaborat segons productes de temporada, amb beguda i postres. Detalla la carta de servei de bar-cafeteria, molt completa, encara que sense preus.

Pel que fa al equipament manifesta que ja disposa del mateix, des del 2014 obtingut mitjançant un préstec ICO i que es troba en perfecte estat. Detalla una completa relació d'aquesta maquinària: un baix mostrador d'inox. De tres portes, planxa de gas i fogó, planxa torradora, rentavaixelles, talladora d'embotits, fogó d'alt rendiment, cafetera de dos grups, cambra de fred de vidre, molinet, dues taules de feina d'inox. i caixa enregistradora. I realitzarà la inversió de 10 taules interiors, 5 taules exteriors, 45 cadires i els ormeigs de cuina adients. No especifica cap preu. Manifesta que realitzarà una neteja i feina de pintura.

Valoració: Es una proposta complerta, encara que no detalla els preus. **Se li atorguen 7 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.

SR. SOARES DA COSTA: Pel que fa al **pla de treball**, respecte a les tasques diàries a realitzar i personal que es dedicarà exposa que l'encarregat gestionarà el negoci essent el responsable de l'activitat de la cafeteria, subministraments, demandes, producció, control de inventaris i despeses, gestió de personal i altres; a més de l'encarregat ofereix dos cambrers i segons la demanda afegirien un altre. Els cambrers atendran els clients, prepararan les comandes i serviran als clients, així com realitzaran la neteja i el manteniment bàsic de l'equipament i del local. Respecte a l'horari l'amplia en una hora diària de dilluns a divendres (de 06'30h. fins a les 17'00 h.) respecte a la exigida al plec, i en tres hores els dissabtes (de 06'30 h. Fins a les 09'30 hores). Diumenges i festius tancat.

Valoració : Tant les tasques com el personal resulten adequats per a la cantina, atesa la detallada relació de tasques de manteniment que ja recull el plec i que les pròpies de la activitat son les habituals a la restauració. El personal, inicialment un encarregat i dos cambrers, sembla adient i més que suficient. Pel que fa a l'horari, al plec s'exigeix, com a mínim, de les 06'30 fins les 16'00 hores de dilluns a divendres, i els dissabtes i festius obertura opcional, i el licitador ho amplia en una hora diària de dilluns a divendres en tres hores els dissabtes. Se li atorguen **8 punts**.

SR. MARTINEZ CACHERO :

Pel que fa al personal que atindrà la cantina manifesta que seran dues persones: el propi licitador, amb 30 anys d'experiència a la professió, s'encarregarà de l'atenció al públic i del servei de cuina d'elaboració artesanal, a més de la gestió econòmica-financera, gestió d'stock i gestió de proveïdors (detalla els fixos) i les compres, i un empleat que recolzat pel licitador atindrà la barra, la sala i la terrassa. Respecte a l'horari ofereix servei continuat de dilluns a divendres de 06'30 hores fins a les 17'00 hores i els dissabtes de 06'30 a 14'00 hores. Defineix com horari per a servir dinars de 13'00 a 16'00 hores de dilluns a divendres i els dissabtes per encàrrec.

Valoració: Les tasques resultes les adequades. El personal, el licitador i un empleat per atendre barra., sala i terrassa sembla suficient. Pel que fa a l'horari, al plec s'exigeix, com a mínim, de les 06'30 fins les 16'00 hores de dilluns a divendres, i els dissabtes i festius obertura opcional, per la qual cosa amplia l'horari en una hora diària de dilluns a divendres, i en set hores i mitja els dissabtes. **Se li atorguen 8 punts.**

Valoració global de les propostes admeses: Ambdues resulten adequades i vàlides per a la prestació del servei a la cantina de Son Pacs. Presenten una estructura semblant i demostren un coneixement de la professió i de la pròpia cantina. El projecte del Sr. Soares és més detallat i proposa més personal però el del Sr. Martínez Cachero orienta la seva activitat no sols a bar cafeteria sinó ofereix també menjars calents d'elaboració personal i amb un horari més extens, el que equilibra la **puntuació total** global de les dues propostes. Així la valoració atorgada segons el criteris avaluables mitjançant judicis de valor és de **23 PUNTS per a cada un dels dos licitadors admesos.**

LA CAP DE SECCIÓ



Susana Alorda Guasp

EL CAP DE DEPARTAMENT



Juan Carlos Sastre Sastre

EL CAP DE SERVEI



Julián Garcia Caballero

