

Data: 30 SET. 2015

Unitat emissora:	Departament de Cultura
Codi orgànic:	04010400
R/N:	
R/V:	

Unitat destinataria:	Secció de Contractació
Codi orgànic:	03050100
Destinataria:	

Assumpte:

Informe d'avaluació de les proposicions segons judici de valor relatives a la concessió de la gestió i explotació del bar-cafeteria del Centre de recepció de visitants del Castell de Bellver

La Comissió tècnica es constitueix per avaluar les proposicions mitjançant judici de valor relatives a la concessió de la gestió i explotació del bar-cafeteria del Centre de recepció de visitants del Castell de Bellver, conforme estableixen les clàusules 17 i 19 del plec de clàusules administratives i prescripcions tècniques particulars que han de regir la concessió.

Licitadors presentats

Els licitadors presentats són:

- 1) Sr. Francisco José Martínez Cacherro
- 2) Sr. Francisco Pérez Urbano
- 3) Sr. Leandro Soares Da Costa

Criteris d'adjudicació quantificables mitjançant judici de valor

De conformitat amb la clàusula 17.1 del plec de clàusules administratives i prescripcions tècniques particulars que han de regir la concessió per valorar les proposicions s'ha de presentar un **projecte d'explotació** on es valorarà la memòria descriptiva de l'activitat, el pla de gestió i inversió, així com el pla de treball proposat, i que s'haurà d'ajustar a l'objecte del contracte. La valoració es dura a terme segons el detall següent detall:

- **Nivell d'adequació de la proposta a l'entorn del local i a l'objecte del contracte:** Fins a 10 punts.
- **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.
- **Pla de treball proposat on es detallin les tasques diàries a realitzar personal que es dedicarà, horaris i dies d'obertura de l'activitat mes enllà del mínim exigít al present plec:** Fina a 10 punts.

<p><u>Criteris d'adjudicació quantificables</u> <u>mitjançant judici de valor</u></p>	<p>A. Nivell d'adequació de la proposta a l'entorn del local i a l'objecte del contracte. Fins a 10 punts.</p>	<p>B. Pla de gestió econòmica i inversions a realitzar, tant en remodelacions i reformes, com en maquinària, equipaments i mobiliari. Fins a 10 punts</p>	<p>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 mes enllà del mínim exigít al plec Fins a 10 punts.</p>
<p>1) Sr. Francisco José Martínez Cacherro</p>	<p>- La proposta només esmenta que té coneixement de l'entorn geogràfic de la zona del Castell i de Palma i que va regentar la cantina del Castell de San Carlos i que està habituat al tracte amb visitants als centres culturals. - Ofereix menjar ràpid preparat en expositors, productes envasats i begudes fredes i calentes pels visitants per una banda i preus especials de berenars i plats del dia pel personal del Castell, sense concretar els preus en cap dels dos casos.</p>	<p>- Manifesta que realitzarà una inversió total de 10.000 € en l'adquisició de maquinària nova, sense concretar, i mobiliari -12 taules, 48 cadires i 5 tamborets-.</p>	<p>- Enuncia algunes de les tasques exigides en el plec relatives a la neteja del bany i banys públics elaboració dels productes, reparació, conservació i manteniment de les instal·lacions. - Ofereix 1 encarregat juntament amb personal contractat, que no quantifica, segons les necessitats de l'activitat, -No ofereix un horari d'obertura del bar diferent de l'exigít en el Plec, però durant d'estiu, els dilluns, no presta el servei de bar, quan la clàusula 6.1 dels plec obliga també a oferir el servei de bar el dilluns</p>

<p>2) Sr. Francisco Pérez Urbano</p>	<p>-Descriu els objectius, analitza el sector en la zona i la competència i el Pla de negoci s'adequa a les necessitats del servei. Destaca la experiència en el sector amb la gestió de tres negocis d'hoteleria.: 1 bar, 1 cafeteria i 1 restaurant a Santa Ponsa.</p> <p>- Manifesta que oferirà preus competitius que no esmenta.</p> <p>- Ofereix la carta dels productes en 4 idiomes.</p> <p>- Manifesta que oferirà els productes frescs, de qualitat, preferentment estacionals prèviament elaborats a altres establiments propis, servei especialitzat en cuina i productes internacionals.</p> <p>- Manifesta que durà a terme accions directes per aconseguir nous clients i publicitat en els mitjans locals i internet.</p> <p>- Manifesta que incentivarà les franges de menor ocupació amb preus especials i marges reduïts per aconseguir major volum de vendes.</p>	<p>- Manifesta que ha analitzat els riscos i les necessitats de finançament, els terminis d'amortització i la rendibilitat per captar el finançament extern per poder posar en marxa el projecte però no presenta cap tipus de proposta d'inversió quantificada pel condicionament o tancament de la terrassa del bar quan manifesta que renovarà l'equipament i l'interiorisme del local.</p> <p>-Manifesta que contendrà els costos fixos per reduir riscos.</p>	<p>-Ofereix el següents treballadors: 2 cambrers (1 titular del negoci) a jornada completa, 1 cambrer a temps parcial pels divendres i caps de setmana, 1 cambrer a temps parcial, 1 netejadora a mitja jornada matí i horabaixa; i possibilitat de contractar personal eventual pels períodes de més activitat; amb contractes de 6 mesos amb període de prova i posterior contracte indefinit. El personal s'organitzarà amb torns, amb opció d'hores extres. 1 dels treballadors de cada torn haurà de parlar castellà, català, alemany i anglès.</p> <p>- Manifesta que oferirà un horari més ampli d'obertura del bar que l'exigit en el plec, però no el concreta.</p>
---	---	--	--

<p>3) Leandro Soares Da Costa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Descriu sucintament el pla de feina i adequant-se a les necessitats del servei. - Ofereix relació de la gama de productes de bar (begudes fredes i calentes vins, i begudes alcohòliques còctels i combinats, fruites brolleria, gelats i entrepans i la llista de preus que tindrà amb diferents idiomes. No inclou els plats combinats propis de les cafeteries - Manifesta que oferirà preus diferents als treballadors dels Castells i ofertes de berenars per a grups i escoles que no concreta. - Ofereix formació teòrica i pràctica dels processos de manipulació, funcionament i manteniment d'equipaments i atenció al client, -Ofereix 1 o 2 periòdics de les Illes Balears. 	<p>Incorpora:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plànol de tancament de la planta del bar-cafeteria del Castell de Bellver de l'arquitecte Antonia Pizà Vidal, de data juliol 2015, amb alçat anterior i posterior tancat i obert, complint la normativa urbanística. - Pressupost de tancament de Cristalex núm. 05811, de data 03/07/2015. pel tancament de la terrassa del Castell per un import total de 35.126,01 (amb IVA inclòs) però no indica el seu l'objecte, encara que es dedueix. - Oferiment de cartells indicatiu del local. -Ofereix la millora del mobiliari (que pot ser cedit pels proveïdors), amb la compra d'articles de bar i 7 electrodomèstics al seu càrrec els quals relaciona, sense concretar el seu import, així com estris pel funcionament del bar. 	<ul style="list-style-type: none"> - No ofereix cap horari i dies diferents dels l'exigit en el Plec. - Ofereix 4 persones estiu i 2 persones durant l'hivern a torn complet en els dos casos i 1 netejadora pels banys. <p>Descriu breument les funcions de l'encarregat i els cambrers del bar, especificant que tant un com els altres estaran en el règim de la Seguretat Social d'autònoms.</p>
--	---	--	--

Valoració

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

- 1) Sr. Francisco José Martínez Cachero** - Es una proposta que no ofereix cap aportació específica respecte a l'entorn de Bellver i s'adequa de forma molt bàsica a l'objecte del contracte de bar- cafeteria amb begudes fredes i calentes i menjars ràpids preparats. Se li atorguen **5 punts**
- 2) Sr. Francisco Pérez Urbano** - Es una proposta que no ofereix cap aportació específica respecte a l'entorn de Bellver. Presenta un pla de negoci detallat analitzant el sector i la competència. Com a trets positius ofereix productes frescs, de qualitat, preferentment estacionals, prèviament elaborats a altres establiments propis, servei especialitzat en cuina i productes internacionals i la carta dels productes en 4 idiomes. Per atreure i mantenir el públic i els clients al bar del castell la l'oferta de publicitat en els mitjans i internet i els descomptes a les franges de més demanda resulten interessants. Es valora positivament l'esforç en la presentació del projecte. Se li atorguen **6 punts**
- 3) Sr. Leandro Soares Da Costa** - Es una proposta que no ofereix cap aportació específica respecte a l'entorn de Bellver S'adequa exclusivament a productes de bar sense incloure plats combinats. Ofereix begudes fredes i calentes, vins, fruites, brolleria, gelats i entrepans, així com la llista de preus en diferents idiomes. Se li atorguen **6 punts**

B. Pla de gestió econòmica i inversions a realitzar, tant en remodelacions i reformes, com en maquinària, equipaments i mobiliari. Fins a 10 punts

- 1) Sr. Francisco José Martínez Cachero** - El pressupost de 10.000 € per inversió de maquinària no queda concretat i en quant a les 12 taules, 48 cadires i 5 tamborets, que ofereix i no quantifica, no resulten necessaris pel motiu de que el castell ja disposa d'aquest mobiliari en bon estat. Se li atorguen **5 punts**
- 2) Sr. Francisco Pérez Urbano** - Es compromet a realitzar la renovació del bar, sense quantificarla. Analitza els riscos, tot i que no especifica com en farà front. Se li atorguen **3 punts**
- 3) Sr. Leandro Soares Da Costa** - Es valora molt positivament que presenta un plànol amb la proposta de tancament amb vidre de la terrassa del bar signat per un arquitecte, oferint una inversió per aquest concepte de 35.126,01€ (amb IVA inclòs), però no concreta l'import del mobiliari, electrodomèstics i la senyalística de localització del bar, que cita com a millora. 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 mes enllà del mínim exigít al plec. Fins a 10 punts.

1) Sr. Francisco José Martínez Cachero - Aporta un encarregat, juntament amb el personal contractat. Se li atorguen **4 punts**.

2) Sr. Francisco Pérez Urbano - El personal que s'organitzarà amb torns resulta adient (2 cambres a jornada completa, 1 cambrer pel divendres i caps de setmana i 1 cambrer a temps parcial, 1 netejadora a mitja jornada -matí i horabaixa-, ampliable amb més personal amb contractes de 6 mesos). No concreta quin serà l'horari que amplia l'establert com obligatori en el plec. Es molt positiu que 1 empleat de cada torn parli castellà, català, alemany i anglès. Se li atorguen **7 punts**

3) Sr. Leandro Soares Da Costa - Les tasques diàries a realitzar així com la descripció de les funcions de l'encarregat i cambres del bar són les adients dins l'activitat pròpia de restauració. El personal (2 persones durant l'estiu i 2 durant l'hivern a torn complet a més de 1 netejadora de banys es considera suficient). No ofereix dies d'obertura de l'activitat mes enllà del mínim exigít en el plec. Aquest punt es valora molt positivament ja que significa doblar en hores de personal tot l'horari a cobrir. Se li atorguen **8 punts**

Valoració global de les propostes admeses:

El Sr. Francisco José Martínez Cachero orienta la seva activitat a bar cafeteria: esmenta realitzar una inversió de 10.000 € amb maquinària, que no especifica i, llevat de l'encarregat, no quantifica el personal per cap de les dues temporades d'obertura del bar cafeteria.

El Sr. Francisco Pérez Urbano dirigeix la seva activitat no sols a bar cafeteria sinó que també ofereix productes frescs elaborats a altres establiments propis; no presenta cap proposta d'inversió quantificada, ofereix personal suficient amb coneixement d'idiomes (1 treballador per torn) i no concreta l'ampliació d'horari d'obertura del bar que esmenta.

El Sr. Leandro Soares d'Acosta és mes detallat respecte dels productes i preus que ofereix, encara que només ofereix productes de bar cafeteria; una inversió de 35.126,01€ (amb IVA inclòs) pel tancarment de la terrassa del bar amb vidre, la senyalística de localització del bar i és el que ofereix més personal a torn complet durant la temporada de l'estiu.

Així, la valoració atorgada segons els criteris avaluable mitjançant judicis de valor és de :

1) Sr. Francisco José Martínez Cachero: 14 punts


2) Sr. Francisco Pérez Urbano: 16 punts

3) Sr. Leandro Soares Da Costa: 22 punts


• Es tot el que la Comissió Tècnica informa en relació a l'assumpte de referència, sense perjudici de les consideracions de la Mesa de Contractació.

Palma, 28 de setembre de 2015


La cap de Departament de Cultura


Francisca Arbona Serra

La tècnica de gestió cultural


Isabel Pérez Miró

El cap de servei de Llicències d'obres
de la Gerència d'Urbanisme


Pedro Seguí Jaume