

INFORME TÈCNIC LICITACIÓ D'ADJUDICACIÓ DE LA CESSIÓ DEL DRET D'ÚS DE L'ESPAI UBICAT AL CAMP DE FUTBOL DE LA TORRE ROJA DE VILADECANS PER A L'EXPLOTACIÓ DE L'ACTIVITAT DE BAR-CAFETERIA.

viladecansqualitat
#dijress
Municipal de
viladecans

LLOC	Viladecans	NOM PROJECTE	CESSIÓ ESPAI UBICAT AL CAMP DE FUTBOL DE LA TORRE ROJA PER A L'ACTIVITAT DE CAFETERIA
DATA	19 de juny de 2.018	CODI PROJECTE	449/17

Daniel Garcia Gasca, com a Director de Serveis Generals i Mobilitat de SPM Viladecans Qualitat SL

Identificació del document

Informe tècnic d'adjudicació de la cessió del dret d'ús de l'espai ubicat al Camp de Futbol de la Torre Roja de Viladecans per a l'explotació de l'activitat de Bar-Cafeteria

INFORMA

- Atès que en data 29 de gener de 2.018 es va publicar a Plataforma de Contractació de la Generalitat de Catalunya la licitació per a la cessió d'ús de l'espai ubicat al Camp de Futbol de la Torre Roja de Viladecans per a l'explotació de l'activitat de Bar-Cafeteria.
- Atès que dita licitació es regia pels Plec de Clàusules Particulars que es referenciava a dit anunci.
- Atès que dita cessió es fixava per un termini de CINC anys amb un màxim de TRES prorrogues anuals
- Atès que dins dels terminis establerts es varen rebre les següents ofertes vàlides:

Llicitador Núm.1: CONRADO MONLEON ROCA

Data Presentació: 13/02/2018
Registre Entrada VIQUAL: 0262

Llicitador Núm. 2: ALVARO GRANADO NIEVES

Data Presentació: 13/02/2018
Registre Entrada VIQUAL: 0263

- Atès que el Plec de Clàusules Administratives estableix el següent:

CRITERIS DE VALORACIÓ PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE

Les ofertes presentades i admeses seran estudiades, valorades i ponderades per la Mesa, d'acord amb els següents criteris de valoració en ordre de major a menor importància:

- Oferta econòmica Fins 80 punts
- Pla d'Empresa Fins 20 punts

a) Oferta econòmica (cànon) fins a 80 punts

La puntuació vindrà definida per l'aplicació de la següent fórmula

$$P_i = 80 \times O_i / O_{max}$$

P_i = Puntuació de l'oferta

O_i = Oferta a avaluar,

O_{max} = Oferta admesa més alta

b) Pla d'Empresafins a 20 punts

A. Dades bàsiques del projecte i explicació del model de gestió ...fins a 5 punts

Es valorarà la metodologia, model de gestió i dinamització del bar.

B. Descripció dels productes i serveis fins a 5 punts

Es valorarà principalment la idoneïtat dels productes i serveis per la tipologia de d'instal·lació, la configuració dels menús i la qualitat dels productes.

C. Organització i personal fins a 8 punts

Es valorarà principalment la dotació de personal, la seva qualificació, sistemes de coordinació del personal i de relació amb els usuaris.

Cada sub-criteri indicat als apartats a), b) i c) es puntuarà de la següent manera: poc adequat (fins 1/3 de la puntuació del sub-criteri), adequat (fins a 2/3 de la puntuació del subcriteri) i molt adequat (fins a 3/3 de la puntuació del sub-criteri).

D. Dotació de l'equipament interior..... fins a 2 punts

Es valorarà la dotació, qualitat i característiques de l'equipament interior proposat pel licitador

La puntuació màxima de tots els apartats serà de 100 punts

OFERTA	1
LICITADOR	CONRADO MONLEON ROCA
PUNTUACIÓ TOTAL	16.3 + 80 = 96.3 Punts

a) Oferta econòmica neteja diària. (Fins a 80 punts)

CRITERIS OBJECTIUS D'APLICACIÓ AUTOMÀTICA Fins a vuitanta-cinc (80)	OFERTA ECONÒMICA. Fins a vuitanta (80)	OFERTA	% PUJA	PUNTUACIÓ
		15.000 €	25%	80

Total puntuació criteris d'aplicació automàtica80 punts

b) Memòria explicativa del servei (fins a 20 punts)

A. Dades bàsiques del projecte

La proposta de Conrado Monleón es situa en un bar-cafeteria orientat a un públic de nens i famílies vinculades a la UD Sector Montserratina.

Aporta la seva experiència en un altre zona esportiva del Baix Llobregat, vol evitar intermediaris en els productes i es proposa un augment de les vendes per aconseguir uns preus assequibles.

Identifica a nivell de preus menús de Nadal i de final de temporada a 18 i 23 €. Proposa pels aniversaris dels nens una obreta de 4€, menús per a esportistes a 9€.

Es valora especialment la orientació al públic familiar i la varietat de propostes.
Es puntua com a molt adequat amb una puntuació de 5 punts.

B. Descripció dels productes i serveis

Identifica els seus proveïdors que son generals de Gavà i de la comarca del Baix Llobregat.
Proposa una carta de tapes, hamburgueses, plats combinats i entrepans.
Respecte a l'horari els dies feiners donar servei fins que acabin els entrenaments. Els divendres oferiria sopars i els dissabtes esmorzars, dinars i sopars i els diumenges esmorzars i dinars.
Vol fer un esforç especial en la neteja de l'espai. Proposa uns paravents laterals a la terrassa per a millorar la estança dels clients. Proposa una barbacoa mòbil per a fer carn a la brasa.
Es valora el volum de propostes i en especial la barbacoa mòbil, tot i que no sabem si es autoritzable..
Es puntua com a molt adequat amb una puntuació de 5 punts

C. Organització i personal

Preveu un total de 6 treballadors en funció de l'horari i les hores punta. Proposa una vestimenta igual per a tots els empleats Descriu funcions i tasques entre un responsable, cambrers i cuiner i ajudant de cuina.
Es puntua com a adequat amb una puntuació de 5 punts.

D. Dotació de l'equipament interior

Opten pel material de l'inventari i una maquina de tallar embotit, congeladors, neveres, torradora i fregidora. No estima cost de la inversió
Es puntua com a adequat amb una puntuació de 1.3 punts.

Total puntuació criteris subjectes a judici de valor16,30 punts

OFERTA	2
LICITADOR	ALVARO GRANADO NIEVES
PUNTUACIÓ TOTAL	20 + 70.40 = 90.40 Punts

a) Oferta econòmica neteja diària. (Fins a 80 punts)

CRITERIS OBJECTIUS D'APLICACIÓ AUTOMÀTICA Fins a vuitanta-cinc (80)	OFERTA	% PUJA	PUNTUACIÓ
OFERTA ECONÒMICA. Fins a vuitanta (80)	13.200	10 %	70.40

Total puntuació criteris d'aplicació automàtica70,40 punts

b) Memòria explicativa del servei (fins a 20 punts)

A. Dades bàsiques del projecte

La proposta de Álvaro Granado es vol centrar en una oferta de menjar fresc, sa i saludable, incloent opcions vegetarianes. Proposa una restauració basada en el servei a la taula per tal de millorar el servei al client, oferir el menjar calent i evitar aglomeracions.

Incorpora una llista de preus de les tapes, entrepans, plats combinats i begudes. Els menús es situa en 10 i 12 €.

Es valora la varietat de propostes i l'objectiu d'evitar aglomeracions en la prestació dels serveis.

Es puntua com a molt adequat amb una puntuació de 5 punts.

B. Descripció dels productes i serveis

Identifica els seus proveïdors, en general de Viladecans i altres poblacions del Baix Llobregat. Proposa un servei d'entrepans, tapes, menú diari i carn a la brasa.

Inclou a la proposta menú diari, esmorzars, servei de cafeteria, coffe-break per a reunions i celebracions i càtering per a events.

Identifica que el servei es realitzarà mitjançant gots i plats de policarbonat per evitar accidents i per garantir la seguretat.

Respecte als horaris preveu de dilluns a divendres de 17 a 24 hores i els caps de setmana de 8 a 24 hores.

Es valora el volum de propostes i la amplitud de l'horari de servei.

Es puntua com a molt adequat amb una puntuació de 5 punts.

C. Organització i personal

Preveu un total de 7 treballadors en funció de l'horari i les hores punta. Proposa una vestimenta i detalla la uniformitat per a tots els empleats. Descriu funcions i tasques entre un director, 3 cambrers, 1 cuiner i 2 ajudants de cuina. Aporta els diplomes de manipuladors d'aliments i d'al·lèrgies i intoleràncies alimentaries de tres socis.

Inclou un acord per a la formació del personal amb una empresa de formació de Viladecans.

Respecte a la neteja aporta un pla de neteja amb descripció de les zones, els productes, el sistema d'utilització, la freqüència i les pautes de seguretat. Identifica el control de plagues i la empresa de Sant Boi que la realitzarà. Estableix el control de desfets i escombraries i determina la empresa que gestiona el tractament de l'oli de la fregidora.

Es valora el número d'empleats, la vestimenta, el detall de la documentació presentada i especialment la proposta de formació.

Es puntua com a molt adequat amb una puntuació de 8 punts.

D. Dotació de l'equipament interior

Preveu una inversió inicial de 16.672.79 € que inclou els gots i plats de policarbonat i la renovació de fregidora, forn, màquina de tallar embotits, planxa i rentavaixelles.

Es valora especialment els gots i plats de policarbonat i la quantificació de la inversió.

Es puntua com a molt adequat amb una puntuació de 2 punts.

Total puntuació criteris subjectes a judici de valor20 punts

- Atesa la valoració continguda al present informe, el licitador número 1, CONRADO MONLEON ha estat la que ha obtingut més puntuació de la suma dels criteris de valoració, amb un total de 96.3 punts.

QUADRE RESUM PUNTUACIÓ ORDENAT PER REGISTRE D'ENTRADA

LICITADOR	SOBRE C				SOBRE B					TOTAL B + C
	OFERTA ECONOMICA	% DE PUJA	PUNTUACIÓ	TOTAL SOBRE C	DADES BÀSIQUES DEL PROJECTE	PRODUCTES I SERVEIS	ORGANITZACIÓ I PERSONAL	DOTACIÓ I EQUIPAMENT	TOTAL SOBRE B	
CONRADO MONLEON ROCA	15.000	25,00%	80,0	80,0	5,0	5,0	5,0	1,3	16,3	96,3
ALVARO GRANADO NIEVES	13.200	10,00%	70,4	70,4	5,0	5,0	8,0	2,0	20,0	90,4

Conclusió:

Vista la documentació presentada per les empreses relacionades anteriorment per a l'adjudicació de la cessió del dret d'us de l'espai ubicat al Camp de Futbol de la Torre Roja de Viladecans per a l'explotació de l'activitat de Bar-Cafeteria; s'informen les ofertes presentades i admeses als efectes oportuns. I a tal efecte, atesa la valoració continguda al present informe, el licitador número 1, CONRADO MONLEON ha estat la que ha obtingut més puntuació de la suma dels criteris de valoració, amb un total de 96.3 punts.

La qual cosa es comunica als efectes oportuns, a fi de que es procedeixi a l'adjudicació.

Viladecans, 19 de juny de 2.018



Sr. Daniel Garcia Gasca
Director Serveis Generals i Mobilitat