

# ASSUMPTE: INFORME QUE S'EMET EN RELACIÓ A L'OFERTA PRESENTADA AL CONCURS PER A LA CONTRACTACIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT DEL PARC DE N'HEREVETA DE L'AJUNTAMENT DE PORRERES.

## 1. Objecte de l'informe

D'acord amb la clàusula desena, Criteris d'Adjudicació, d'aquest concurs, els criteris avaluable mitjançant un judici de valor són els següents:

La valoració tècnica del projecte es valorarà fins a un màxim de 45 punts. Per a valorar el projecte es tindrà en compte:

- **Memòria tècnica:** Justificació dels horaris i règim d'obertura. Procediment de manteniment i neteja interior i exterior del local, justificació dels recursos i sostenibilitat dels productes emprats. Varietat i qualitat de l'oferta de menjar i beure, i compromís de tenir en compte el producte local i de proximitat. Generació, producció i separació de residus. Definició general del projecte i imatge del bar restaurant.
- **Ampliació de la neteja a tota la superfície del parc.** Presentació d'una declaració jurada amb un compromís d'execució d'obligatori compliment.
- **Millores en les instal·lacions.** Presentació de propostes d'inversió. Valoració i justificació econòmica de les millores. Calendari execució millores.

## 2. Empresa licitadora

Apol·lònia M. Vidal Veny amb DNI 78214622V.

## 3. Justificació de les puntuacions obtingudes

### a. Memòria tècnica

#### I. Justificació dels horaris i règim d'obertura.

A la clàusula sisena sobre l'horari, s'indica que ha d'estar com a mínim obert de les 16h a les 20h a l'estiu i de 16:30 a 18:30 a l'hivern i l'empresària exposa que obrirà a les 12 del migdia fins que hi hagi servei, però sense indicar l'hora de tancament. Igualment exposa que els dies festius obrirà només als matins, sense indicar tampoc horari.

*Puntuació: 0.4*

#### II. Procediment de manteniment i neteja interior i exterior del local, justificació dels recursos i sostenibilitat dels productes emprats.

En quant a manteniment i neteja no s'indica en cap cas cada quan es durà a terme i que es netejarà.

Sobre la neteja de l'interior del local s'exposa que s'utilitzaran productes ecològics sempre que sigui possible, però no s'indica cap producte ni recurs, ni en quin cas es poden utilitzar.

S'indica que la neteja de l'exterior es farà amb bufadora i karcher, però no si s'utilitzaran mitjans més senzills i que ajudin a la correcta separació dels residus de l'exterior, ja que només s'ha de fer càrrec d'aquells residus que siguin iguals o semblants als de l'activitat com envasos de vidre, lleugers i de paper.

*Puntuació: 0.4*

**III. Varietat i qualitat de l'oferta de menjar i beure, i compromís de tenir en compte el producte local i de proximitat.**

Segons la clàusula setena, la varietat de menjar és suficient ja que s'indica el mínim que siguin entrepans i s'ofereixen altres productes com ensalades, plats de carn i de peix, etc. Però no s'indiquen quin tipus de begudes s'oferiran, tenint en compte que es demana a la mateixa clàusula que hi hagi begudes fredes i calentes.

Per altra banda s'indica : "s'intentarà que els subministraments de verdura, fruita i la carn es comprin al poble", però no s'indica que es tingui en compte que siguin productes locals i de proximitat.

*Puntuació: 0.4*

**IV. Generació, producció i separació de residus.**

No es té en compte la generació i producció de residus.

S'indica que es farà la correcta separació dels residus especificant que s'habilitarà un espai a les instal·lacions per a les 5 fraccions: envasos de vidre, lleugers, paper i cartró, rebuig i orgànica.

*Puntuació: 0.8*

**V. Definició general del projecte i imatge del bar restaurant.**

Es defineix al públic al que està destinat però no la imatge del bar restaurant, com per exemple quin tipus de cuina es farà, la decoració del local, quins elements nous i diferencials s'introduiran, etc.

*Puntuació: 0.8*

**b. Ampliació de la neteja a tota la superfície del parc.**

**I. Presentació d'una declaració jurada amb un compromís d'execució d'obligatori compliment.**

S'adjunta la declaració jurada de la neteja a tota la superfície del parc.

*Puntuació: 10*

**c. Millores en les instal·lacions.**

No s'han presentat millores en les instal·lacions.

*Puntuació: 0*

#### 4. Resultat de la valoració dels criteris avaluable mitjançant judici de valor

A continuació es presenten els resultats de la valoració de l'oferta.

Apartat	Puntuació màxima	Puntuació
Memòria tècnica	10	2.8
Ampliació de la neteja a tota la superfície del parc	10	10
Milliores en les instal·lacions	25	0
<b>TOTAL</b>	<b>45</b>	<b>12.8</b>

Cal indicar que l'oferta tècnica realitzada no està gaire detallada, no obstant, l'adjudicatària s'haurà d'ajustar a les exigències del plec a l'hora d'explotar el servei.

Pere Soberats March

Responsable tècnic.

Porreres, 5 d'abril de 2018