Annex. núm. 5

CRITERIS DE VALORACIÓ PER A L'ADJUDICACIÓ DE LA CONCESSIÓ

Els criteris d'adjudicació que s'aplicaran, per ordre decreixent de ponderació, són els que tot seguit s'indiquen:

1.- MILLOR OFERTA ECONÒMICA: FINS A 40 PUNTS.

En relació al cànon mínim anual establert a la clàusula quarta, l'oferta que presenti el preu de cànon més alt obtindrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes seran avaluades de forma proporcional. La fórmula a aplicar serà:

$$X = \left(\frac{B}{A}\right) \times 40$$

A= oferta més elevada.

B= oferta que es valora.

Les proposicions econòmiques que no millorin el cànon mínim anual obtindran 0 punts, tot resultant automàticament excloses aquelles que no arribin a aquest mínim.

Les ofertes econòmiques hauran d'expressar el preu sense impostos, tot i que després aquests es repercutiran, si escau, a l'hora del pagament del cànon.

1.1.- Determinació d'ofertes desproporcionades.

Es considerarà presumptament desproporcionada qualsevol oferta econòmica que presenti un cànon superior en més d'un 20% a la mitjana aritmètica de les ofertes econòmiques admeses.

A aquests efectes, es calcularà la mitjana aritmètica dels imports oferts i es determinarà el percentatge d'allunyament de cada oferta respecte aquesta mitjana. Una oferta serà considerada presumptament desproporcionada quan el seu import excedeixi el llindar resultant d'incrementar la mitjana en un 20%. La fórmula a aplicar serà:

Llindar desproporcionat = mitjana de les ofertes x 1,20

Quan una oferta superi aquest llindar, l'òrgan de contractació requerirà a la persona licitadora, per tal que dins del termini de 3 dies hàbils justifiqui la viabilitat i sostenibilitat de la seva proposició, en els termes previstos a la normativa de contractació pública.

2.- AVANTPROJECTE D'ADAPTACIÓ DEL LOCAL: FINS A 30 PUNTS.

Seran per compte i a càrrec de la persona concessionària les obres de condicionament del local, el mobiliari i les instal·lacions i utillatge necessaris per dur a terme l'activitat de bar-restaurant.

A tal efecte, les persones licitadores hauran de presentar un avantprojecte que, respectant els elements estructurals i la configuració externa de l'immoble, reculli de forma detallada les actuacions a realitzar respecte a la decoració del local, distribució dels espais i maquinària i

utillatge a instal·lar, així com els terminis d'execució de les obres. L'avantprojecte haurà de respectar la legalitat vigent aplicable. Aquest avantprojecte tindrà caràcter vinculant per a l'adjudicatari. Els plànols de l'immoble als quals s'ha d'adaptar l'avantprojecte que han de presentar les persones licitadores estan disponibles al plec de prescripcions tècniques annexat al present plec de clàusules, el qual també preveu el contingut de l'avantprojecte. Aquest s'haurà de presentar en el sobre B, al que es farà referència en la clàusula tretzena del plec de clàusules administratives.

Els avantprojectes, en relació a les actuacions a practicar en l'immoble objecte de licitació, hauran de complir escrupolosament el que s'estableix en les clàusules trenta-setena i trenta-vuitena d'aquest plec de clàusules administratives, així com allò disposat al plec de prescripcions tècniques, en especial en allò referent a la presentació en l'avantprojecte de la memòria tècnica i descriptiva i els diferents plànols que s'han de presentar, documents d'obligada aportació per les persones licitadores i l'omissió de la presentació dels quals comportarà la seva exclusió de la licitació.

Tant els avantprojectes com el projecte d'obres presentats en aquesta licitació hauran de respectar escrupolosament la legislació urbanística i de costes que és d'aplicació, en el benentès que un avantprojecte que no respecti la mateixa no serà objecte de puntuació en la fase de concurs.

L'avantprojecte d'adaptació del local, al que ja s'ha fet esment en aquest apartat i en la clàusula tretzena del plec de clàusules administratives (Sobre B), ha de recollir, per separat, els següents punts:

2.1.- Pla Funcional, equipament i mobiliari del restaurant (fins a 25 punts):

S'atorgarà la màxima puntuació a la persona licitadora que presenti una major definició del pla funcional, qualitat dels equipaments i mobiliari a instal·lar, per a la prestació d'un adequat servei de bar-restaurant:

- Pla funcional (fins a 5 punts)

- Descripció de l'equipament industrial a instal·lar (forns, cuina, fry-top, fregidores, abatedor de temperatura...) (fins a 5 punts)

- Es valorarà l'originalitat i l'adequació a l'entorn dels acabats, el mobiliari, el nom i el logotip del restaurant (fins a 5 punts).

- Es valorarà que els colors i els elements de decoració estiguin ambientats en un entorn mariner i de platja (fins a 5 punts).

Només es consideraran colors mariners els següents: blaus, blancs, verds mariners, grocs, daurats, taronges i terracotes.

Si s'utilitza algun o alguns d'aquests colors mariners: es valorarà amb 5 punts. En cas d'utilitzar un color no mariner (ja sigui sol o combinat), l'oferta rebrà 0 punts en aquest apartat.

- Així com que hi hagin plantes, especialment autòctones i amb baix rendiment hídric (fins a 5 punts).

2.2.- Memòria descriptiva (fins a 5 punts):

Els documents que definiran la proposta, tant a nivell escrit com gràfic, i que ha de contenir aquest apartat són:

- Memòria descriptiva dels materials i de les instal·lacions proposades. (fins a 5 punts)

La resta d'ofertes seran valorades de forma proporcional respecte la proposta que obtingui la màxima puntuació.

3.- PLÀ D'EXPLOTACIÓ I FUNCIONAMENT: FINS A 30 PUNTS.

El pla d'explotació i funcionament ha de recollir els següents apartats:

3.1.- Aspectes relacionats amb la qualitat del producte ofert pel restaurant (fins a 15 punts):

a) Varietat de la carta (fins a 10 punts):
- Es valorarà la varietat de la carta que inclogui, preferentment, gastronomia marinera i autòctona (fins a 6 punts).
- Així com plats elaborats amb productes de temporada (fins a 4 punts).

b) Oferta de menús especials (fins a 5 punts):

Es valorarà l'oferta de menús especials:
- Per a infants (1,25 punts). S'atorgarà la puntuació a les empreses que ofertin un menú infantil amb almenys 3 opcions de primer, segons i postres. Les opcions amb menys plats no seran valorades.
- Plats vegetarians i/o vegans (1,25 punts). Es puntuarà amb la màxima puntuació l'oferta que presenti almenys 3 opcions de primer, segon i de postres de plats aptes per a vegetarians i/o vegans. Si estan inclosos al menú i/o carta, aquests estaran degudament destacats/ senyalitzats com plats aptes per a vegetarians/vegans en cas contrari no seran valorats. Es puntuarà amb la màxima puntuació també les ofertes que presentin un menú diferenciat del general vegetarià/ vegà amb mínim 3 opcions per cada plat.
- Celíacs (1,25 punts). Es puntuarà amb la màxima puntuació l'oferta que presenti almenys 3 opcions de primer, segon i de postres de plats aptes per a celíacs que estaran degudament destacats/ senyalitzats com plats aptes per a celíacs dins el menú o carta. No es puntuaran les opcions per sota d'aquest nombre i que no estiguin degudament destacades/informades al menú/carta.
- Altres col·lectius (1,25 punts). S'atorgaran aquests punts a les persones licitadores que ofertin almenys una opció més de menú o plats per altre col·lectiu que no siguin els representats en aquest apartat b.

3.2.- Experiència de la persona licitadora en gestió de negocis de restauració (fins a 10 punts):

Es valorarà l'experiència de persona licitadora, de manera que la persona licitadora amb més anys sencers d'experiència acreditats en gestió de negocis de restauració, per compte propi o aliè, se li assignarà la màxima puntuació, d'acord amb la fórmula econòmica següent:

$$X = \left(\frac{AE}{MAE}\right) \times 10$$

AE= anys d'experiència acreditats en gestió de negocis de restauració.

MAE= nombre d'anys sencers d'experiència de la persona licitadora que ha acreditat més en la seva proposició.

Per tal d'acreditar aquest extrem, s'hauran de presentar els corresponents contractes formalitzats, si és per compte aliè, o bé documents que acreditin la titularitat del negoci si és per compte propi.

L'acreditació de l'experiència de la persona licitadora es realitzarà mitjançant documents on consti l'inici i el final de l'activitat, per tal de poder acotar en un termini del temps la realització fefaent de l'activitat econòmica o de la prestació de serveis. En el cas que, actualment encara s'estigui exercint, un document que acrediti la vigència de l'activitat. Tot a l'efecte que els documents permetin a l'Administració conèixer des de quan o fins a quan s'ha prestat, o se segueix prestant l'activitat o servei a l'efecte de ser puntuada.

Les proposicions que no acreditin anys d'experiència en gestió de negocis de restauració obtindran una puntuació de 0 punts.

3.3.- Aspectes relacionats amb la gestió ambiental del restaurant (fins a 2'5 punts):
a) Sensibilització ambiental (fins a 1'25 punts):

- Es valoraran les accions d'informació i sensibilització ambiental als clients i al personal sobre el bon ús dels recursos (fins a 1 punt). Es relacionaran les mesures d'informació i sensibilització als clients mitjançant un llistat ordenat numèricament. Es valorarà amb la màxima la màxima puntuació l'empresa que oferti més accions i la resta obtindrà la puntuació proporcional.

- I la promoció, suport i col·laboració amb activitats o campanyes de conservació de l'entorn (fins a 0,25 punts). Es puntuarà amb la màxima puntuació l'empresa que acrediti la seva participació en el major nombre d'activitats o campanyes de conservació de l'entorn i la resta puntuarà de manera proporcional. Es relacionaran les campanyes o activitats mitjançant un llistat ordenat numèricament.

b) Productes respectuosos amb el medi ambient (fins a 1'25 punts):

- Es valorarà l'ús de productes d'alimentació de proximitat (fins a 0,5 punts) i Productes Ecològics, DOP, IGP i ETG degudament certificats (fins a 0,5 punts). Les persones licitadores relacionaran numèricament la seva oferta d'aquests productes i es puntuarà amb el màxim del criteri l'oferta amb més quantitat d'articles de les característiques requerides i la resta d'ofertes es puntuaran proporcionalment.

- I l'ús de productes i materials obtinguts de forma respectuosa al medi ambient (materials renovables i/o certificats) (fins a 0'25 punts), es puntuarà amb el màxim del criteri l'oferta amb més quantitat d'articles de les característiques requerides i la resta d'ofertes es puntuaran proporcionalment.

3.4.- Contribució del restaurant al desenvolupament econòmic i social (fins a 2'5 punts):

a) Contractació laboral local (fins a 0'5 punts): es valorarà el compromís del restaurant de contractar treballadors preferentment de la mateixa localitat i/o entorn immediat.
En cas que la persona licitadora no aporti proposició referida a aquest criteri s'entendrà que no s'ofereix aquell apartat i es puntuarà amb 0 punts.

b) Contractació de proveïdors i empreses de manteniment locals (fins a 0'5 punts): es valorarà el compromís del restaurant de contractar proveïdors i empreses per les tasques de manteniment preferentment de la mateixa localitat i/o entorn immediat.
En cas que la persona licitadora no aporti proposició referida a aquest criteri s'entendrà que no s'ofereix aquell apartat i es puntuarà amb 0 punts.

c) Capacitat del restaurant de generar llocs de treball de qualitat (fins a 0'5 punts): es valorarà la capacitat del restaurant de generar llocs de treball indefinits i de qualitat, adequats a les diverses categories professionals segons conveni de l'hostaleria que correspongui. Les persones licitadores relacionaran numèricament els llocs de treball indefinits que generaran. Es valorarà amb la màxima puntuació la persona licitadora que oferti més quantitat de contractes laborals indefinits i la resta d'ofertes seran valorades proporcionalment.

d) Contractació de col·lectius d'exclusió laboral i social (fins a 0'5 punts): es valorarà el compromís del restaurant de contractar treballadors aturats de llarga durada o persones amb discapacitat.
En cas que la persona licitadora no aporti proposició referida a aquest criteri s'entendrà que no s'ofereix aquell apartat i es puntuarà amb 0 punts.

e) Paritat de gènere i conciliació familiar (fins a 0'5 punts): es valoraran les mesures proposades en l'àmbit de contractació de treballadors per part del restaurant per garantir la paritat de gènere i la conciliació familiar**.** Les persones licitadores relacionaran numèricament mesures de paritat i conciliació que aplicaran. Es valorarà amb la màxima puntuació la persona licitadora que ofereixi més mesures i la resta d'ofertes seran valorades proporcionalment.

Resolució en cas d'empat:
En el supòsit d'igualtat en la puntuació entre les ofertes presentades, resultarà adjudicatària la persona licitadora que hagi presentat la seva oferta abans, d'acord amb la data i hora que aparegui al segell del registre electrònic d'entrada de presentació de la documentació exigida per aquest plec de clàusules administratives particulars.

Forma de presentació de l'oferta:
S'ha de presentar una única oferta. Les persones licitadores han de presentar oferta per a cadascun dels criteris d'adjudicació esmentats. En cas que les persones licitadores no aportin proposició referida a algun dels criteris s'entendrà que no s'ofereix aquell apartat i es puntuarà amb 0 punts.