



**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**  
**ATENCIÓN URBANA**

Ma José Oliver Boyer, en su calidad de técnico municipal de este Ayuntamiento, emite el siguiente

**INFORME** de ponderación de los criterios de valoración, cuya cuantificación dependa de un juicio de valor, de las proposiciones presentadas al procedimiento para contratar la **Explotación de un bar-cafetería, situado en el recinto del parque Cochera de Tranvías (Alicante)**

**ANTECEDENTES:**

Se ha recibido providencia de la mesa de contratación para evaluar la oferta de proposición de los licitadores presentados al procedimiento para contratar la "Explotación de un bar-cafetería, situado en el recinto del parque Cochera de Tranvías (Alicante)"

Se comprueba que se han presentado dos proposiciones:

1. RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL
2. HERGA HOSTELERÍA, S.L.

Recibiéndose la documentación relativa al sobre nº 2: proposición (criterios que dependen de un juicio de valor).

**CRITERIOS A EVALUAR**

Tal y como se desprende del documento específico, redactado a tal efecto, en el que figuran los criterios de valoración para adjudicar el contrato relativo a la "concesión administrativa de un bar-cafetería situado en el recinto del parque temático Cochera de Tranvías", dentro de los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor tenemos que:

*"Se proporcionará entre 0 y 20 puntos en función de la memoria descriptiva presentada.*

*Como mínimo recogerá de una manera clara todo aquello que tenga que ver con la gestión que se piense dar a las instalaciones, como por ejemplo, tipo de comidas, tapas, etc., ..., ideas para mantener la clientela, posibles servicios extraordinarios, material, utillaje, menaje, etc.*

*Se valorará también la clara exposición de horarios, personal, turnos, limpieza, etc."*

De conformidad con lo expuesto, y para valorar las memorias descriptivas presentadas se han tenido en cuenta principalmente los siguientes aspectos:

- Claridad de la memoria
- Gestión de las instalaciones
- Exposición de horarios
- Personal y turnos
- Limpieza
- Otras mejoras

Que se valorarán de la siguiente manera:

- No presenta nada calificable
- Mejorable
- Bien
- Muy bien
- Excelente

En relación a lo anterior, y tras examinar las proposiciones presentadas por los dos licitadores, la evaluación es la siguiente:

**1. RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL:**

- Claridad de la memoria: **Bien**
- Gestión de las instalaciones: **Bien**
- Exposición de horarios: **Muy bien**
- Personal y turnos: **Muy Bien**
- Limpieza: **Bien**
- Otras mejoras: **Muy Bien**

**2. HERGA HOSTELERÍA, S.L.:**

- Claridad de la memoria: **Bien**
- Gestión de las instalaciones: **Excelente**
- Exposición de horarios: **Muy bien**
- Personal y turnos: **Muy Bien**
- Limpieza: **No presenta nada calificable**
- Otras mejoras: **Muy Bien**

**JUSTIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN:**

- Claridad de la memoria:

1. RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL: presenta una memoria sencilla pero bien estructurada y con índice. Incluyendo de forma clara el mínimo solicitado en los criterios de adjudicación sin añadir documentación superflua.

2. HERGA HOSTELERÍA, S.L.: presenta una memoria que recoge de manera clara lo solicitado muy bien estructurada y presentada pero incluyen mucha información no necesaria para la presente licitación.

- Gestión de las instalaciones:

1. RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL: Adjunta una descripción de todos los medios materiales, maquinaria y ajuar disponible, así como un listado de la relación de los posibles precios de artículos y alimentos que se podrían ofrecer al público.

2. HERGA HOSTELERÍA, S.L.: presenta una memoria organizativa adaptando sus servicios a los distintos tramos horarios y a las diferentes

estaciones del año y fines de semana, ofreciendo eventos para atraer a la clientela, en especial a la infantil. Indican que se equipará el kiosco para poder ofrecer menús para grupos y fines de semana. Adjunta una descripción de todos los medios materiales y el equipamiento disponible.

- Exposición de horarios:

1. RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL: Exponen su intención de cubrir la totalidad del horario que ha desarrollado hasta ahora el kiosco ampliándolo los días de mercadillo si fuera necesario y en fiestas y celebraciones.

2. HERGA HOSTELERÍA, S.L.: El horario que proponen es el mismo que el del parque, estando abierto durante todos los días de la semana.

- Personal y turnos:

1. RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL: Indican el número de personal necesario así como su distribución por turnos, acomodándolo a las necesidades de los servicios que se presenten.

2. HERGA HOSTELERÍA, S.L.: Establecen el personal mínimo así como los turnos de los mismos, plasmándolo en un esquema horario.

- Limpieza:

1. RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL: Incluyen certificado de la empresa que les realiza la cobertura higiénico-sanitaria. Indican que realizarán la recogida selectiva de basuras y pondrán especial interés en la limpieza de todo el recinto.

2. HERGA HOSTELERÍA, S.L.: No presenta nada calificable.

- Otras mejoras:

1. RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL: Ofrecen zona WI-FI, música ambiente, sombrillas, servicio de mesas y precios especiales en celebración de cumpleaños.

2. HERGA HOSTELERÍA, S.L.: Ofrecen equipar la zona del velador, instalar sombrillas, delimitar la zona con arbustivas, iluminación especial, miniprogramación para los niños: cantajuegos, actuaciones de magia, guiñoles, castillos hinchables, paquetes para celebraciones de cumpleaños tartas y animación.

## RESUMEN

Con arreglo a lo anterior, los dos licitadores han obtenido la siguiente puntuación:

EMPRESA		PUNTOS
1	RESTAURANTE EL SORELL, S.L. UNIPERSONAL	12'50
2	HERGA HOSTELERÍA, S.L.	12'50

Es cuanto tiene el deber de informar sin perjuicio de otro criterio mejor fundado en derecho.

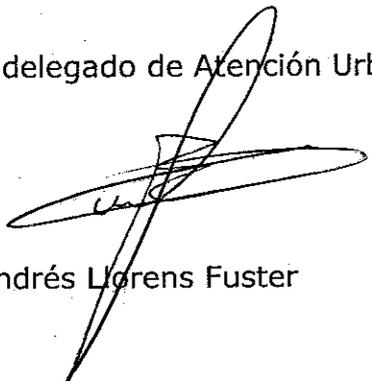
Alicante a 04 de Noviembre de 2013

El Arquitecto Técnico Municipal,



Fdo. Ma José Oliver Boyer

Conforme,  
El concejal delegado de Atención Urbana



D. Andrés Llorens Fuster