

DOCUMENTO .Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 1 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 1470460 1D8WI-599VK-UPRG9 EA36EFC64900E2E88B7E7AA8FBF70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



INFORME SOBRE LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN DEMANIAL DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR/RESTAURANTE UBICADO EN PARQUE DE LA LAGUNA DEL CARRIZAL

PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PUBLICIDAD
- EXP. 3CON/2024-

VALORACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDA DE UN JUICIO DE VALOR

En Collado Villalba a 24 de junio de 2024

Antecedentes administrativos.

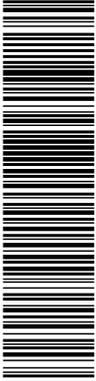
- En Junta de Gobierno local número 255/2024 de 11 de abril de 2024 adoptó el siguiente Acuerdo;
"PRIMERO.- Incoar expediente de contratación, mediante PROCEDIMIENTO ABIERTO, en virtud de lo establecido en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, y de tramitación ordinaria.
SEGUNDO.- Aprobar los correspondientes Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, que habrán de regir la contratación.
TERCERO.- Aprobar el expediente de contratación, por un CANON mínimo anual de 10.593,00.-€ (DIEZ MIL QUINIENTOS NOVENTA Y TRES EUROS), siendo la duración del contrato de 6 AÑOS, con posibilidad de DOS prórrogas anuales, hasta un máximo de 8 años.
Clasificación de criterios de adjudicación : Pluralidad de criterios".
- Con fecha 11 de abril de 2024 se publicó en la plataforma de contratación para el sector público la licitación del expediente de contratación 3CON/2024 para llevar a cabo la adjudicación de la CONCESIÓN DEMANIAL DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR/RESTAURANTE UBICADO EN PARQUE DE LA LAGUNA DEL CARRIZAL estableciéndose el plazo para la presentación de ofertas hasta el 13/05/2024 a las 19:00.
- Finalizado el plazo de presentación de ofertas se informa se emite certificado de la relación de licitadores;

RELACION LICITADORES

03CON/2024 – CONCESIÓN DEMANIAL DE LAS INSTALACIONES DE BAR/RESTAURANTE UBICADAS EN EL PARQUE DE LA LAGUNA DEL CARRIZAL DE COLLADO VILLALBA.

Expediente		
03CON/2024		
Resumen Licitación	PPT	PCAP
Contactos	Anexos Pliego	Preguntas y Respuestas
Licitadores	Admisión/Exclusión	Resolución
Formalización	Modificación	
Licitadores		
Nombre de la Empresa	Nº Identificación	Fecha y hora de presentación de oferta
El Kinko Franquicia S.L	B87233730	13-05-2024 15:42
VAZQUEZ URSOSA SL	B83832451	13-05-2024 13:36
Primero	Página 1 de 1	Total: 2 Último

DOCUMENTO .Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 2 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 1470460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B72E7AAFBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



4. Con fecha de 21 de mayo de 2024 se convoca mesa de contratación para la apertura y calificación administrativa correspondiente a las proposiciones presentadas por los licitadores en el procedimiento con número de expediente 03CON/2024 para adjudicar el contrato de Concesión de la explotación del Bar/Restaurante ubicado en el Parque de la Laguna del Carrizal de Collado Villalba estableciéndose requerimiento a ambos licitadores para que presente el DEUC FIRMADO.
5. Con fecha de 31 de mayo de 2024 se convoca MESA SUBSANACIÓN DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA Y APERTURA DOCUMENTACIÓN CRITERIOS BASADOS EN JUICIO VALOR EXP.03CON/24.
Tras la revisión de la documentación aportada por las empresas EL KIOSKO FRANQUICIA,SL y VÁZQUEZ UROSA,SL, en cumplimiento del requerimiento realizado, de subsanación de documentación administrativa, y siendo correcta la misma, la mesa acuerda:
Admitir a los licitadores:
- NIF: B87233730 El Kiosko Franquicia S.L
 - NIF: B83832451 VAZQUEZ UROSA SL
- Posteriormente se lleva a cabo la apertura criterios basados en juicios de valor: 03CON/2024 - Concesión de la explotación del Bar/Restaurante ubicado en el Parque de la Laguna del Carrizal de Collado Villalba y se acuerda su traslado a los servicios técnicos para su evaluación.

Criterios de valoración de las ofertas.

La adjudicación de la presente concesión se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio tal y como establece el artículo 145.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del sector público. Igualmente, para la aplicación de los criterios de adjudicación se estará a lo dispuesto en el artículo 146 de la Ley 9/2017.

En relación con los criterios de valoración de las distintas ofertas presentadas el **“Cuadro de características técnicas del contrato”** del PCEAD establece que los criterios para la valoración de las ofertas presentadas son los que se relacionan a continuación y con la ponderación que se cita.

- A) Criterios evaluables automáticamente. Puntuación máxima a obtener en aplicación de estos criterios: 51 PUNTOS.
- A1.- Oferta económica al alza. Hasta 25 puntos.
 - A2.- Implantación de sistema de ESF (energía solar fotovoltaica) para autoconsumo en las instalaciones. Puntuación máxima a obtener 22 puntos.
 - A3.- Suscripción de contrato de energía verde con compañía suministradora (para todo el consumo eléctrico de las instalaciones y para el consumo que pueda exceder el autoconsumo en el caso de ofertar el criterio A2). Puntuación máxima a obtener 2 puntos.
 - A4.- Actuaciones de adecuación del entorno de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener 2 puntos.
- B) Criterios no evaluables automáticamente. Puntuación máxima a obtener en aplicación de estos criterios: 49 PUNTOS
- B.1.- Plan de Explotación de las instalaciones. Hasta 9 puntos.
 - B.2.- Mejoras de adecuación de la terraza exterior. Hasta 15 puntos.

DOCUMENTO Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 3 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 1470460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B7E7AAFBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



B.3.- Dinamización de las instalaciones y su entorno mediante la propuesta de gestión de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna frente a las instalaciones. Hasta 25 puntos.

VALORACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDA DE UN JUICIO DE VALOR

CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN DEMANIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR/RESTAURANTE UBICADO EN PARQUE DE LA LAGUNA DEL CARRIZAL (3CON/2024)

De los criterios mencionados **en el presente informe técnico se valoran los relativos al apartado B** correspondientes a los criterios no evaluables de manera automática y dependientes de juicio de valor siendo puntuación máxima a obtener en aplicación de los mismos de 49 puntos.

B.1.- Plan de Explotación de las instalaciones. Hasta 9 puntos.

B.1. a) Propuesta y aplicación de medidas medioambientales para el desarrollo de la actividad (por sectores). Hasta 4 puntos.

La puntuación se asignará en función del cumplimiento de los apartados o epígrafes que se recogen a continuación. Los licitadores deberán presentar una propuesta de gestión de las instalaciones teniendo en consideración la variable medioambiental y que deberá incluir, como mínimo, los siguientes apartados;

* Gestión de residuos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 2 puntos. Se presentará una propuesta de gestión de residuos que afectará tanto a los residuos que se generen en las instalaciones, que se relacionan a continuación y que deberán segregarse y gestionarse adecuadamente como a medidas de gestión relativas a la reducción de los residuos generados. Se trabajará, como mínimo, sobre las siguientes fracciones de residuos;

1. Envases usados y residuos de envase.
2. Papel/cartón.
3. Vidrio.
4. Pilas.
5. Aceites vegetales.
6. Fracción orgánica de residuos diferenciando entre residuos vegetales y restos orgánicos.
7. Fracción resto.
8. Descripción de medidas para la reducción de residuos mediante el uso de envases reutilizables, rellenables, etc....

La propuesta deberá incluir claramente cómo se va a llevar a cabo la gestión integral de estos residuos proponiendo sistemas de contenerización diferenciados para cada una de las unidades y gestión final para cada una de las fracciones.

* Gestión de los recursos hídricos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto. Los licitadores presentarán una propuesta que incluya medidas de ahorro y uso eficiente del recurso hídrico. Como mínimo deberá contener las siguientes medidas de ahorro e informativas;

1. colocación de elementos de ahorro (perlizadores, reductores de presión, economizadores,...) en cada uno de los grifos existentes en las instalaciones,
2. colocación de sistemas eficientes de descarga en todos elementos sanitarios existentes en las instalaciones,
3. colocación de carteles o pegatinas indicadoras del uso de los dispositivos anteriores y del ahorro que generan.

DOCUMENTO .Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 4 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



La propuesta deberá incluir claramente las unidades de ahorro a instalar con la descripción de las mismas y un ejemplo de cómo serán las pegatinas, carteles etc... informativos que se coloquen.

* Gestión de los recursos energéticos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto. Se propondrá un sistema de gestión eficiente de los recursos energéticos que se empleen en las instalaciones adoptando como mínimo las siguientes medidas;

- 1.usos de sistemas de iluminación eficientes mediante colocación de leds, se deberá aportar propuesta de sustitución de todo el sistema de iluminación existente en las instalaciones y su cambio por sistemas eficientes de iluminación tipo led. Se aportarán las características técnicas de las unidades propuestas
- 2.compra de electrodomésticos eficientes desde el punto de vista energético (calificación mínima A++). Se presentará una propuesta de las unidades que se pretenden instalar y la calificación energética que se buscará para cada una de estas unidades.

A continuación, se presentan las tablas resúmenes donde se recogen las ofertas presentadas y la valoración de las mismas en conformidad con el criterio estudiado. **Se incluyen las tablas en formato A3 al final del documento como anexos para mejor lectura y comprensión.**



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 14770460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B7E7AA4FBFB70A894C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



B.1.- Plan de Explotación de las instalaciones. Hasta 9 puntos.		VAZQUEZ UROSA S.L.			
B.1. a) Propuesta y aplicación de medidas medioambientales para el desarrollo de la actividad (por sectores). Hasta 4 puntos.		Descripción	Detalle	Observaciones	Puntuación
<i>Distribución de la puntuación proporcional a cada uno de los epígrafes analizados.</i>					
<p>* Gestión de residuos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 2 puntos.</p> <p>Se presentará una propuesta de gestión de residuos que afectará tanto a los residuos que se generan en las instalaciones, que se relacionan a continuación y que deberán segregarse gestionarse adecuadamente como a medidas de gestión relativas a la reducción de los residuos generados.</p>	1. Envases usados y residuos de envases	Nuestro principal objetivo dentro de esta explotación será la utilización de envases retornables. En caso de que tras su uso se puedan devolver el proveedor de origen para su posterior reutilización. En el caso de los envases que no puedan devolverse se colocará un contenedor dentro de la cocina, otro dentro de la barra y otro en terraza exterior de color amarillo para depositar todos los residuos devueltos de envases y los propios envases.		Promoción de envases retornables y contenedores selectivos en cocina, barra y exterior. Posterior depósito diario en contenedor de vía pública. Gestión correcta.	0,25
	2. Papel/cartón.	El cartón es un material muy utilizado para el transporte de mercancías de proveedores, para llevar estos residuos habilitaremos un espacio en la zona de atención con un contenedor de color azul para acumular los residuos de papel y cartón generados en la recepción de pedidos y se llevarán diariamente a su contenedor correspondiente.		Propuesta de habilitar un espacio de almacenamiento con contenedor azul y transporte diario a contenedor en vía pública. Correcto.	0,25
	3. Vidrio.	Se ubicarán dos contenedores específicos de vidrio de color verde dentro del local. Uno próximo a la zona de cocina para envases de vidrio y otro más grande dentro de la barra para todos los botellas de vidrio. No obstante, se intentará en la medida de lo posible utilizar productos de forma retornable para generar el menor volumen de residuos posible.		Promoción de envases de vidrio retornables y colocación de dos contenedores interiores de distintas capacidades. Gestión correcta.	0,25
	4. Pilas.	Se colocará dentro de las instalaciones un contenedor de la marca CERVIC, para el tratamiento de este tipo de residuos.		Contenedor específico de pilas.	0,25
	5. Aceites vegetales.	Se instalarán en la cocina 2 contenedores especiales para el tratamiento de residuos grasos de 30 litros con tapa de seguridad y cerradura. Serán trasladados a Restaurantes El Rincón, cuya gestión pertenece a Vazquez Urosa donde se encuentra una máquina de compostaje para realizar la fabricación de abono orgánico.		Contenedores especiales y empresa de gestión.	0,25
	6. Fracción orgánica de residuos diferenciando entre residuos vegetales y restos orgánicos.	Los restos orgánicos, animales o vegetales, debido a su composición de transformación y los residuos que puede aportar, se depositarán en el contenedor marrón, debidamente etiquetado, y posteriormente serán trasladados a Restaurantes El Rincón, cuya gestión pertenece a Vazquez Urosa donde se encuentra una máquina de compostaje para realizar la fabricación de abono orgánico.		Contenedor específico y propuesta de compostaje en compostador (máquina de compostaje).	0,25
	7. Fracción resto.	Se instalarán dos contenedores específicos para el tratamiento de este tipo de residuos. Se colocará uno en el baño de hombres y otro en el baño de mujeres, con la capacidad correspondiente. La instalación de estos contenedores y la recogida de los residuos se hará a través de la empresa especializada RENTOKIL S.A., una empresa también con un programa de control de plagas en el local.		Contenedores específicos para parte de la fracción resto y empresa de gestión RENTOKIL S.A.	0,25
	8. Descripción de medidas para la reducción de residuos mediante el uso de envases reutilizables, rellenables, etc....	Con el objetivo de generar el menor número de residuos posible se utilizarán casi en su totalidad envases de uso retornable y de materiales reciclados, evitando el uso de plásticos. Asimismo, incentivamos proveedores que promuevan el uso reducido de plásticos y envases innecesarios.		Uso de envases de materiales reciclado y retornables y selección de proveedores específicos.	0,25
<p>* Gestión de los recursos hídricos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.</p> <p>Los licitadores presentarán una propuesta que incluya medidas de ahorro y uso eficiente del recurso hídrico. La propuesta deberá incluir claramente las unidades de ahorro a instalar con la descripción de las mismas y un ejemplo de cómo serán las pagatinas, carteles, etc. informativo o que se colga.</p>	1. colocación de elementos de ahorro (perifoneadores, reductores de presión, economizadores,...) en cada uno de los grifos existentes en las instalaciones	Elementos de ahorro de agua. Se instalará en la totalidad de los grifos del restaurante perifoneadores para reducir la salida de agua de los grifos, así como un reductor de presión.		Elementos de perifoneadores en grifos	0,33
	2. colocación de sistemas eficientes de descarga en todos elementos sanitarios existentes en las instalaciones	Se instalarán los inodoros actuales por unos Roca M-est Beyond con sistema de doble descarga para un uso eficiente del agua. Numeros sanitarios actuales presentarán un uso eficiente de agua como de consumo de agua. Cualquier nueva adquisición, se hará bajo estos requisitos.		Propuesta de cambio de los inodoros por unos más modernos de doble descarga.	0,33
	3. colocación de carteles o pagatinas indicadoras del uso de los dispositivos anteriores y del ahorro que generan.	Se colocará cartelería informativa tanto en la cocina y barra para personal como en los servicios para el correcto uso de los clientes.		Se propone cartelería adecuada con ejemplos y colocación en lugares visibles.	0,34
<p>* Gestión de los recursos energéticos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.</p>	1.- Uso de sistemas de iluminación eficientes mediante colocación de led.	La totalidad de la iluminación tanto en local como en exteriores ya es actualmente de tipo led (bajo consumo). El mantenimiento estará a cargo de la empresa especializada ICC INSTALACIONES S.L.	<ul style="list-style-type: none"> Downlight LED 24W OGRAM Auro 10 INVI LFLUD Corchó 200 mm BOMBILLA FIBRESE GOLD GLOBE -PRILLI LED Bombilla De Tipo Helógenos Led G10 	Todos los elementos de iluminación que se proponen son led y se aportan los ejemplos con las características técnicas.	0,5
	2. compra de electrodomésticos eficientes desde el punto de vista energético (calificación mínima A++).	Actualmente todos los electrodomésticos de la zona de cocina tienen la etiqueta A++ o superior. Vigente. Como medida adicional se revisará para adquirir un nuevo horno de convección que también cumpla con la certificación energética A++.		Todos los elementos actuales con etiqueta energética A++ Compromiso de inversión para adquirir un nuevo horno eficiente.	0,5

B.1. a) Propuesta y aplicación de medidas medioambientales para el desarrollo de la actividad (por sectores): 4



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 1470460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B72E7AAAFBF70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



COLLADOVILLALBA
AYUNTAMIENTO

B.1.- Plan de Explotación de las instalaciones. Hasta 9 puntos.		El Kosko Franquicia S.L.			
B.1. a) Propuesta y aplicación de medidas medioambientales para el desarrollo de la actividad (por sectores). Hasta 4 puntos. Distribución de la puntuación proporcional a cada uno de los epígrafes analizados.		Descripción	Detalle	Observaciones	Puntuación
Gestión de residuos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 2 puntos. Se presentará una propuesta de gestión de residuos que afectará tanto a los residuos que se generan en las instalaciones, que se relacionan a continuación y que deberán segregarse y gestionarse adecuadamente como a medidas de gestión relativas a la reducción de los residuos generados.	1. Envases usados y residuos de envases	Envases compostables en queroso. Todos los envases de plástico son reciclables y reciclados. Plan de reducción de plásticos.		Promoción de elementos de envases compostables y reutilizables y plan de reducción de plásticos	0,25
	2. Papelcartón.	Todos los envases de cartón vienen de productos 100% reciclados, como mártines, servilletas, cajas delivery etc....		No se habla de contenedores específicos de recogida indicando volúmenes, colores característica. Solo se habla de diferenciación genérica. Tampoco se establece una gestión y disposición final definida.	0,2
	3. Vidrio.	El vidrio es totalmente reciclable por nuestros proveedores. El vidrio es totalmente reusable.		Poco grado de definición, no se habla de colocar contenedores en local, estableciendo la reutilización por proveedores.	0,2
	4. Plás.	No se contempla		No se contempla de manera específica	0
	5. Aceites vegetales.	Recogida de aceites por proveedor homologado.		Poco grado de definición. Únicamente se habla de proveedor homologado, no se mencionan ni contenedores específicos para este tipo de residuos ni tampoco posible empresa de recogida.	0,2
	6. Fracción orgánica de residuos diferenciando entre residuos vegetales y restos orgánicos.	No se contempla		No se contempla de manera específica	0
	7. Fracción resto.	No se contempla		No se contempla de manera específica	0
	8. Descripción de medidas para la reducción de residuos mediante el uso de envases reutilizables, rellenables, etc....		1. Eliminación progresiva de las botellas de plástico de agua mineral, sustituyéndolas por vidrio o jarras rellenables 2. Sustitución de las pajitas por vasos cortocoronas con tapa 3. Cajas, menús y materiales individuales elaborados en materiales 100% reciclables 4. Utilización de envases y cubiertos compostables para take away 5. Dotación de los monodosis (café, leche, etc...) por parte del personal para evitar un uso inadecuado. Se eliminarán los vasos de plástico permanentemente en las mesas 6. Implantación de dosificadoras rellenables de detergente y abrillantador en máquinas lavavajillas	Buena descripción de medidas de reducción de residuos	0,25
Gestión de los recursos hídricos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto. Los licitadores presentarán una propuesta que incluya medidas de ahorro y uso eficiente del recurso hídrico. La propuesta deberá incluir claramente las unidades de ahorro a instalar con la descripción de las mismas y un ejemplo de cómo serán las paginas, carteles etc... Informativos que se coloquen.	1. colocación de elementos de ahorro (perifoneadores, reductores de presión economizadores...) en cada uno de los grifos existentes en las instalaciones	Colocación de elementos de ahorro en los grifos existentes. Se propone la instalación en todos los grifos de elementos denominados "perifoneadores"		Elementos de perifoneadores en grifos	0,33
	2. colocación de sistemas eficientes de descarga en todos elementos sanitarios existentes en las instalaciones	Se instalarán en los inodoros existentes (2 unidades) un Sistema de doble descarga o doble botón, que consta de dos botones. Pulsando uno se descarga 3 litros de agua, y pulsando los dos botones a la vez, la descarga máxima es de 6 litros, lo que supone un ahorro en sí mismo respecto al antiguo sistema de descarga (unos 12 litros por descarga).		Propuesta de cambio de los inodoros por unos más modernos de doble descarga.	0,33
	3. colocación de carteles o paginitas indicadoras del uso de los dispositivos anteriores y del ahorro que generan.	Colocación de carteles o paginitas indicadoras del uso de los dispositivos anteriores y del ahorro		Se propone cartelería adecuada con ejemplos y colocación en lugares visibles	0,34
Gestión de los recursos energéticos. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.	1.- Usos de sistemas de iluminación eficientes mediante colocación de leds.	Se propone la sustitución de los todos los elementos de iluminación, por elementos de iluminación con tecnología a LED. Se dividirán los elementos a sustituir en: elementos diferentes, una vez se pueda observar el funcionamiento de los elementos instalados	*Sustitución de tubos fluorescentes TPO T8 o similar *Sustitución de bombilla incandescente G45 o similar *Sustitución de bombilla budo 1p o E27	Todos los elementos de iluminación que se proponen son led y se aportan los ejemplos con las características técnicas.	0,5
	2. compra de electrodomésticos eficientes desde el punto de vista energético (calificación mínima A++).	Se efectuará la compra de los equipos más eficientes posibles dentro de las gamas de hostelería de la maquinaria.		Poco grado de definición. No se establecen ni marcas, ni eficiencia de las unidades propuestas, únicamente de manera genérica.	0,2
B.1. a) Propuesta y aplicación de medidas medioambientales para el desarrollo de la actividad (por sectores).					2,8

DOCUMENTO .Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 7 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



B.1.b) Proyecto general de explotación de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 5 puntos.

La puntuación se asignará en función del desarrollo de los apartados o epígrafes que se recogen a continuación.

Se valorará el proyecto de explotación y gestión integral de las instalaciones con una puntuación máxima de 5 puntos para lo cual los concursantes deberán aportar un proyecto de explotación de la actividad y su área de influencia en el que especificará la manera en que llevarán a cabo la gestión de la concesión en el caso de ser adjudicatarios. Se entiende como área de influencia la zona que comprende la entrada desde la calle Isla de Salvora, hasta la zona de la cascada y la otra entrada a la laguna en la misma calle Isla de Salvora).

Este apartado se valorará de la siguiente manera;

- ✓ Originalidad y calidad de la gestión de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 3 puntos. Se describirá de manera exhaustiva la forma en la que el ofertante pretende gestionar la instalación. Se otorgará la máxima puntuación a la empresa que mejor propuesta de gestión presente, asignándose al resto de las ofertas puntuaciones proporcionales a sus propuestas. A este respecto se valorará especialmente los siguientes aspectos:
 - Estética que se dé a todas las instalaciones: se tendrá en cuenta el cambio en la estética actual tanto del edificio como del entorno, dándole aspecto notable, elegante, estético y original.
 - La calidad y originalidad de los productos servidos: se considerará favorablemente la presencia, calidad y originalidad de las comidas y bebidas servidas.
 - La presencia y calidad del personal de servicio: se valorará la calidad y formación del personal, una vestimenta adecuada así como unas formas correctas.
 - La higiene: Será favorablemente considerado la máxima limpieza e higiene de todas las instalaciones.
- ✓ Programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y del área de influencia. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto. Los ofertantes propondrán un programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y su área de influencia definida anteriormente. Con carácter obligatorio, la empresa ofertante llevará a cabo la limpieza diaria de toda la zona de instalación de terraza y alrededores eliminando cualquier resto de residuos que exista en dicha zona. La máxima puntuación se asignará a la oferta que, a juicio de estos servicios técnicos, establezca el mejor programa de mantenimiento y limpieza. Para proponer puntuaciones se tendrán en cuenta los medios humanos y materiales que se propongan para llevar a cabo estas actuaciones, la frecuencia de las mismas, etc...
- ✓ Formación del personal que se aporta para la gestión de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto. Se asignará la máxima puntuación en este apartado a la empresa que oferte la mayor cantidad de personal cualificado en hostelería para el desarrollo de la actividad. Las ofertas deberán indicar el número de puestos de trabajo y si son estacionales o anuales así como aquellos documentos que demuestren la formación del personal propuesto (cursos, seminarios, etc...).

A continuación, se presentan las tablas resúmenes donde se recogen las ofertas presentadas y la valoración de las mismas en conformidad con el criterio estudiado. **Se incluyen las tablas en formato A3 al final del documento como anexos para mejor lectura y comprensión.**



Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



COLLADOVILLALBA
AYUNTAMIENTO

B.1.b) Proyecto general de explotación de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 5 puntos. Se valorará el proyecto de explotación y gestión integral de las instalaciones con una puntuación máxima de 5 puntos para lo cual los concursantes deberán aportar un proyecto de explotación de la actividad y su área de influencia en el que especificará la manera en que llevarán a cabo la gestión de la concesión en el caso de ser adjudicatarios. Se entiende como área de influencia la zona que comprende la entrada desde la calle Iba de Salvoa, hasta la zona de la cascada y la otra entrada a la laguna en la misma calle Iba de Salvoa.		VAZQUEZ UROSA S.L.	
Descripción	Observaciones	Puntuación	
<p>ESTRUCURA</p> <p>INTERIOR</p> <p>TERRAZA-CORTELADA Una de las principales inversiones de Vázquez Urosa será la de reformar y rediseñar la terraza acristalada de las instalaciones (nuevo mobiliario, nueva iluminación, sonorización, cambio de pintura, sustitución de periferia de láminas).</p> <p>2. ZONA BARRA Vázquez Urosa tiene ideado una rehabilitación integral de la zona de la barra. Se favorece el uso de maderas y se propone un concepto rústico.</p> <p>3. SALÓN Y CAMBIOS GENERALES Como medidas particulares del salón principal, así como los generales que afectarán a todas las áreas del restaurante: renovación de mobiliario, renovación de baños, sustitución de mesas altas, creación de zona picnic, etc.</p> <p>3. COCINA Reforma de toda la zona de cocina y almacén, desde suelos a techos ya que el estado actual está deteriorado por el uso de los últimos 15 años. Asimismo, se hará una revisión completa de la instalación de gas para detectar qué piezas hay que sustituir y garantizar el perfecto funcionamiento.</p> <p>4. ASOS Reforma integral de ascos, por un lado, para adaptarlos a la normativa vigente y, por otro, para renovar su estética hacia algo más moderno y actual.</p> <p>EXTERIOR</p> <p>TERRAZA PRINCIPAL Renovación de la pintura de la fachada exterior, manteniendo su color actual para conservar la esencia de la instalación. Renovación del pavimento exterior con un homínigo impreso en tonos grises que contrastará con el color blanco de la fachada.</p> <p>2. TERRAZA LATERAL Sustitución de pavimento. Renovación completa de espacio para una integración mayor con el entorno del local. Incorporación de más vegetación.</p> <p>REBRANDEO DE LA MARCA Vázquez Urosa ha trabajado en el rebranding de la marca actual con el objetivo de: 1. Adaptarse a un mercado cada vez más cambiante y dinámico. 2. Atraer nuevos públicos objetivo. Reflejar una evolución en la empresa y en la oferta de productos y servicios.</p> <p>Todas las actuaciones descritas hasta el momento, se cuantifican en aproximadamente 123.000€ IVA</p>	<p>Se presentan fotos del estado actual y de como quedaría con las reformas. Muchas mejoras y alto grado de definición en todas las actuaciones a ejecutar. Cuantificación económica de la inversión</p>	0,75	
<p>* Originalidad y calidad de la gestión de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 3 puntos.</p> <p>La calidad y originalidad de los productos servidos: se considerará favorablemente la presencia, calidad y originalidad de las comidas y bebidas servidas.</p>	<p>Nuestra cocina siempre priorizará los productos frescos o mínimamente procesados, de temporada y de proximidad. Nuestra carta contiene siempre alimentos cultivados localmente con su periodicidad estacional y sostenibles desde el punto de vista medioambiental. Nuestra máxima es trabajar con proveedores de proximidad que nos permite garantizar un fácil acceso a los materiales y bienes necesarios para el desarrollo de nuestra actividad.</p> <p>* Proveedores sostenibles, locales y eficientes * Proveedores comprometidos con proyectos Medio Ambientales / Comercio justo * Carta elaborada con alimentos principalmente frescos, locales, orgánicos, estacionales y sostenibles * Carnes seleccionadas ecológicas y provenientes de ganaderías sostenibles de la Comunidad de Madrid * Productos de pesca sostenible * Verduras y hortalizas de temporada * Vinos elaborados en bodegas ecológicas y sostenibles * Atención a la persona: instalaciones ágiles y fáciles con platos aptos para celíacos, vegetarianos y veganos. Nuestra cocina siempre ha trabajado recetas tradicionales, pero con un toque de innovación y originalidad. Como ejemplo de ello, presentamos nuestra característica "torta de huevo". * Menú diario compuesto por 5 primeros y 5 segundos, en el que garantizamos la mejor calidad a un precio muy asequible. Dicho menú diario también permite mantener una dieta equilibrada, conjugando originalidad y sabor. Vázquez Urosa cuenta con un plan de control de alergenos.</p>	<p>Presentación muy concreta y detallada de la calidad de los productos, con propuestas concretas con fotografías. Productos de proximidad y locales y propuestas de platos y menús originales. Calificación de este apartado excelente.</p>	0,75
<p>La presencia y calidad del personal de servicio: se valorará la calidad y formación del personal, una vestimenta adecuada así como otras formas concretas.</p>	<p>Toda la plantilla de empleados de Vázquez Urosa cuenta con amplia experiencia en el sector servicios y en la hostelería específicamente. La media de antigüedad de dicha plantilla dentro la sociedad es de 7 años, periodo en el que dicho personal ha sido formado continuamente en protocolo de servicio, manipulación de alimentos, control de alergenos, entre otros. Además, Vázquez Urosa ha fomentado siempre la contratación de mayores de 45 años y parados de larga duración, dándoles una oportunidad de reincorporarse al mercado laboral. Por otro lado, en materia de igualdad, Vázquez Urosa S.L. está muy orgulloso de contar en su plantilla con un 6% de empleadas mujeres, contando con todos sus negocios en activo. Se propone vestimenta: Nuestro código de vestimenta siempre se ha caracterizado por un uniforme elegante, discreto y cómodo acorde a nuestro estilo de restaurante. En sala, el uniforme está compuesto por pantalón y camisa negra personalizada con el logo del restaurante, bajo protección local física. Cada empleado cuenta con 4 unidades de cada prenda, de forma que se garantice la higiene de los mismos.</p>	<p>Presentación detallada de las características de la plantilla, que cuenta con mayores de 45 años de edad, y una proporción alta de mujeres. Se propone vestimenta adecuada y se adjuntan ejemplos, se establece un número de contrataciones entre 12-15 personas y se adjunta planes de formación. Calidad excelente.</p>	0,75
<p>La higiene: Será favorablemente considerado la máxima limpieza e higiene de todas las instalaciones.</p>	<p>Vázquez Urosa está muy comprometido con la higiene de las instalaciones en lo que siempre desarrolla su actividad, pues es un punto clave para trabajar en correctas condiciones y ofrecer el mejor servicio. La sociedad se compromete a llevar a cabo la limpieza diaria del interior de las instalaciones, así como de toda la zona de instalación de terraza y alrededores, eliminando cualquier resto de residuos que exista en dicha zona. Asimismo, se instalan contenedores suficientes para que los clientes puedan deshechar lo que necesitan de forma adecuada. Como Anexo I se presenta un programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y su área de influencia.</p>	<p>Limpieza diaria de las instalaciones y de sus alrededores. Se incorpora anexo con programa de limpieza muy detallado.</p>	0,75
<p>* Programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y del área de influencia. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.</p> <p>La máxima puntuación se asignará a la oferta que, a juicio de estos servicios técnicos, establezca el mejor programa de mantenimiento y limpieza. Para proponer puntuaciones se tendrán en cuenta los medios humanos y materiales que se propongan para llevar a cabo estas actuaciones, la frecuencia de las mismas, etc...</p>	<p>Como Anexo I se presenta un programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y su área de influencia, detallado: 1. Zona de trabajo 2. Frecuencia 3. Procedimiento 4. Productos/Recomendación 5. Recomendaciones Asimismo, se presenta un registro de todas las tareas realizadas tanto en limpieza como en desinfección para un mayor control y seguimiento. Asimismo, se garantiza la ejecución de una implementación APPCC tras la apertura del restaurante, consistente en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, en forma lógica y visible.</p>	<p>Programa de limpieza e higiene con mucho grado de detalle y se propone la implantación de un sistema de detección de puntos críticos y autocontrol de calidad. Todo soportado con documentación técnica. Calidad excelente.</p>	1
<p>* Formación del personal que se aporta para la gestión de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.</p> <p>Se asignará la máxima puntuación en este apartado a la empresa que oferte la mayor cantidad de personal cualificado en hostelería para el desarrollo de la actividad. Las ofertas deberán indicar el número de puestos de trabajo y si son estacionales o anuales así como aquellos documentos que demuestren la formación del personal propuesto (cursos, seminarios, etc...).</p>	<p>Como Anexo I y II se adjunta informe del registro de la formación ofrecida a la plantilla en materia de manipulación de alimentos y sus certificados, respectivamente. Número de empleados en inienio se proponen 12 y verano 15 empleados.</p>	<p>Descripción muy detallada de las actuaciones formativas y presentación de documentación de cursos, formación etc... Muy bien definido.</p>	1
B.1.b) Proyecto general de explotación de las instalaciones		5	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 14770460_1D8WI-599VK-UPRG9 EA36EFC64900E2E88B72E7AA4FBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



B.1.b) Proyecto general de explotación de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 5 puntos. Se valorará el proyecto de explotación y gestión integral de las instalaciones con una puntuación máxima de 5 puntos para lo cual los concursantes deberán aportar un proyecto de explotación de la actividad y su área de influencia en el que especificará la manera en que llevarán a cabo la gestión de la concesión en el caso de ser adjudicatarios. Se entiende como área de influencia la zona que comprende el entrado desde la calle Isla de Sálvora, hasta la zona de la cascada y la otra entrada a la leguna en la misma calle Isla de Sálvora).		El Kiosko Franquicia S.L		
		Descripción	Observaciones	Puntuación
* Originalidad y calidad de la gestión de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 3 puntos.	Estética que se dé a todas las instalaciones: se tendrá en cuenta el cambio en la estética actual tanto del edificio como del entorno, dándole aspecto notable, elegante, estético y original.	Actuaciones de poca envergadura y rápida ejecución. Reforma centrada en el interiorismo con un alto impacto visual y testimoniar. Disposición en la sala de distintos elementos vegetales fomentando la integración en el entorno del parque. Procurando difundir la sensación de estar en un interior. Restaurante "glaseos" integrado en el jardín. Propuestas con secciones, planos e imágenes tipo con planos del quiosco pero sin ninguna especificación, especificidad o relación. Descripción del mobiliario con imágenes. Se presenta un manual de interiorismo de la marca.	Se presentan planos e imágenes de actuaciones a realizar pero con poco grado de detalle y definición. No se habla de cambios en el cerramiento para mejorar la estética de las instalaciones, ni se lleva a cabo una valoración económica de las mismas. Se presenta un manual de interiorismo de la marca que contiene imágenes y posibles propuestas genéricas en planos que no coinciden con los del quiosco que la empresa presenta en el desarrollo del proyecto. Grado de definición medio.	0,2
	La calidad y originalidad de los productos servidos: se considerará favorablemente la presencia, calidad y originalidad de las comidas y bebidas servidas.	Desde EL KIOSKO proponemos un menú variado que abarque tanto platos salados como dulces. Nos adaptamos a la temporada ofreciendo distintas opciones en los meses de invierno y verano. Platos para todas las edades y momentos hacen de EL KIOSKO un punto de encuentro para las familias. Se propone menú de menú genérico y de uno para niños. Café con imágenes. Café de vinos y postres.	Poco definido, sin referencias a temas de alérgenos con cartas adaptadas. No se comenta nada de comercio local, de proximidad en busca de elementos de alimentación de calidad.	0,2
	La presencia y calidad del personal de servicio: se valorará la calidad y formación del personal, una vestimenta adecuada así como unas formas correctas.	Se aporta un MANUAL DE RECURSOS HUMANOS, con un organigrama de personal del quiosco y los perfiles profesionales de los empleados (en genérico) y programa de reclutamiento de personal. Se aporta protocolo de Normas del empleado con posibles elementos sancionadores. Personal uniformado, se aportan imágenes. Camis de color azul claro en otoño - invierno, y polo blanco en primavera-verano. Delantal establecido por la marca con el logo en el pecho: pantalón Jean azul y zapatilla a juego. Se aporta MANUAL DE OPERACIONES EN COCINA.	Propuesta adecuada	0,75
	La higiene: Será favorablemente considerado la máxima limpieza e higiene de todas las instalaciones.	Se propone un ten detalle de limpieza y aseo de las instalaciones y del personal, indicando frecuencias, trabajos a realizar, etc...	Buen plan propuesto de limpieza y aseo de las instalaciones y de higiene del personal. Bien definido	0,75
* Programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y del área de influencia. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.	La máxima puntuación se asignará a la oferta que, a juicio de estos servicios técnicos, establezca el mejor programa de mantenimiento y limpieza. Para proponer puntuaciones se tendrán en cuenta los medios humanos y materiales que se propongan para llevar a cabo estas actuaciones, la frecuencia de las mismas, etc...	El objetivo principal del plan preventivo es mantener el correcto funcionamiento de las instalaciones y/o espacios públicos cedidos en la presente licitación. 2. Se realizará un inventario y estado de los activos cedidos por el ayuntamiento en el emplazamiento. 3. Se planificarán las actividades de limpieza preventivas del objeto a licitar para evitar el deterioro y la buena imagen del espacio público. Barido de suelo exterior, diariamente. Barido de suelo y fregado interior, diariamente. Limpieza de cristales, semanalmente. Limpieza y desinfección WC, baños, diariamente. Limpieza de cristales interiores, trimestralmente. Limpieza de suelo con maquinaria específica, semestralmente. Mantenimiento básico de reparaciones de las instalaciones, exteriores e interiores, semanalmente. Se aporta un manual detallado de OPERACIONES DE SALA con los procedimientos de gestión. Se aporta MANUAL DE SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.	Buen plan propuesto de mantenimiento y limpieza de las instalaciones. Bien definido	1
* Formación del personal que se aporta para la gestión de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.	Se asignará la máxima puntuación en este apartado a la empresa que oferte la mayor cantidad de personal cualificado en hostelería para el desarrollo de la actividad. Las ofertas deberán indicar el número de puestos de trabajo y si son estacionales o anuales así como aquellos documentos que demuestren la formación del personal propuesto (cursos, seminarios, etc...).	Teniendo en cuenta las características del espacio proyectado, su distribución y aforo, se calcula una plantilla mínima de 18 personas en sus correspondientes turnos. Para la contratación del personal se tendrán en cuenta las siguientes medidas: Se subrogará el actual personal de la concesión (18 personas). Se contratará a personas que vivan en el municipio de Collado Villalba. Un camarero y un cocinero adicional. Se dará de alta a la empresa en la Agencia de Colocación del Ayuntamiento de Collado Villalba. Se contratará a personas con discapacidad, compromiso adquirido por EL KIOSKO para contribuir al desarrollo. Se aporta un MANUAL DE RECURSOS HUMANOS, con un organigrama de personal del quiosco y los perfiles profesionales de los empleados (en genérico) y programa de reclutamiento de personal. Se aporta protocolo de Normas del empleado con posibles elementos sancionadores. Personal uniformado, se aportan imágenes. Camis de color azul claro en otoño - invierno, y polo blanco en primavera-verano. Delantal establecido por la marca con el logo en el pecho: pantalón Jean azul y zapatilla a juego. Se aporta MANUAL DE OPERACIONES EN COCINA.	Se aportan Manuales y programas variados pero no se establece de forma clara un detallado programa con la formación específica de los distintos oficios por ejemplo no se hace referencia a los camis de manipulación de alimentos imprescindibles en el sector, ...	0,8
B.1.b) Proyecto general de explotación de las instalaciones.			3,7	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 14770460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B7E7AAFBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56

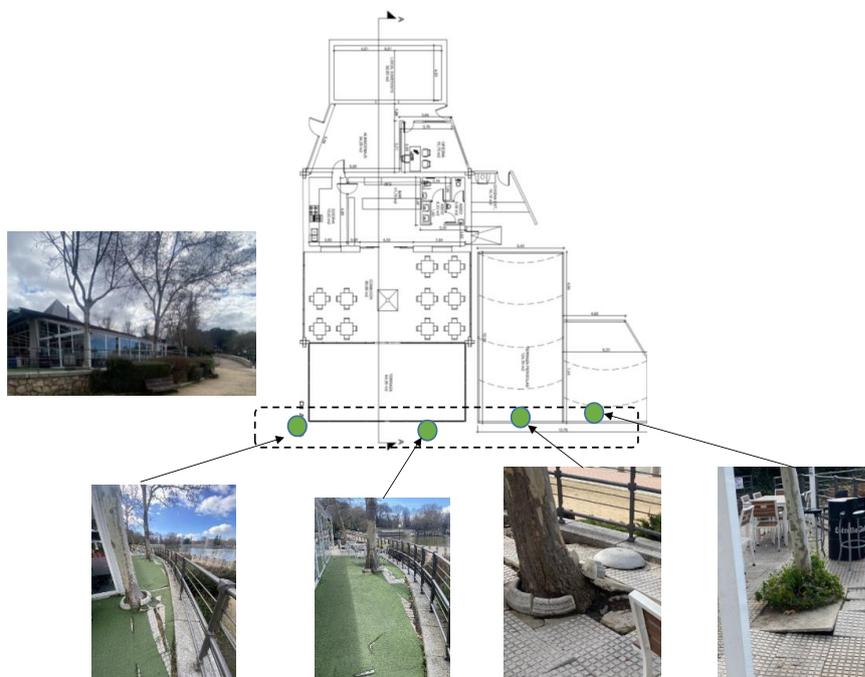


RESUMEN DE PUNTUACIÓN CRITERIO B1.-

Empresa/Ofertas	B.1.- Plan de Explotación de las instalaciones. Hasta 9 puntos.	
	B.1. a) Propuesta y aplicación de medidas medioambientales para el desarrollo de la actividad (por sectores). Hasta 4 puntos.	B.1.b) Proyecto general de explotación de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 5 puntos.
Vazquez Urosa S.L.	4	5
El Kiosko Franquicia S.L	2,8	3,7

B.2.- Mejoras de adecuación de la terraza exterior. Hasta 15 puntos.

La existencia de arbolado cerca de la parte frontal de la edificación frente a la zona de terraza cubierta de las instalaciones ha producido afección al pavimento generando un espacio irregular con riesgo de tropiezo y caída. Esta alteración de la superficie se ve incrementada por la existencia de alcorques muy pequeños prácticamente unidos al tronco de los árboles que se encuentran igualmente alterados y “levantados”. Se adjunta esquema de ubicación y fotografías de los 4 árboles.



Ubicación de unidades de arbolado y estado de pavimento

DOCUMENTO Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 11 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 14770460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B7E7AAFBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



Se deberá presentar un pequeño proyecto o memoria con presupuesto desglosado que contenga la propuesta ofertada por la empresa para la adecuación de esta superficie (parte frontal de la instalación donde se encuentran ubicados los árboles). La solución planteada en ningún caso pasará por la eliminación del arbolado existente en esta zona que deberá conservarse en perfectas condiciones.

No se realizarán alcorques en los árboles pegados al tronco sino que se valorará la colocación alrededor de los mismos de pavimento filtrante (mínimo 1 m²) sin delimitación sobre rasante. No se utilizará el arbolado para colocar elementos estructurales (barras, plataformas/mesas,...) que estén en contacto directo con su tronco o el resto de sus elementos (ramas...).

A la hora de valorar y puntuar el proyecto presentado se tendrá en cuenta los siguientes aspectos;

- 4 puntos. Calidad técnica del proyecto/memoria presentado/a. Calidad en la presentación de la memoria (apartados, contenidos, anexos, planos, mediciones, presupuesto desglosado, etc....), descripción metodológica, características y adecuación de los materiales empleados, metodología de los trabajos, periodo de ejecución, etc....
- 2 puntos. Integración del arbolado en la propuesta técnica presentada. Se tendrá en cuenta la propuesta de integración del arbolado que forma parte de esta zona, que como ya se ha mencionado se deberá conservar, dentro del espacio que se propone restaurar. Es recomendable la colocación de pavimento filtrante (mínimo 1 m²) alrededor de cada unidad.
- 2 puntos. Continuidad del pavimento o superficie propuesta. Se buscará pavimento que ofrezca una continuidad de la superficie de actuación evitando resaltes, escalones, etc.. sobre rasante que puedan generar caídas, tropiezos, etc....
- 7 puntos. Ampliación de la solución proyectada a parte de la superficie de las terrazas exteriores. Se tendrá en cuenta para asignar la puntuación en este apartado la propuesta de ampliación en la aplicación de la solución técnica planteada a la superficie de terraza colindante con esta zona de actuación. Se considerará a la hora de proponer la asignación de puntos los m² de ampliación en mejora de pavimento que se oferten sobre los que contemplan en este criterio.

A continuación, se presentan las tablas resúmenes donde se recogen las ofertas presentadas y la valoración de las mismas en conformidad con el criterio estudiado. **Se incluyen las tablas en formato A3 al final del documento como anexos para mejor lectura y comprensión.**



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 14770460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC6900E2E88B72E7AA4FBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



B.2.- Mejoras de adecuación de la terraza exterior. Hasta 15 puntos.	VAZQUEZ UROSAS S.L.			
	Descripción	Detalle	Observaciones	Puntuación
<p>B.2 a) Calidad técnica del proyecto/memoria presentada. Hasta 4 puntos. Calidad en la presentación de la memoria (apartados, contenidos, anexos, planos, mediciones, presupuesto desglosado, etc...), descripción metodológica, características y adecuación de los materiales empleados, metodología de los trabajos, periodo de ejecución, etc...</p>	<p>La sociedad está totalmente comprometida en solventar este problema de la forma menos agresiva para el medioambiente, por lo que como Anexo I presentamos memoria con presupuesto desglosado para la adecuación de esta superficie (parte frontal de la instalación donde se encuentran ubicados los árboles).</p> <p>Se presenta PROYECTO firmado por técnico competente con los siguientes apartados:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.- OBJETIVO DEL DOCUMENTO 2.- TITULAR DEL DOCUMENTO 3.- DESCRIPCIÓN (fotografías) 4.- DESCRIPCIÓN DE LAS OBRAS A REALIZAR MECÁNICA Y VALORACIÓN DE OBRAS <p>En primer lugar, se levantará el topográfico, los alcotques y el pavimento de las zonas afectadas. Posteriormente, se compactará el soporte existente con una compactadora portátil.</p> <p>Para finalizar la actuación, se colocará un pavimento realizado con una base compuesta de capa gruesa G20 de 50 mm de espesor y mortero compuesto de áridos situados de granulometría (4-7 mm) (7- 0 mm) lavado, limpio y seco. Ligado con leña especial, en 20 mm de espesor. Con capacidad de flexión de 22 Kg/cm², capacidad de compresión 40 Kg/cm² y una capacidad drenante de 800 l/m²/min, ejecutado in situ alrededor del tronco de cada árbol de 100 x 100 mm, en colora determinar, ensacado al nivel del pavimento de la plataforma, similar al adjunto en fotografía.</p> <p>Coste de la actuación PEM 9.102.246</p>		<p>El proyecto presentado presenta una buena calidad técnica cuenta con todos los apartados que se establecen en el pliego (anexos, planos, mediciones, presupuesto desglosado, etc...) y la descripción metodológica empleada así como las características y adecuación de los materiales propuestos se considera adecuada y que cumplirá con los requerimientos del pliego.</p>	4
<p>B.2 b) Integración del arbolado en la propuesta técnica presentada. Hasta 2 puntos Se tendrá en cuenta la propuesta de integración del arbolado que forma parte de esta zona que como ya se ha mencionado se deberá conservar, dentro del espacio que se propone restaurar. Es recomendable la colocación de pavimento filtrante (mínimo 1 m²) alrededor de cada unidad.</p>	<p>La solución planteada no contempla la eliminación del arbolado existente en esta zona y la conservación en perfectas condiciones.</p> <p>No se realizará alcotques en los árboles pagados al tronco, sino que se colocará alrededor de los mismos pavimento filtrante sin delimitación sobre resante. También nos comprometemos a no se utilizar el arbolado para colocar elementos estructurales (banas, plataformas, mesas...), que estén en contacto directo con su tronco o el resto de sus elementos (papas, ...)</p>		<p>La propuesta de integración del arbolado que forma parte de esta zona es adecuada y cumple con los requerimientos establecidos en los pliegos al usar pavimento filtrante alrededor de cada unidad y respetar en integrar perfectamente el arbolado en el proyecto.</p>	2
<p>B.2 c) Continuidad del pavimento o superficie propuesta. Hasta 2 puntos Se buscará pavimento que ofrezca una continuidad de la superficie de actuación evitando resalles, escalones, etc... sobre resante que puedan generar caídas, tropiezos, etc...</p>	<p>En primer lugar, se levantará el topográfico, los alcotques y el pavimento de las zonas afectadas. Posteriormente, se compactará el soporte existente con una compactadora portátil.</p> <p>Para finalizar la actuación, se colocará un pavimento realizado con una base compuesta de capa gruesa G20 de 50 mm de espesor y mortero compuesto de áridos situados de granulometría (4-7 mm) (7- 0 mm) lavado, limpio y seco. Ligado con resante especial en 20 mm de espesor. Con capacidad de flexión de 22 Kg/cm², capacidad de compresión 40 Kg/cm² y una capacidad drenante de 800 l/m²/min, ejecutado in situ alrededor del tronco de cada árbol de 100 x 100 mm, en color a determinar, ensacado al nivel del pavimento de la plataforma</p>		<p>El pavimento propuesto genera una continuidad de la superficie de actuación evitando resalles, escalones, etc... sobre resante que puedan generar caídas, tropiezos, etc...</p>	2
<p>B.2 d) Ampliación de la solución proyectada a parte de la superficie de las terrazas exteriores. Hasta 7 puntos. Se tendrá en cuenta para asignar la puntuación en este apartado la propuesta de ampliación en la aplicación de la solución técnica planteada a la superficie de terraza colindante con esta zona de actuación. Se considerará a la hora de proponer la asignación de puntos los m² de ampliación en mejora de pavimento que se obtiene sobre los que contemplan en este criterio.</p>	<p>El total de esta solución se hará extensiva a un total de 100m² de la superficie de la terraza frontal / lateral colindante, tal y como se indica y figura en la memoria técnica.</p> <p>Coste de la actuación PEM 9.102.246</p>		<p>Superficie total sobre la que se actúa 100 m², se asigna puntuación proporcional a dicha superficie que influya el proyecto y ampliación.</p>	5,23
PUNTACIÓN TOTAL CRITERIO B.2				13,23



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 1470460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B72EA4FBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verifica/Documents.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56

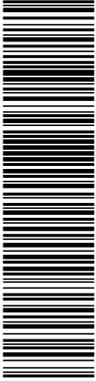


B.2.- Mejoras de adecuación de la terraza exterior. Hasta 15 puntos.		El Kiosko Franquicia S.L.		
	Descripción	Detalle	Observaciones	Puntuación
* B.2. a) Calidad técnica del proyecto/memoria presentada. Hasta 4 puntos. Calidad en la presentación de la memoria (apartados, contenidos, anexos, planos, mediciones, presupuesto desglosado, etc...), descripción metodológica, características y adecuación de los materiales empleados, metodología de los trabajos, periodo de ejecución, etc...	Se presenta PROYECTO firmado por técnico competente con los siguientes apartados: 11 MEMORIA DESCRIPTIVA 11.1 OBJETO Y ENCARGO DE LA MEMORIA 12 AUTOR DE PROYECTO 13 TIPO DE PROYECTO 14 ANTECEDENTES 15 SOLUCIÓN ADOPTADA MEDICIÓN Y VALORACIÓN DE OBRAS. Se propone el arreglo y sustitución de los pavimentos de las zonas gradadas como Terraza 1 y Terraza 2. Dichos pavimentos actualmente se encuentran totalmente desgastados y dañados por el propio uso, y por la interferencia de las raíces de los árboles situados en la Terraza 1. Se propone el saneamiento de todas las superficies, mediante el picado de todo el pavimento, al substrato y los alcorques, integrándolo en todos los casos los elementos adyacentes. Coste de la actuación PEM 9.575,89€		El proyecto presentado presenta una buena calidad técnica cuenta con todos los apartados que se establecen en el pliego (anexos, planos, mediciones, presupuesto desglosado, etc...) y la descripción metodológica empleada así como las características y adecuación de los materiales propuestos se considera adecuada y que cumplirá con los requerimientos del pliego.	4
* B.2. b) Integración del arbolado en la propuesta técnica presentada. Hasta 2 puntos. Se tendrá en cuenta la propuesta de integración del arbolado que forma parte de esta zona, que como ya se ha mencionado se deberá conservar, dentro del espacio que se propone restaurar. Es recomendable la colocación de pavimento filtrante (mínimo 1 m ²) alrededor de cada unidad.	Pavimento drenante para relleno de alcorque formado por geotextil de polipropileno (100 g/m ²), rejilla drenante de polietileno de alta densidad estable a los rayos UV, de 75x75x70 mm, color verde, relleno de las celdas con grava filtrante sin clasificarse y capas de malla no tejido "triple" a base de resina epoxi componente y grava de 6 a 10 mm de diámetro, de 20 mm de espesor, para tráfico peatonal.		La propuesta de integración del arbolado que forma parte de esta zona es adecuada y cumple con los requerimientos establecidos en los pliegos al usar pavimento filtrante alrededor de cada unidad y respetar e integrar perfectamente el arbolado en el proyecto.	2
* B.2. c) Continuidad del pavimento o superficie propuesta. Hasta 2 puntos. Se buscará pavimento que ofrezca una continuidad de la superficie de actuación evitando resalles, escalones, etc. sobre rasante que puedan generar caídas, tropiezos, etc...	Pavimento de adoquín prefabricado de hormigón bicapa en color gris, de forma rectangular de 24x24x7 cm, colocado sobre cama de arena de río, rasanteada, de 34 cm de espesor, dejando entre ellos una junta de separación de 3 mm para su posterior relleno con arena caliza de machaques, recebado de juntas, bandedo y compactación, a calcar sobre base firme existente, no incluido en el precio, compactada al 100% del ensayo proctor. Adoquín y juntas con marcado CEI DOP (Declaración de presiones) según Reglamento (UE) 305/2011. SE ACTUA EN LA TERRAZA 1, TAL Y COMO INDICA EL PLEGO, Y SE EXTIENDE LA INTERVENCIÓN A LA TERRAZA 2, CON LA MISMA SOLUCIÓN Y SIN GENERAR SALTOS DE PAVIMENTOS NI CAMBIOS DE NIVEL.		El pavimento propuesto genera una continuidad de la superficie de actuación evitando resalles, escalones, etc., sobre rasante que puedan generar caídas, tropiezos, etc...	2
* B.2. d) Ampliación de la solución proyectada a parte de la superficie de las terrazas exteriores. Hasta 7 puntos. Se tendrá en cuenta para asignar la puntuación en este apartado la propuesta de ampliación en la aplicación de la solución técnica planteada a la superficie de terrazas colindante con esta zona de actuación. Se considerará a la hora de proponer la asignación de puntos los m ² de ampliación en mejora de pavimento que se obtienen sobre los que contemplan en este criterio.	En total, dicha solución se hará extensiva a un total de 174 m ² de la superficie de la terraza frontal lateral colindante, tal como se indica y dibuja en la memoria técnica. SE ACTUA EN LA TERRAZA 1, TAL Y COMO INDICA EL PLEGO, Y SE EXTIENDE LA INTERVENCIÓN A LA TERRAZA 2, CON LA MISMA SOLUCIÓN Y SIN GENERAR SALTOS DE PAVIMENTOS NI CAMBIOS DE NIVEL. Coste de la actuación PEM 9.575,89€		Superficie total sobre la que se actúa 174 m ² , se asigna puntuación proporcional a dicha superficie que incluirá el proyecto y ampliación.	7
PUNTUACIÓN TOTAL. CRITERIO B. 2		El Kiosko Franquicia S.L.		15

RESUMEN DE PUNTUACIÓN CRITERIO B2

Empresa/Ofertas	B.2.- Mejoras de adecuación de la terraza exterior. Hasta 15 puntos.
Vazquez Urosa S.L.	13,23
El Kiosko Franquicia S.L.	15

DOCUMENTO Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 14 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 14770460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B7E7AA4FBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



B.3.- Dinamización de las instalaciones y su entorno mediante la propuesta de gestión de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna frente a las instalaciones. Hasta 25 puntos.

Con el objeto de dinamizar el Parque en el que se encuentran ubicadas las instalaciones objeto de concesión y, dada si situación frente a un lago, se propone valorar y puntuar las ofertas que aporten una propuesta de gestión de alquiler de embarcaciones (barcas) para el uso recreativo por parte de vecinos y visitantes del parque.

Para valorar la propuesta presentada se tendrán en cuenta los siguientes criterios;

- ✓ 12 puntos. Calidad de la oferta presentada. Su tendrá en cuenta la estructuración de la oferta, la claridad de los conceptos recogidos en la misma, las descripciones de los elementos que se oferten, el grado de detalle, apartados o epígrafes de desarrollo, el estudio económico presentado.
- ✓ Se valorará igualmente el proyecto de gestión de la actividad de alquiler de barcas;
 - descripción del proyecto,
 - medios humanos y materiales aportados,
 - sistema propuesto de alquiler,
 - informes de gestión propuestos
 - documentación aportada; planos, fichas técnicas,
 - etc...
- ✓ 4 puntos. Calidad de las barcas ofertadas. Se tendrá en cuenta materiales de fabricación; su calidad, labores de mantenimiento, tratamientos que se den sobre este material para su conservación etc. Igualmente se considerará el diseño de la barcas y la aportación de fichas descriptivas.
- ✓ 2 puntos. Propuesta de almacenamiento, mantenimiento y conservación de las unidades de barcas ofertadas.
- ✓ 3 puntos. Diseño y características de las unidades informativas (dos carteles) que se propongan. En materia de diseño se tendrá en cuenta el contenido de estas unidades, la presentación de la información, entre otros parámetros a valorar y en el caso de las características se considerarán materiales y tratamientos de aplicables sobre los mismos.
- ✓ 3 puntos. Propuesta de limpieza de lámina de agua en el desarrollo de la actividad. Se valorará, entre otros aspectos, medios materiales y humanos empleados, el aumento de frecuencia de limpieza, propuesta de gestión de residuos obtenidos.
- ✓ 1 punto. Mejoras propuestas para los vecinos/empadronados en Collado Villalba (reducción de precios de alquiler, aumento de tiempo de uso, bonos, etc...).

A continuación, se presentan las tablas resúmenes donde se recogen las ofertas presentadas y la valoración de las mismas en conformidad con el criterio estudiado. **Se incluyen las tablas en formato A3 al final del documento como anexos para mejor lectura y comprensión.**



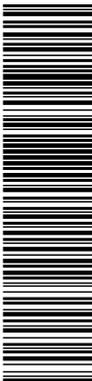
Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 14770460_1D8WI-599VK-UPRG9 EA36FC64900E2E8B872E7A4FBF70A8941C07E1A) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



B.3.- Dinamización de las instalaciones y su entorno mediante la propuesta de gestión de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna frente a las instalaciones. La puntuación máxima a obtener en este apartado será de 25 puntos.		VAZQUEZ UROSA S.L.			
Con el objeto de dinamizar el Parque en el que se encuentran ubicadas las instalaciones objeto de concesión y, dada su situación frente a un lago, se propone valorar y puntuar las ofertas que aporten una propuesta de gestión de alquiler de embarcaciones (barcas) para el uso recreativo por parte de socios y visitantes del parque. Dicho uso será independiente y no se podrá vincular en ningún caso a la realización de consumición en el bar/restaurante.					
Descripción	Detalle	Observaciones	Puntuación		
<p>B.3. a) Calidad de la oferta presentada. Hasta 12 puntos.</p> <p>Se tendrá en cuenta la estructuración de la oferta, la claridad de los conceptos recogidos en la misma, las descripciones de los elementos que se ofertan, el grado de detalle, apartados, registros de desarrollo, el estudio económico presentado.</p>	<p>Respecto Urosa S.L., presento su proyecto de gestión de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna frente a las instalaciones.</p> <p>REQUISITOS TÉCNICOS Y MATERIALES</p> <p>Urosa, Vázquez Urosa dispone de los elementos materiales necesarios para desarrollar esta actividad, tales como: Vázquez Urosa para a disposición de la actividad un total de 8 barcas con una capacidad de hasta 5 personas y un bote.</p> <p>Para poder desarrollar con garantías, Vázquez Urosa por parte de un empleado, que se encargará de todo lo que requiere esta actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alquiler de barcas. 2. Colocación y recogida de estas. 3. Mantenimiento e impacto de las barcas y su zona de entorno. 4. Ajustar indicaciones de seguridad necesarias a los clientes. 5. Velar por el cumplimiento de la normativa en: <ul style="list-style-type: none"> Urosa, Vázquez Urosa dispone de los elementos materiales necesarios para desarrollar esta actividad (chalecos, bojes, etc.). <p>PROPUESTA DE GESTIÓN</p> <p>Vázquez Urosa dispone un punto de alquiler de barcas en la zona del embarcadero, donde los socios podrán informarse de las condiciones de dicho alquiler, así como realizar el propio alquiler de barcas. Los clientes recibirán un folio en concepto de alquiler.</p> <p>TARIFAS GESTIÓN DE COLAS</p> <p>Se ofrece propuestas sobre planteadas para hacer accesible esta actividad a cualquier socio o visitante de nuestro municipio. En el siguiente folio, comprenderá cuando de las tarifas de concesión.</p> <p>Con el objetivo de ofrecer un servicio a nuestros clientes, durante la temporada de verano (de junio a septiembre), se pondrá a su disposición un sistema de reserva que facilitará la gestión.</p> <p>La idea se hace viable desde un punto de vista que el establecimiento ha elaborado un plan de negocio, desde la fase preliminar, para indicar que se va a hacer. Además se cuenta con el consentimiento de la actividad profesional de la laguna.</p> <p>Vázquez Urosa acredita los seguros de responsabilidad que se requieren para el desarrollo de la actividad planteada y también cualquier seguro, autorización o licencia que se requiera para la puesta en marcha y funcionamiento de dicha actividad, cumpliendo con todos los requisitos de la ley. El Vázquez Urosa asume la cualquier responsabilidad asociada a esta gestión que se asuma en su totalidad por la empresa.</p> <p>Vázquez Urosa se compromete a que una propuesta de gestión sea compatible con el uso recreativo de pesca sin muerte que se desarrolla en esta laguna. Para ello, se realizará una coordinación con la asociación de pescadores de Villalba para lograr el mejor acuerdo posible de cara al funcionamiento de ambas actividades.</p> <p>CRONOGRAMA</p> <p>PROVISIONES</p> <p>INFORMES DE GESTIÓN</p> <p>Para el informe de funcionamiento de los socios, Vázquez Urosa llevará a cabo un registro de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Clientes durante todo el desarrollo de la actividad delineando semanalmente, con el objetivo de ayudar a la empresa y al Ayuntamiento a tener información estadística de cara a su programación. 2. Horas de uso de cada día de forma semanal e indicando las horas. 3. Demanda de Vázquez Urosa presentada a los servicios técnicos municipales respecto de la gestión de la actividad donde se incluya los datos de mantenimiento que se han llevado a cabo, la evolución del alquiler de las unidades, estadísticas asociadas a la gestión (alquileres mensuales, horarios, ingresos, etc.). Todo ello en una respuesta en forma de gestión de la actividad. <p>Se adjuntan los planillos que se usará para dichos registros, y que además se adjuntan como Anexo Informe semanal de socios, estadísticas de ingresos.</p> <p>Informe anual de datos estadísticos (número de personas, ingresos, ...)</p>		<p>El desarrollo de la propuesta es muy completo, con un buen grado de detalle, y una buena descripción de los elementos que se ofertan. La elaboración de informes de gestión es muy completa y exhaustiva recogiendo todas las labores de gestión que se requieren incluidas los planes de mantenimiento, costes, etc., igualmente se propone la colocación de puesto específico en el embarcadero para el alquiler de barcas y de un sistema de gestión de colas mediante un sistema de reserva que mejora tiempo de espera y la gestión general del alquiler.</p>	12	
<p>B.3. b) Calidad de las barcas ofertadas. Hasta 4 puntos.</p> <p>Se tendrá en cuenta materiales de fabricación su calidad, labores de mantenimiento, tratamiento que se den sobre este material para su conservación etc. Igualmente se considerará el diseño de las barcas y la opción de folios descriptivos.</p>	<p>Ten un exhaustivo estudio de las embarcaciones disponibles en el mercado, se propone la adquisición de la embarcación tipo Nortstar de las que se adjuntan un folio de actividad que se presentará desarrollando la laguna del Canal.</p> <p>Dicha embarcación cuenta con 3,85 m de eslora y 1,5 m de manga.</p> <p>Pesa 170 Kg y soporta 520 Kg, material diseñado para un total de 5 personas y material.</p> <p>El diseño como Anexo memoria técnica de la embarcación, desarrollando materiales de fabricación.</p> <p>Dicha embarcación acepta la colocación de motor pero los motores se a disposición de los clientes serán manejados con remos para mayor seguridad.</p> <p>Como Anexo se adjunta memoria técnica de las tipos de embarcación.</p> <p>El estudio de esas que de las que se adjuntan por su funcionalidad, practicidad, y por la posibilidad que ofrece para ser guardado y almacenado cada día después de la jornada.</p> <p>La disposición del legislación y/o similar del Ayuntamiento según las prescripciones que establezcan los servicios técnicos municipales, así como la instalación de los elementos identificativos adicionales que estime convenientes. Todos los datos asociados a esta identificación municipal serán por cuenta de la empresa Vázquez Urosa.</p>		<p>Se ofertan 8 embarcaciones con capacidad para 5 personas y un bote. Descripción detallada de las embarcaciones con ficha técnica. Con posibilidad de adaptar un motor para su empleo. Se incluye la colocación de los logs o elementos identificativos que establezca el Ayuntamiento.</p>	4	
<p>B.3. c) Propuesta de almacenamiento, mantenimiento y conservación de las unidades de barcas ofertadas. Hasta 2 puntos.</p>	<p>El programa se desarrollará con el objetivo de asegurar que se lleva a cabo de manera correcta las operaciones de limpieza, desarrollo con un correcto mantenimiento de equipos, útiles y así como influencia en el proceso de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna frente a las instalaciones.</p> <p>Se adjuntan un programa de limpieza que se mantendrá expuesto en zona de almacenamiento de las barcas, equipos y material, en el que constará la zona de limpieza, frecuencia, ejecución, responsables, los productos, condiciones de uso y recomendaciones.</p> <p>Se adjunta como Anexo PROCESO DE LIMPIEZA - DESINFECCIÓN.</p> <p>El responsable de registrar en el caso de desarrollo se anexará la inicial del nombre de la persona que ha realizado la limpieza y la inicial del nombre de la persona que ha supervisado la limpieza, anotando las incidencias detectadas y las medidas correctoras a tomar.</p> <p>ALQUILER DE BARCAS.</p> <p>Se adjuntan un folio en el cual detallamos la actividad de la persona que ha realizado la limpieza y la inicial del nombre de la persona que ha supervisado la limpieza, anotando las incidencias detectadas y las medidas correctoras a tomar. Se adjunta, en el Anexo REGISTRO CONTROL DE LIMPIEZA DIVISOR - ALQUILER DE BARCAS.</p> <p>Este mantenimiento se efectuará diariamente mediante el personal de limpieza que dará inicio inmediato a la persona responsable de cualquier incidencia en el mantenimiento de las instalaciones, equipos, utensilios y su influencia.</p> <p>REGISTRO CONTROL DE INCIDENCIAS DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÁREA DE SERVICIO AL CLIENTE. ALQUILER DE BARCAS.</p> <p>Respecto de las labores de mantenimiento de la actividad de alquiler de barcas.</p> <p>El almacenamiento y custodia de dichas unidades se realizará en las instalaciones del restaurante, concretamente en la parte posterior de la terraza lateral del restaurante, área colindante a la cocina.</p> <p>Mantenimiento de las unidades en perfecto estado de uso a lo largo de la temporada y los períodos de vacaciones, incluyendo la sustitución de elementos si fuera necesario.</p>		<p>Propuesta de almacenamiento, mantenimiento y conservación de las barcas con un alto grado de detalle, incluyendo folios muy concretos de las actuaciones de mantenimiento e limpieza. Igualmente se incluye la sustitución de las unidades si por cualquier causa fuera necesario.</p>	2	
<p>B.3. d) Diseño y características de las unidades informativas (los carteles) que se propongan. Hasta 3 puntos.</p> <p>En materia de diseño se tendrá en cuenta el contenido de estos unidades, la presentación de la información, entre otros parámetros a valorar y en el caso de las características se considerará materiales y tratamientos de acabados sobre los mismos.</p>	<p>Se adjuntan y colocación de cartelas informativas. Se colocará dos unidades de cartelas metálicas y con tratamiento anodizado a la intemperie y tratamiento anodizado.</p> <p>Se adjuntan un cartel informativo de todas aquellas prácticas prohibidas y por otro, un cartel que informe de las normas necesarias para garantizar una actividad segura.</p> <p>Dichos carteles serán diseñados en colaboración necesaria para que se adapte de manera ligera a una distancia de 3 metros aproximadamente.</p>		<p>Propuesta adecuada y conforme al pliego de prescripciones.</p>	3	
<p>B.3. e) Propuesta de limpieza de lámina de agua en el desarrollo de la actividad. Hasta 3 puntos.</p> <p>Se valorará, entre otros aspectos, medios materiales y humanos empleados, el aumento de frecuencia de limpieza, propuesta de gestión de residuos obtenidos.</p>	<p>La limpieza de la superficie de la lámina de agua de los posibles residuos flotantes y que se puedan detectar en folios que se hayan vertido en la laguna como consecuencia del uso de la actividad o que se encuentren en la misma.</p> <p>Para esta limpieza se utilizará las membranas de alquiler que se brava a cabo como mínimo una vez al día y cuando termine el periodo de uso de las barcas.</p> <p>Dichos residuos serán depositados en sus correspondientes contenedores, según se especifica, y se brava el tratamiento debido en el apartado. Cuatro de residuos.</p>		<p>Propuesta adecuada y conforme al pliego de prescripciones.</p>	3	
<p>B.3. f) Mejoras propuestas para los vecinos/demandados en Collado Villalba (reducción de precios de alquiler, aumento de tiempo de uso, bojes, etc.). Hasta 1 punto.</p>	<p>Se proponen bonos de descuento y pasaje para poder usar embarcaciones y mayores de 60 años. Diferencia tipo de descuento.</p>		<p>Propuesta adecuada y conforme al pliego de prescripciones.</p>	1	
PUNTUACIÓN TOTAL, CRITERIO B.3		VAZQUEZ UROSA S.L.		25	



Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



El Kiosko Franquicia S.L.		Descripción	Detalle	Observaciones	Puntuación
<p>B.3. Dinamización de las instalaciones y su entorno mediante la propuesta de gestión de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna frente a las instalaciones. La puntuación máxima a obtener en este apartado será de 25 puntos.</p> <p>Con el objeto de dinamizar el Parque en el que se encuentran ubicadas las instalaciones objeto de concesión y, dada la situación frente a un lago, se propone valorar y puntuar las ofertas que aporten una propuesta de gestión de alquiler de embarcaciones (barcas) para el uso recreativo por parte de vecinos y visitantes del parque. Dicho uso será independiente y no se podrá vincular en ningún caso a la realización de consumición en el bar/restaurante.</p>					
<p>* B.3. a) Calidad de la oferta presentada. Hasta 12 puntos. Se tendrá en cuenta la estructuración de la oferta, la claridad de los conceptos recogidos en la misma, las descripciones de los elementos que se ofertan, el grado de detalle, apartados o epígrafes de desarrollo, el estudio económico presentado.</p>	<p>Medios humanos. Se designa un Encargado de gestión de alquiler de barcas. Encargado responsable del servicio de gestión y venta de alquiler de las barcas, así como el servicio de limpieza en el fondo de las instalaciones. Encargado responsable de todas las medidas de seguridad necesarias y controlará todos los elementos en estado óptimo para su uso. Se asignará un número de responsabilidad y las licencias necesarias. Se designará un recorrido específico a fin de no estorbar el uso recreativo de pesca sin muerte que se desarrolla en la laguna. Se presentará un informe a semestral al Ayuntamiento con los principales indicadores de la gestión así como con las labores de mantenimiento llevadas a cabo. En términos materiales y acumulados de presentar al menos los siguientes indicadores: - Ingresos facturados - Ingresos a largo plazo - Nº de clientes - Nº de clientes Collado Villalba - Nº de clientes mayores de 65 años - Nº de barcos vendidos - Adicionalmente: - Actuaciones de mantenimiento - Coste de actuaciones de mantenimiento</p>	<p>El decanato de la propuesta se lleva a cabo básicamente en la memoria que se adjunta y en algunas hojas anteriores mediante fichas. La descripción de las unidades ofertadas en cuanto a por ejemplo barcas no cuenta con un grado adecuado ya que no se adjuntan las fichas técnicas, y la propuesta de elaboración de informes no incluye ejemplos de tablas, hojas de control, etc., y no contempla la totalidad de las actuaciones de gestión objeto de control y seguimiento. No existen mejoras de gestión asociadas al control de colas en el embarcadero, ni la colocación de un punto específico para el alquiler como se especifica en la oferta de la otra empresa. La propuesta tiene menor calidad en cuanto a desarrollo y presentación.</p>	10		
<p>* B.3. b) Calidad de las barcas ofertadas. Hasta 4 puntos. Se tendrá en cuenta materiales de fabricación; su calidad, labores de mantenimiento, tratamientos que se den sobre este material para su conservación etc. Igualmente se considerará el diseño de la barca y la aportación de fichas descriptivas</p>	<p>Contará con 8 unidades de barca. El modelo de barca se adaptará para dar prestación al servicio de alquiler. Se trata de modelo de fondo plano y proa y popa en polietileno de alta densidad, remos de aluminio, rodillo de transporte, boca de bodega, anclaje de amarre y soporte motor. Anchura y profundidad de los datos técnicos, detallada que cuente con las siguientes medidas: - Anchura: 1,00 m. - Profundidad: 0,30 m. - Peso: 48kg - Carga máxima: 220 kg Se trata de un modelo homologado para 3 personas que garantiza una usabilidad y seguridad Contará con el equipaje y casco del Ayuntamiento así como un pequeño botiquín (incluido) de EL KIOSKO</p>		<p>Se ofertan 8 embarcaciones con capacidad para 3 personas (menor que la oferta de la otra empresa) y no se aporta ficha técnica de fichas embarcaciones, únicamente una fotografía y una pequeña descripción en la memoria). Incluye los logos o elementos identificativos que el Ayuntamiento establece.</p>	3	
<p>* B.3. c) Propuesta de almacenamiento, mantenimiento y conservación de las unidades de barcas ofertadas. Hasta 2 puntos.</p>	<p>La empresa adjudicatara se compromete a presentar de manera semestral Informe resumen de la gestión de la actividad donde se incluya las labores de mantenimiento que se han llevado a cabo, la evolución del alquiler de las unidades, estadísticas asociadas a la gestión (alquileres mensuales, horarios, ingresos, etc.), todo ello con el objeto de aportar una métrica de diseño y proponer mejoras en la gestión de dicha actividad. Se presentará como propuesta de almacenamiento la ubicación de las instalaciones que se cedan por parte del Ayuntamiento, habilitando dicha zona para dicho almacenamiento, y para la limpieza y conservación de las barcas. Dicha zona se mantendrá limpia y recogida a la vista de los clientes del Bar/Restaurante, comprometiéndose la empresa adjudicatara a la gestión de dicho servicio.</p>	<p>Propuesta de almacenamiento, mantenimiento y conservación de las barcas según prescripciones básicas de los pliegos sin incorporar valor añadido relacionado con las actuaciones de almacenamiento, y gestión ya que no se proponen tablas o fichas de control, etc... Tampoco incluye la sustitución de estas unidades por otras nuevas en el caso de que exista algún problema o deterioro de las barcas a lo largo de la vida del contrato.</p>	1		
<p>* B.3. d) Diseño y características de las unidades informativas (dos carteles) que se propongan. Hasta 3 puntos. En materia de diseño se tendrá en cuenta el contenido de estas unidades, la presentación de la información, entre otros parámetros a valorar y en el caso de las características se considerarán materiales y tratamientos de aplicación sobre los mismos.</p>	<p>En los accesos al perímetro del parque se incluirán carteles tipo poste, legibles desde al menos tres metros, incluyendo ubicación de horarios, precios y condiciones de uso del servicio prestado, en cuanto a edades mínimas de uso, posibles obligaciones o prohibiciones para los usuarios, así como nombre de contacto para el caso de incidencias y cualquier otra que sea relevante para la gestión de la actividad. El cartel llevará el logotipo del Ayuntamiento y de la empresa de gestión de la actividad y se ubicará en el punto que establezcan los servicios técnicos municipales, proponiendo en la presente propuesta la ubicación de cartelería en la entrada del perímetro de las instalaciones, así como cartel tipo poste en la zona de embarcadero.</p>		<p>Propuesta adecuada y conforme al pliego de prescripciones.</p>	3	
<p>* B.3. f) Propuesta de limpieza de lámina de agua en el desarrollo de la actividad. Hasta 3 puntos. Se valorará, entre otros aspectos, medios materiales y humanos empleados, el aumento de frecuencia de limpieza, propuesta de gestión de residuos obtenidos.</p>	<p>En cuanto a la propuesta de limpieza de lámina de agua, se propone en la presente la limpieza y recogida de basura del perímetro de las instalaciones de la Laguna de el Collado una vez al día, al finalizar el servicio de alquiler de barcas, así como la limpieza de la lámina de agua de la Laguna, que se realizará de igual manera una vez al día, mediante medios materiales, una vez finalizado el servicio de alquiler de barcas. Recogido de residuos y gestión de los mismos. Desarrollar un plan para el cumplimiento se llevará a una especificada para detectar en el fondo (y también en superficie), posibles residuos que se hayan vertido en la laguna. Se entregará con meses, recogidos (plástico, basura, etc.). La gestión de residuos se realizará conforme al plan de gestión de residuos presentado (memoria, papel, vidrio etc...)</p>	<p>Propuesta adecuada y conforme al pliego de prescripciones.</p>	3		
<p>* B.3. g) Mejoras propuestas para los vecinos/empadronados en Collado Villalba (reducción de precios de alquiler, aumento de tiempo de uso, bonos, etc...). Hasta 1 punto.</p>	<p>En el caso de los vecinos/empadronados en el municipio de Collado Villalba, que desean hacer uso del servicio recreativo ofertado, se plantea una reducción del precio de alquiler de 0,50 € en empresas de 0,50 €, así como que tendrán acceso gratuito al servicio de las barcas de remo, así como un 25 % en el resto de clientes de Collado Villalba. Se podrán alquilar bonos de 5 y 10 viajes con regalo de un viaje (bonos de 5 y 3 viajes bonos de 10).</p>	<p>Propuesta adecuada y conforme al pliego de prescripciones.</p>	1		
<p>PUNTUACIÓN TOTAL. CRITERIO B. 3</p>				<p>El Kiosko Franquicia S.L.</p>	<p>21</p>

DOCUMENTO Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 17 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51
ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 1470460 1D8WI-599VK-UPRG9 EA36EFC64900E2E88B7E7AAFBFB70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



RESUMEN DE PUNTUACIÓN CRITERIO B3

Empresa/Ofertas	B.3.- Dinamización de las instalaciones y su entorno mediante la propuesta de gestión de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna frente a las instalaciones. Hasta 25 puntos.
Vazquez Urosa S.L.	25
El Kiosko Franquicia S.L	21

RESUMEN FINAL DE PUNTUACIÓN DE LAS OFERTAS CRITERIOS DEPENDIENTE DE JUICIO DE VALOR

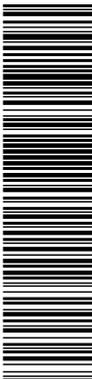
Empresa/Ofertas	Criterios dependiente de juicio de valor				PUNTUACIÓN FINAL OFERTAS CRITERIOS B
	B.1.- Plan de Explotación de las instalaciones. Hasta 9 puntos.	B.1.b) Proyecto general de explotación de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 5 puntos.	B.2.- Mejoras de adecuación de la terraza exterior. Hasta 15 puntos.	B.3.- Dinamización de las instalaciones y su entorno mediante la propuesta de gestión de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna frente a las instalaciones. Hasta 25 puntos.	
Vazquez Urosa S.L.	4	5	13,23	25	47,23
El Kiosko Franquicia S.L	2,8	3,7	15	21	42,50

Lo que se informa a los efectos oportunos, salvo mejor criterio fundamentado técnica o jurídicamente y para que así obre en el expediente 3CON/2024.

EL COORDINADOR TÉCNICO DE MEDIO AMBIENTE

Fdo.- Carlos Alonso Alonso

DOCUMENTO .Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 18 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



ANEXO DE TABLAS DEL INFORME

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 1470460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B7E7AAFBF70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

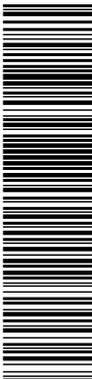
Concejal de Urbanismo y Medio Ambiente
Irene L. Corchero L.
Ayuntamiento de Collado Villalba
T. 918 56 28 56



B.1.- Plan de Explotación de las Instalaciones. Hasta 9 puntos.

Table with 5 columns: Descripción, Detalle, Observaciones, Puntuación. Row 1: B.1. a) Propuesta y aplicación de medidas medioambientales para el desarrollo de la actividad (por sectores). Hasta 4 puntos. Distribution of the score proportional to each one of the 9 proposed measures. Row 2: 1. Envases usados y residuos de envases. Row 3: 2. Papelación. Row 4: 3. Vidrio. Row 5: 4. Pilas. Row 6: 5. Aceites vegetales. Row 7: 6. Fracción orgánica de residuos diferenciando entre residuos vegetales y restos orgánicos. Row 8: 7. Fracción resto. Row 9: 8. Descripción de medidas para la reducción de residuos mediante el uso de envases reutilizables, rellenables, etc....

Informe servicios técnicos de medio ambiente-



Concejal de Urbanismo y Medio Ambiente
Rosa L. Corchero López
20000 Collado Villalba - Madrid
T 918 56 28 56



B.1.1a) Proyecto general de explotación de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 5 puntos. Los concursantes deberán aportar un proyecto de explotación de la actividad y su área de influencia en el que especificará la manera en que prevén dar cabida al cable más de Salvora, hasta la zona de la comarca y la zona en la que se emplazará la línea cable más de Salvora.

Descripción	El kiosko Franquicia S.L.	Observaciones	Puntuación
<p>Estable que se da a todas las instalaciones de la red a cambio en la explotación actual tanto del edificio como del entorno, dándole aspecto redado, elegante, estético y original.</p>	<p>Actuaciones de poca envergadura y rápida ejecución. Reforma centrada en el interior con un alto impacto visual y mantenimiento. Se debe definir un espacio vegetal formando la integración en el entorno del parque. Procurando definir la sensación de estar en un entorno agradable y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Se presenta un manual de mantenimiento de la marca.</p>	<p>Se presentan planos e imágenes de actuaciones a realizar pero con poca información para poder evaluar el proyecto. Se debe definir un espacio vegetal formando la integración en el entorno del parque. Procurando definir la sensación de estar en un entorno agradable y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Se presenta un manual de mantenimiento de la marca.</p>	0,2
<p>La calidad y originalidad de los productos, servicios, se considerará fundamentalmente la presencia, calidad y originalidad de las comidas y bebidas servidas.</p>	<p>Desde EL KIOSKO se propone un menú variado que abarque tanto platos salados como dulces. Se debe definir un espacio vegetal formando la integración en el entorno del parque. Procurando definir la sensación de estar en un entorno agradable y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Se presenta un manual de mantenimiento de la marca.</p>	<p>Poco definido, sin referencias a temas de proximidad en busca de elementos de alimentación de calidad.</p>	0,2
<p>La presencia y calidad del personal de servicio, se valorará la calidad y formación del personal, una vestimenta adecuada así como unas formas correctas.</p>	<p>Se aporta un MANUAL DE PROCEDIMIENTOS HUMANOS, con un organigrama de personal del equipo y un perfil profesional de los empleados. Se debe definir un espacio vegetal formando la integración en el entorno del parque. Procurando definir la sensación de estar en un entorno agradable y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Se presenta un manual de mantenimiento de la marca.</p>	<p>Buena propuesta de limpieza y asno de las instalaciones y del personal. Bien definido</p>	0,75
<p>La higiene. Será fundamentalmente considerando la máxima limpieza e higiene de todas las instalaciones.</p>	<p>Se propone un plan detallado de limpieza y asno de las instalaciones y del personal, indicando frecuencias, trabajos a realizar y responsabilidades. Se debe definir un espacio vegetal formando la integración en el entorno del parque. Procurando definir la sensación de estar en un entorno agradable y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Se presenta un manual de mantenimiento de la marca.</p>	<p>Buena propuesta de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y del personal. Bien definido</p>	1
<p>Programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y del área de influencia. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.</p>	<p>Se propone un programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y del área de influencia. Se debe definir un espacio vegetal formando la integración en el entorno del parque. Procurando definir la sensación de estar en un entorno agradable y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Se presenta un manual de mantenimiento de la marca.</p>	<p>Buena propuesta de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y del área de influencia. Bien definido</p>	0,8
<p>Formación del personal que se aporta para la gestión de las instalaciones. Puntuación máxima a obtener en este apartado será de 1 punto.</p>	<p>Se aporta un programa de formación del personal que se adapta a las necesidades de la actividad. Se debe definir un espacio vegetal formando la integración en el entorno del parque. Procurando definir la sensación de estar en un entorno agradable y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Se presenta un manual de mantenimiento de la marca.</p>	<p>Se aportan Manuales y programas de formación para el personal. Se debe definir un espacio vegetal formando la integración en el entorno del parque. Procurando definir la sensación de estar en un entorno agradable y con un espacio verde que aporte bienestar. Procurando realizar un mantenimiento adecuado y con un espacio verde que aporte bienestar. Se presenta un manual de mantenimiento de la marca.</p>	3,7

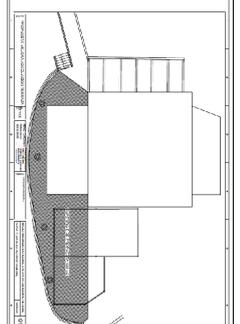
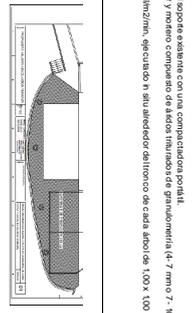
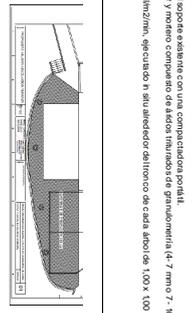
Informe servicios técnicos de medio ambiente-

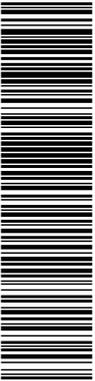
B.1.1a) Proyecto general de explotación de las instalaciones



Concejal de Urbanismo y Medio Ambiente
Rosa L. Corchero López
26/06/2024 09:51
T. 918 56 28 56

Informe servicios técnicos de medio ambiente-

B.2.- Mejoras de adecuación de la terraza exterior. Hasta 15 puntos.	Descripción	Detalle	Observaciones	Puntuación
<p>B.2.a) Calidad técnica del proyectocemento presentada. Hasta 4 puntos. Cada una de las especificaciones técnicas que se presenten en planos, mediciones, presupuesto desglosado, etc... descripción metodológica, características de los materiales empleados, metodología de los trabajos, periodo de ejecución, etc.....</p>	<p>La sociedad está totalmente comprometida en solventar este problema de la forma menos agresiva para el medioambiente, por lo que como Anexo presentamos memoria con presupuesto desglosado para la adecuación de esta superficie al proyecto de adecuación de la terraza exterior. Para el desarrollo de este proyecto se han considerado los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- OBJETO DEL DOCUMENTO 2.- TITULAR DE LA PROYECTA 3.- DESCRIPCIÓN DE LA PROYECTA 4.- DESCRIPCIÓN DE LAS OBRAS A REALIZAR 5.- MEDICIÓN Y VALORACIÓN DE OBRAS <p>En primer lugar, se han realizado el estudio técnico de los alcantares y el pavimento de las zonas afectadas. Posteriormente, se ha contextualizado el soporte existente con una compatibilización por sí.</p> <p>Para finalizar la actuación, se colocará un pavimento realizado con una base compactada de grava gruesa (2/0 de 50 mm) de espesor 100 mm, un hormigón especial de 300 Kg/cm² capacidad de compresión 40 Kg/cm², una capacidad drenante de 800 lit/m², especificando en su alfilerado del tronco de cada alfilerado de 1.000 x 1.000 mm, en color gris, con una capacidad drenante de 800 lit/m², especificando en su alfilerado del tronco de cada alfilerado de 1.000 x 1.000 mm, en color gris, con una capacidad drenante de 800 lit/m².</p>		<p>El proyecto presentado presenta una buena calidad técnica cuanto con todos los apartados que se establecen en el pliego (memas, planos, mediciones, presupuesto desglosado, etc...). Y la descripción metodológica empleada así como las características y adecuación de los materiales propuestos se consideran adecuada y que cumple con los requerimientos del pliego.</p>	4
<p>B.2.b) Integración del arbolado en la propuesta técnica presentada. Hasta 2 puntos. Se tendrá en cuenta la propuesta de integración del arbolado que forma parte de esta zona que como ya se ha mencionado se deberá conservar, dentro del espacio que se propone restaurar. Es recomendable la colocación de pavimento filtrante (mínimo 1 m² alrededor de cada unidad).</p>	<p>La medida planteada no contempla la eliminación del arbolado existente en esta zona y la conservación en perfectas condiciones. No se realizará alcornoque en los árboles pequeños al tronco, sino que se colocará alfilerado de los mismos pavimento filtrante un demarcación sobre rasante. También se contemplamos no se utilizar el arbolado existente en esta zona (árboles pequeños, palmeras, etc.), que están en condiciones de conservación.</p>		<p>La propuesta de integración del arbolado que forma parte de esta zona es adecuada y cumple con los requerimientos establecidos en los pliegos al usar pavimento filtrante alrededor de cada unidad y respetar en integrar perfectamente el arbolado en el proyecto.</p>	2
<p>B.2.c) Continuidad del pavimento o superficie propuesta. Hasta 2 puntos. Se buscará pavimento que ofrezca una continuidad de la superficie de actuación evitando resacas, escollos, etc... sobre rasante que puedan generar caldas, topozos, etc....</p>	<p>En primer lugar, se han realizado el estudio técnico de los alcantares y el pavimento de las zonas afectadas. Posteriormente, se ha contextualizado el soporte existente con una compatibilización por sí.</p> <p>Para finalizar la actuación, se colocará un pavimento realizado con una base compactada de grava gruesa (2/0 de 50 mm) de espesor 70 mm, un hormigón especial de 300 Kg/cm² capacidad de compresión 40 Kg/cm², una capacidad drenante de 800 lit/m², especificando en su alfilerado del tronco de cada alfilerado de 1.000 x 1.000 mm, en color gris, con una capacidad drenante de 800 lit/m².</p>		<p>El pavimento propuesto genera una continuidad de la superficie de actuación evitando resacas, escollos, etc... sobre rasante que puedan generar caldas, topozos, etc....</p>	2
<p>B.2.d) Ampliación de la solución proyectada a parte de la superficie de las terrazas exteriores. Hasta 7 puntos. Se tendrá en cuenta para asignar la puntuación en este apartado la propuesta de ampliación en la aplicación de la solución técnica planteada a la superficie de terraza coincidente con esta zona de actuación. Se considerará a la hora de proponer la asignación de puntos los m² de ampliación en mejora de pavimento que se ofrecen sobre los que constan en este criterio.</p>	<p>En total, dicha solución se ha extendido a un total de 130m² de la superficie de la terraza frontal/lateral colindante, tal y como se indica y detalla en la memoria técnica, con un coste de 10.170,24€.</p>		<p>Superficie total sobre la que se actúa 130 m², se asigna puntuación proporcional a dicha superficie que influye el proyecto y ampliación.</p>	5,23
PUNTAJÓN TOTAL. CRITERIO B.2				13,23



Concejal de Urbanismo y Medio Ambiente
Rosa L. Corchero
20060 Collado Villalba - Madrid
T 918 56 28 56



B.3.- Dinamización de las instalaciones y su entorno mediante la puesta en marcha de acciones de gestión de basuras para el uso recreativo en la laguna frente en este apartado será de 25 puntos.

Table with 4 columns: Descripción, Evidencia, Comentarios, Puntuación. Row 1: B.3.1. Dinamización de las acciones programadas... Puntuación: 12. Row 2: B.3.2. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 4. Row 3: B.3.3. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 2. Row 4: B.3.4. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 5: B.3.5. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 6: B.3.6. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 1. Row 7: B.3.7. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 8: B.3.8. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 9: B.3.9. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 10: B.3.10. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 1. Row 11: B.3.11. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 12: B.3.12. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 13: B.3.13. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 14: B.3.14. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 15: B.3.15. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 16: B.3.16. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 17: B.3.17. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 18: B.3.18. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 19: B.3.19. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 20: B.3.20. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 21: B.3.21. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 22: B.3.22. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 23: B.3.23. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 24: B.3.24. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 25: B.3.25. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 26: B.3.26. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 27: B.3.27. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 28: B.3.28. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 29: B.3.29. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 30: B.3.30. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 31: B.3.31. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 32: B.3.32. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 33: B.3.33. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 34: B.3.34. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 35: B.3.35. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 36: B.3.36. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 37: B.3.37. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 38: B.3.38. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 39: B.3.39. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 40: B.3.40. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 41: B.3.41. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 42: B.3.42. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 43: B.3.43. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 44: B.3.44. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 45: B.3.45. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 46: B.3.46. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 47: B.3.47. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 48: B.3.48. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 49: B.3.49. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 50: B.3.50. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 51: B.3.51. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 52: B.3.52. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 53: B.3.53. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 54: B.3.54. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 55: B.3.55. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 56: B.3.56. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 57: B.3.57. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 58: B.3.58. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 59: B.3.59. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 60: B.3.60. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 61: B.3.61. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 62: B.3.62. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 63: B.3.63. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 64: B.3.64. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 65: B.3.65. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 66: B.3.66. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 67: B.3.67. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 68: B.3.68. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 69: B.3.69. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 70: B.3.70. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 71: B.3.71. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 72: B.3.72. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 73: B.3.73. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 74: B.3.74. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 75: B.3.75. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 76: B.3.76. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 77: B.3.77. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 78: B.3.78. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 79: B.3.79. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 80: B.3.80. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 81: B.3.81. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 82: B.3.82. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 83: B.3.83. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 84: B.3.84. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 85: B.3.85. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 86: B.3.86. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 87: B.3.87. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 88: B.3.88. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 89: B.3.89. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 90: B.3.90. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 91: B.3.91. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 92: B.3.92. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 93: B.3.93. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 94: B.3.94. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 95: B.3.95. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 96: B.3.96. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 97: B.3.97. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 98: B.3.98. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 99: B.3.99. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3. Row 100: B.3.100. Ejecución de las acciones programadas... Puntuación: 3.

Informe servicios técnicos de medio ambiente-

Puntuación TOTAL: CATORCE B.3

VASQUEZ URSOA S.L.



Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente
Iñaki González E1
20000 Collado Villalba Madrid
T 918 56 28 56



B.3.- Dinamización de las instalaciones y su entorno mediante la propuesta de gestión de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna verte de este apartado será de 28 puntos.

Descripción	El Ricardo Franquicia S.L.	Cualificación	Puntuación
<p>B.3.1) Calidad de la oferta propuesta. Hasta 10 puntos.</p> <p>El servicio de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna verte de este apartado, se deberá proporcionar en un espacio de 28 puntos.</p>	<p>El servicio de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna verte de este apartado, se deberá proporcionar en un espacio de 28 puntos.</p>	<p>El servicio de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna verte de este apartado, se deberá proporcionar en un espacio de 28 puntos.</p>	10
<p>B.3.2) Calidad de las barcas ofertadas. Hasta 4 puntos.</p> <p>Las barcas que se oferten en el concurso de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna verte de este apartado, se deberán proporcionar en un espacio de 4 puntos.</p>	<p>Las barcas que se oferten en el concurso de alquiler de barcas para el uso recreativo en la laguna verte de este apartado, se deberán proporcionar en un espacio de 4 puntos.</p>		3
<p>B.3.3) Programa de mantenimiento, mantenimiento y conservación de las unidades de barcas ofertadas. Hasta 3 puntos.</p>	<p>Programa de mantenimiento y conservación de las unidades de barcas ofertadas. Hasta 3 puntos.</p>	<p>Programa de mantenimiento y conservación de las unidades de barcas ofertadas. Hasta 3 puntos.</p>	1
<p>B.3.4) Diseño y caracterización de las unidades. Informative data correct that are proposed. Hasta 3 puntos.</p>	<p>Diseño y caracterización de las unidades. Informative data correct that are proposed. Hasta 3 puntos.</p>		3
<p>B.3.5) Programa de limpieza de aguas en el desarrollo de la actividad. Hasta 3 puntos.</p>	<p>Programa de limpieza de aguas en el desarrollo de la actividad. Hasta 3 puntos.</p>	<p>Programa de limpieza de aguas en el desarrollo de la actividad. Hasta 3 puntos.</p>	3
<p>B.3.6) Programa de limpieza de aguas en el desarrollo de la actividad. Hasta 3 puntos.</p>	<p>Programa de limpieza de aguas en el desarrollo de la actividad. Hasta 3 puntos.</p>	<p>Programa de limpieza de aguas en el desarrollo de la actividad. Hasta 3 puntos.</p>	1
<p>Puntuación Total. Criterio B.3</p>	<p>El Ricardo Franquicia S.L.</p>		21

Informe servicios técnicos de medio ambiente-



Informe servicios técnicos de medio ambiente- Este documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1

DOCUMENTO .Informe técnico: AdjRTECARRIZAL 2024SUBJETIVOFINAL	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1D8WI-599VK-UPRG9 Fecha de emisión: 2 de Julio de 2024 a las 13:43:27 Página 27 de 27	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Coordinador de Medio Ambiente del AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA. Firmado 26/06/2024 09:51	ESTADO FIRMADO 26/06/2024 09:51



Concejalía de Urbanismo y Medio Ambiente

Plaza de la Constitución nº 1
28400 Collado Villalba - Madrid
T. 918 56 28 56



Lo que se informa a los efectos oportunos, salvo mejor criterio fundamentado técnica o jurídicamente y para que así obre en el expediente **3CON/2024**.

EL COORDINADOR TÉCNICO DE MEDIO AMBIENTE

Fdo.- Carlos Alonso Alonso

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 14770460_1D8WI-599VK-UPRG9_EA36EFC64900E2E88B7E7AAFBF70A8941C07E1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sedelectronica.ayto-colladovillalba.org/portal/verificarDocumentos.do?ent_id=1