







específica para el quiosco, con el desarrollo de logo y tipografía adaptada a este, pero sin señalar ubicaciones. Los soportes para la cartelería resultan básicos.

**3 puntos.**

- Actuaciones en materia de marketing para incrementar la notoriedad del servicio y de su entorno (redes sociales, conciertos, actividades u otras actuaciones de difusión).

La estrategia de redes sociales y el plan de actividades culturales presentados resultan adecuados valorándose positivamente. Sin embargo, la línea de trabajo de la productora colaboradora para espectáculos presenta un perfil menos elegante que la imagen que desean proyectar, aun siendo de calidad.

**5 puntos.**

- Descripción de los medios humanos que se destinará a la ejecución del contrato, con especial valoración de la capacidad de respuesta del licitador para reforzar el servicio ante necesidades puntuales derivadas de una mayor afluencia de público.

Aportan planing por temporadas y se comprometen a reforzar plantilla cuando sea preciso, ya que disponen de personal de otros negocios que se pueden incorporar, no indican gestión del servicio mediante un sistema automatizado.

**3 puntos.**

- Propuesta de diseño de uniforme de camarero masculino y femenino, con referencia a su originalidad, adecuación en el diseño al carácter histórico del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer.

Propuesta de diseño de uniforme de camarero masculino y femenino, con referencia a su originalidad, adecuación en el diseño al carácter histórico del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer, valorándose muy adecuado.

**1,5 puntos.**

- Diseño y calidad de la barra.

Se aporta detalle del diseño, pero se considera demasiado recargado e inadecuado para el entorno.

**0 puntos**

- Propuesta de mantelería y vajilla, con imágenes gráficas de cada uno de los elementos que se reseñan, en los que se valorará su calidad y adecuación en el diseño a las características del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer:

Se valora la propuesta en consonancia con el entorno, alegre y elegante.

**2,5 puntos**

TOTAL PUNTUACIÓN PROYECTO TÉCNICO

**24 PUNTOS**





EMPRESA **TARTAR INVERSIONES, S.L.**

1. Proyecto técnico.

- Plan de conservación y mantenimiento de los espacios cedidos durante la ejecución del contrato.

Presenta una relación de acciones de mantenimiento de la edificación, en especial actuaciones de limpieza (recogida de basuras, recogida diaria de la terraza, limpieza continua de mesas y sillas, regado diario del suelo para evitar levantamiento del polvo, etc.). Respecto al equipamiento se indica que se contratará su mantenimiento sin mayor especificación. **3 puntos.**

- Plan de organización, funcionamiento y gestión de los servicios en que se valorará la adaptación del licitador a las características del entorno.

Se describe la organización del personal y horarios (valorable en otro apartado). La propuesta de mobiliario para las terrazas es adecuada, pero sin aportar gran detalle sobre otras cuestiones como la iluminación, etc. **2 puntos.**

- Plan de información y comunicación del servicio de restauración. Cartelería y señalética informativa de los servicios que sea compatible estéticamente con el entorno.

Respecto al plan de comunicación, se relacionan diversas estrategias, pero sin profundizar en su posible desarrollo. Se indica una cartelería adaptada a la que mantiene PN, pero sin especificar localizaciones.

No propone logo. **2 puntos.**

- Actuaciones en materia de marketing para incrementar la notoriedad del servicio y de su entorno (redes sociales, conciertos, actividades u otras actuaciones de difusión).

Desarrollan programa de rpp para el lanzamiento bien estructurado. Estrategia de marketing digital bien planteada basada en el consumer buyer. Aportan página web. Tipología de la actividades de difusión acertada por su coherencia con el contexto. **6 puntos.**

- Descripción de los medios humanos que se destinará a la ejecución del contrato, con especial valoración de la capacidad de respuesta del licitador para reforzar el servicio ante necesidades puntuales derivadas de una mayor afluencia de público.

Se comprometen a reforzar plantilla cuando sea preciso, ya que disponen de personal en otros negocios muy cercanos que se pueden incorporar, aportando un plus en cuanto a la gestión y coordinación de personal. **3 puntos.**













