



CONCELLO DE
OLEIROS

INFORME DE AVALIACION DAS OFERTAS ADMITIDAS: Adxudicación do Contrato Mixto de Concesión de Servizos, de Servizo de Limpeza e de Servizo de Información Turística do Local sito no Parque das Trece Rosas

De acordo co prego de cláusulas técnicas e administrativas regulador do contrato de concesión de servizos do establecemento de hostalería “As Trece Rosas” e do servizo de limpeza e mantemento dos baños públicos do parque e do servizo de información turística procédese a avaliación segundo a documentación aportada para a avaliación dos criterios subxectivos da Fase I establecidos na cláusula 3.1.7.1 de dito prego, e así establécese que:

FASE I. Criterios subxectivos, sometidos a valoración previa (0-50 puntos)

- Proxecto de explotación que pretende desenvolver o licitador, en orde a examinar a viabilidade do negocio. As empresas deberán acompañar unha proposta completa e vinculante de explotación dos servizos de restauración obxecto do contrato adaptada as necesidades e a calidade propia do establecemento. Darase especial importancia dentro do plan de negocio á valoración dos seguintes puntos:
 - Definición do negocio e súa oferta de servizos
 - Proxecto de organización e funcionamento. O licitador indicará a estrutura organizativa máis adecuada para manter un nivel óptimo de calidade na prestación de cada un dos servizos, especificando cal é a súa proposta de cadro de persoal mínimo garantido, indicando o posto e funcións a desempeñar e as condicións laborais ofertadas.
 - Plan de mantemento das instalacións, que como mínimo a de cumprir coas exixencias establecidas nas cláusulas 4.2.2.3, 4.2.2.4 e 4.2.2.6 deste prego, que describa as tarefas a realizar e a súa periodicidade.
- Proposta completa e vinculante de desenvolvemento do servizo de limpeza do local e dos aseos públicos, tendo en conta que as instalacións deberán estar sempre limpas e en perfectas condicións de hixiene.
- Proposta completa e vinculante de desenvolvemento do servizo de información turística.
 - Indicarase os medios que se empregarán para promocionar a oferta turística do Concello de Oleiros
 - valorarase a forma de presentar a información tendo en conta os soportes máis adecuados.

Puntuación mínima para acceder á fase II do procedemento

Os criterios cualitativos (subxectivos, non avaliábel mediante fórmulas) han de alcanzar polo menos o 50% da puntuación máxima que se lles poida atribuír (é dicir, 25 puntos) para pasar á fase de valoración da oferta económica (criterios obxectivos, avaliábel mediante fórmulas).





**CONCELLO DE
OLEIROS**

O anuncio desta licitación publicouse no Perfil do Contratante o 27 de outubro 2023:

□ 2023/CONTRAT/000144 – Contrato mixto de concesión de servizos, servizo de limpeza e de servizo de información turística do local sito no Parque das 13 Rosas.

Tendo como data límite para a presentación de ofertas ata o 22 de novembro 2023 ás 23:59h, presentándose dentro do mesmo dúas propostas presentadas polas empresas:

Equisconcept SL. CIF: B13921945

Jacobo Astray Tudela, con NIF. 46902524G

Para a valoración dos criterios subxectivos indicados no punto **3.1.7.1** do prego nomease un comité de expertos, formado polo técnico/a contratación do Concello de Oleiros, o axente de emprego e desenvolvemento local do Concello de Oleiros e o xefe do Servizo de Interior. Este comité foi modificado posteriormente segundo acordo da Xunta de Goberno Local de 22 de decembro de 2023 (punto 2º, de substitución dun membro do comité de expertos), quedando conformado polos seguintes tres membros: o/a axente de emprego e desenvolvemento local, sendo Bárbara Caramés Abeijón, o/a técnico de emprego e inserción laboral, sendo Silvia Arca Díaz, e o xefe do Servizo de Interior, sendo Marcos Veiga Rodríguez. Os cales, unha vez vista a documentación aportada, achegan as seguintes **conclusións**:

Proposta presentada por: Equisconcept SL, con CIF B13921945. Denominada comercialmente neste proxecto KAI FUN KITCHEN

- De Grupo “El Cotarro”. Equisconcept, con CIF: B13921945 Con negocio de hostelería en funcionamento desde fai 5 anos en Avenida Emilia Pardo Bazán, 1 – Santa Cruz 15179 Liáns

O estudo de viabilidade proposto coa denominación KAI FUN KITCHEN estima que soamente habería beneficios entre os meses de xuño e setembro, pero que compensarían en gran medida a falta de beneficios nos meses de menor afluencia (estimados os ingresos en 19200€ nos meses de inverno e contando con triplicar esta cantidade en verán). As contas proxectadas son de alcanzar un beneficio anual de 54824€.

*** Proxecto de explotación:**

1. Definición do negocio e a súa oferta de servizos

A proposta presentada está fundamentada no coñecemento do sector hosteleiro na comarca e a súa traxectoria previa con negocio en funcionamento desde fai anos en Santa Cruz. Contan cun nome e un público-clientela asentado.

Praza de Galicia, Nº 1 - Telf.: (981) 61 00 00 Fax: (981) 63 10 29 **15173 Oleiros A Coruña**





**CONCELLO DE
OLEIROS**

Esta iniciativa empresarial persegue diferenciarse do negocio aberto en Santa Cruz ofertando unha proposta cun cariz máis exclusivo e sofisticado que permita orientar a parte do seu público que xa frecuenta o negocio primario e captar a nova clientela con expectativas no consumo en restauración diferenciado da oferta existente no contorno. Grupos tanto corporativos de traballo e de lecer que busquen ambientes relaxados e sofisticados parecen ser un público potencial desta proposta.

Plantexan a posibilidade para a celebración de eventos privados.

Diferencia dous tipos de clientela e de consumo no local:

- Restaurante: KAI KITCHEN
- Bar: KAI DRINKS

Os promotores da proposta KAI FUN KITCHEN coñecen a oferta de restauración existente na zona, apuntan tres competidores directos por ubicación e servizo: SUNSET BASTIAGUEIRO, AFTER SURF e ALCORTE. A súa proposta diferenciadora propón desmarcarse como aposta gastronómica e de lecer para o público potencial no contorno ofrecendo:

- Espazo con vistas
- Maior nivel na oferta gastronómica
- Persoal máis cualificado
- Coctelería premium
- Local máis elegante e con imaxe máis actual

2. proxecto de organización e funcionamento.

Diferencia dúas temporadas para a explotación do negocio:

- De novembro a marzo: Apertura de Venres a Domingo e 12:30h a 01:00h
- De Abril a Outubro: Apertura de Luns a Domingo (sen especificar horario)

- Proposta de cadro de persoal mínimo garantizado:

* De Novembro a Marzo: 5 traballadores (1 xefe de cociña, 1 cociñeiro, 1 encargado, 1 camareiro de barra, 1 camareiro de sala).

* Abril, Maio e Outubro: 7 traballadores (1 xefe de cociña, 2 cociñeiro, 1 encargado, 1 camareiro de barra, 2 camareiro de sala)

* Xuño e Setembro: 9 traballadores (1 xefe de cociña, 2 cociñeiro, 1 encargado de grella, 1 encargado, 1 camareiro de barra, 3 camareiro de sala)

* Xullo e Agosto: 11 traballadores (1 xefe de cociña, 2 cociñeiro, 1 encargado de grella, 1 encargado, 1 camareiro de barra, 5 camareiro de sala)

A previsión é contar como mínimo con 5 traballadores (cociña e bar) nos meses nos que o horario de apertura sexa reducido, para ir ampliando o plantel na temporada de mellora





**CONCELLO DE
OLEIROS**

meteorolóxica e sumar nos meses de xullo e agosto cun equipo de traballo conformado polo menos por 11 persoas.

Debemos apuntar que “El Cotarro”, negocio en funcionamento, fixo uso no pasado do Servizo de Intermediación Laboral do Concello de Oleiros para a procura de traballadores favorecendo a contratación de veciños do termo municipal.

3. Plan de mantemento das instalacións

- No punto i) da cláusula 4.2.2.2 Obrigas en relación co desenvolvemento da actividade no prego establece que o local deberase manter aberto todo o ano, agás no período vacacional do persoal. A proposta de KAI FUN KITCHEN presenta un cronograma anual que dista do marcado no prego: entre os meses novembro a marzo soamente abriría o negocio de hostalaría de venres a domingo.

- No punto n) da cláusula 4.2.2.2. Prestar o servizo de limpeza dos aseos públicos. A proposta KAI FUN KITCHEN non fai mención a asunción da prestación deste servizo durante o ano e de dotar persoal para a realización deste traballo.

- No punto o) da cláusula 4.2.2.2. Prestar o servizo de información turística de acordo co proxecto presentado e garantindo a actualización da información. Non se recolle na proposta de KAI FUN KITCHEN referencia algunha a ao servizo de prover información turística de Oleiros ou habilitar unha espazo ao público que o demandase nas instalacións nas Treces Rosas.

*** Proposta completa e vinculante de desenvolvemento do servizo de limpeza do local e dos aseos públicos.**

O proxecto KAI FUN KITCHEN fai unicamente mención a que os gastos mensuais derivados para facer fronte á limpeza (non especifican nin fai mención á limpeza do negocio de hostalaría e/ou aseos públicos) e outros ascenderá a 3328€. Existe en consecuencia unha eiva en orde a determinar esta obriga, non estando a proposta en absoluto completa.

*** Proposta completa e vinculante de desenvolvemento do servizo de información turística**

Non se indica nesta proposta de que xeito se daría o servizo de información turística do contorno de Oleiros ao público en xeral que se achegase ao local sito no parque das trece rosas. Existe en consecuencia unha eiva neste aspecto.

Fundamentando o anteriormente exposto, este comité acorda valorar este proxecto cunha puntuación de **25 puntos** atribuídos á:

- Proposta de viabilidade económica do negocio presentada
- A experiencia previa con negocio de hostalaría en funcionamento con bos resultados

Praza de Galicia, Nº 1 - Telf.: (981) 61 00 00 Fax: (981) 63 10 29 **15173 Oleiros A Coruña**





**CONCELLO DE
OLEIROS**

- Contar con nome e con clientela fiel do negocio en funcionamento en Santa Cruz
- O coñecemento do sector da restauración no contorno de Oleiros, competidores, fluxos de ocupación segundo o período do ano
- Proxecta diversificar o negocio de hostalaría para dar servizo de cafetería, coctelería e comedor
- O coñecemento e uso do Servizo de Intermediación Laboral do Concello de Oleiros para a contratación de persoal anteriormente por parte de proxectos anteriores.

Proposta presentada por: JACOBO ASTRAY TUDELA, con NIF. 46902524G

- Proxecto de negocio con socio principal: Jacobo Astray Tudela. Preséntase como profesional do sector da restauración e ter unha dilatada experiencia traballando como cociñeiro en restaurantes de fama internacional, ademais de xestionar un servizo de chef privado (Gula Bangkok) e un Gastro-Bar (Broken Eggs) en Tailandia.

O estudo de viabilidade proposto por JACOBO ASTRAY TUDELA arroxa que en condicións normais de funcionamento, os beneficios cubrirán de maneira ampla os gastos xa desde o primeiro exercicio de explotación (previstos en 34.890€ netos).

*** Proxecto de explotación:**

1. Definición do negocio e a súa oferta de servizos

Este proxecto pretende dar vida ao local de restauración diferenciando os distintos horarios no día e xogando coas distintas estancias no local para dinamizar o fluxo de clientes e aproveitar ao máximo o rendemento do espazo.

Presenta unha oferta gastronómica que permita fidelizar á clientela para o que se terá en conta a época do ano:

- Menú de almorzo “tipo Brunch”
- “Afternoon tea”
- Mostrador de xeados
- Oferta de coctelería en terraza
- Restaurante en comedor con proposta de cociña moderna e de mercado con toque multicultural
- Propostas novedosas no verán para dinamizar o servizo de restauración: actuacións, “foodtrucks”, actuacións musicais, colaboración con axentes sociais para a organización de eventos...





**CONCELLO DE
OLEIROS**

Terase en conta a metereoloxía e os meses de menor afluencia de turismo en Oleiros para propor unha oferta máis conservadora reducindo o horario de apertura ao público e reducindo o persoal. A proposta nesta época do ano para maximizar a facturación pasa por:

- Realización de menús especiais para comidas de empresa
- Realización de eventos privados
- Colaboración con axentes da comarca para a realización de xornadas e encontros
- Realización de obradoiros de cociña
- Contar con menús especiais en datas sinaladas (San Valentín, Entroido, Nadal,...)
- Peche do negocio por descanso e vacacións do persoal

De cara a proxectar unha idea de negocio de hostalaría atractiva para o público en xeral, JACOBO ASTRAY TUDELA aposta por contratar unha empresa de deseño de interiores: EGUE Y SETA, que pretende seguir unha proposta de decoración similar á presentada nos plegos de licitación.

A proposta de JACOBO ASTRAY TUDELA adxunta unha análise DAFO na que se detallan as fortalezas e debilidades (a nivel interno) e as ameazas e oportunidades (a nivel externo).

Referido aos puntos a favor que ofrece o local para ter éxito no emprendemento apúntase:

- Local con vistas nun entorno privilexiado
- A dinámica en auge na comarca da Coruña nas formas de entender o consumo nos tempos de lecer en negocios de restauración que oferten experiencias atractivas
- Local reformado
- Oleiros como destino atraínte para un tipo de cliente con maiores recursos económicos

Referido aos aspectos que poden reducir o desenvolvemento óptimo do proxecto apúntase como principais:

- Cociña con espazo limitado
- Local sen aparcadoiro propio
- Levar a cabo todos os compromisos marcados na licitación co Concello de Oleiros
- Contar con recursos económicos propios limitados
- Gran dependencia das condicións metereolóxicas

Os negocios existentes no contorno que serían competencia directa co proxecto proposto son: SUNSENT BASTIAGUEIRO, BAR RESTAURANTE VARADERO, AFTER SURF E CASA PAQUITA. A proposta de JACOBO ASTRAY TUDELA quere
Praza de Galicia, Nº 1 - Telf.: (981) 61 00 00 Fax: (981) 63 10 29 **15173 Oleiros A Coruña**





**CONCELLO DE
OLEIROS**

diferenciarse dos locais de restauración existentes aportando un novo concepto no que destaca:

- Ofertar unha oferta gastronómica atractiva
- Local moderno e deseño atractivo que se desmarca dos conceptos conservadores
- Ubicación no que destacan as vistas e o emplazamento
- Apostar por dar un servizo óptimo durante todo o ano
- Precios moderados (respecto de CASA PAQUITA, competidor con proposta gastronómica parecida)

2. Proxecto de organización e funcionamento

A organización e distribución do negocio para dar servizo ao público proposta por JACOBO ASTRAY TUDELA no proxecto é:

- Espazo para comedor
- Barra
- Terraza interior
- Terraza exterior
- Zona de explanada exterior con servizo por definir
- Aseos no interior do local
- Aseos de uso público no exterior

O proxecto de JACOBO ASTRAY TUDELA propón unha posible reforma no interior do local co fin de ampliar o espazo da cociña.

Establécense distintos horarios de apertura para dar servizo ao público:

- De outubro a marzo: Aberto de mércores a domingo. Horario de 11:00h a 19:00h de mércores a venres e de 10:00h a 19:00h sábados e domingos
- Abril, Maio, Xuño e Setembro: Aberto de martes a domingo. Horario de 11:00h a 23:00h de martes a venres e de 10:00h a 23:00h sábados e domingos.
- Xullo e Agosto: Aberto de luns a domingos. Horario de 10:00h a 00:00h

- Proposta de cadro de persoal mínimo garantizado:

Nos meses de inverno o proxecto de JACOBO ASTRAY TUDELA parte cun equipo de traballo composto por:

- 2 empregados a xornada completa (cociñeiro e camareiro)
- 1 xefe de cociña-xerente
- 1 empregado a tempo parcial para fins de semana (camareiro)

A proposta de JACOBO ASTRAY TUDELA conta con aumentar o plantel de traballadores durante os meses de primavera e outono ata contar con 10 empregados nos meses de xullo e agosto.

Praza de Galicia, Nº 1 - Telf.: (981) 61 00 00 Fax: (981) 63 10 29 **15173 Oleiros A Coruña**





CONCELLO DE
OLEIROS

3. Plan de mantemento das instalacións

- No punto i) da cláusula 4.2.2.2 Obrigas en relación co desenvolvemento da actividade no prego establece que o local deberá permanecer aberto todo o ano, agás no período vacacional do persoal. A proposta de JACOBO ASTRAY TUDELA presenta un cronograma no que a maiores do período que esté pechado por vacacións do persoal (suxerindo os meses de inverno) establece a apertura do negocio de restauración durante todo o ano respetando os días de descanso do persoal (pechando luns e martes nos meses de outubro a marzo e pechando o luns nos meses de abril, maio, xuño e setembro)

- No punto n) da cláusula 4.2.2.2. Prestar o servizo de limpeza dos aseos públicos. A proposta de JACOBO ASTRAY TUDELA rexista no punto 2.4.7 do proxecto presentado que o servizo de limpeza dos aseos públicos será externalizado polo que unha empresa especializada realizará dúas veces ao día (una vez na mañá e outra nas tardes) os 365 días as función encomendadas. A maiores o persoal do local de restauración pasará revisión diaria varias veces na xornada laboral destes aseos para garantir o bo servizo.

- No punto o) da cláusula 4.2.2.2. Prestar o servizo de información turística de acordo co proxecto presentado e garantindo a actualización da información. JACOBO ASTRAY TUDELA recolle no punto 2.4.8 do proxecto presentado que dentro do local de restauración habilitarase unha pared no que se integrará un monitor de 42 pulgadas para proxectar material visual proporcionado polo Concello de Oleiros. Colocarase un expositor coa finalidade de facilitar documentación de interese turístico do termo municipal. No proxecto recóllese a intención de facilitar a interacción entre o persoal do negocio de hostalaría co persoal técnico do Concello de Oleiros para coñecer a información de turismo básica que pode ser requerida por parte do público que se achegue ao establecemento e poder dar así un servizo óptimo por parte do persoal.

*** Proposta completa e vinculante de desenvolvemento do servizo de limpeza do local e dos aseos públicos.**

O custo do mantemento anual do servizo de limpeza dos aseos públicos estimado por parte de JACOBO ASTRAY TUDELA:

- Contratación de empresa de limpeza especializada para dar servizo os 365 días do ano, dúas veces ao día por 3.650 € ao ano.

*** Proposta completa e vinculante de desenvolvemento do servizo de información turística**

O custo anual estimado para proporcionar a información turística dentro do local de restauración As Trece Rosas por parte de JACOBO ASTRAY TUDELA no proxecto:

- Estimación para sufragar os custos do servizo de punto de información turística anual: 500€

Praza de Galicia, Nº 1 - Telf.: (981) 61 00 00 Fax: (981) 63 10 29 **15173 Oleiros A Coruña**





**CONCELLO DE
OLEIROS**

Fundamentando o anteriormente exposto, este comité acorda valorar este proxecto cunha puntuación de **46 puntos** atribuídos á:

- Proposta de viabilidade económica do negocio presentada
- A experiencia previa no sector da restauración con negocio de hostalaría propio.
- Contar cun proxecto de interiorismo que permita acondicionar o local que permita atraer ao público.
- Diversificar o negocio de hostalaría para dar servizo de cafetería, coctelería e restaurante para optimizar os ingresos durante todo o ano.
- Garantir a apertura do local o maior número de días no ano e no o horario máis amplo que sexa viable para a empresa e con interese por dar un servizo ao público en xeral.
- Garantir un equipo de traballo permanente e que permita o fomento do emprego mellorando a cota de contratación nos meses de verán.
- Garantir o servizo de mantemento do aseo público durante todo o ano no parque das Trece Rosas.
- Garantir un punto de información turística e o seu mantemento durante todo o ano dentro do local de hostalaría.

O cadro resume das puntuacións é o que segue:

Licitador	Puntuación criterios subxectivos
EQUISCONCEPT SL, KAI FUN KITCHEN, Grupo El Cotarro	25 puntos
JACOBO ASTRAY TUDELA	46 puntos

Queda pendente a valoración da segunda fase, criterios avaliados matematicamente, para que no caso de que as ofertas sexan formuladas de acordo co previsto no prego regulador, se formule proposta de adjudicación do contrato mixto de Concesión de Servizos, de Servizo de Limpeza e de Servizo de Información Turística do Local sito no Parque das Trece Rosas, a favor do licitador que na suma da valoración dos criterios subxectivos e obxectivos acade a maior puntuación, sendo en consecuencia a oferta máis vantaxosa para o Concello de Oleiros.

Sendo este o informe do Comité de expertos nomeado ao efecto, sen prexuízo de calquera outro mellor fundado, emítase en Oleiros, asinado electrónicamente na data que figura na marxe pola axente de Emprego e Desenvolvemento Local, Bárbara Caramés Abeijón, pola técnica de Emprego e Inserción Laboral, Silvia Arca Díaz, e o xefe do Servizo de Interior, Marcos Veiga Rodríguez.

