



**SESIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN
VALORACIÓN SOBRE B PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE ADJUDICATARIO
DE LA AUTORIZACIÓN DEMANIAL PARA LA UTILIZACIÓN PRIVATIVA DE
INSTALACIONES MUNICIPALES CONSISTENTE EN INSTALACION DE BARRAS
DE BAR CON MOTIVO DE LAS FIESTAS PATRONALES EN HONOR A NUESTRA
SEÑORA LA VIRGEN DE LA PEÑA**

En el Ayuntamiento de Calatayud y bajo la Presidencia de D^a Inmaculada de la Mata Tejero, se reúnen los miembros de la Mesa de Contratación designados por Decreto de la Alcaldía de fecha 08.08.2023 y modificada con fecha 22.08.2024, citada para hoy día 30.08.2024 a las 9,00 horas, para la valoración de la documentación de las ofertas para la adjudicación de la autorización demanial para la utilización privativa de instalaciones municipales consistente en instalación de barras de bar con motivo de las Fiestas Patronales en honor a Nuestra Señora la Virgen de la Peña.

La asistencia de los miembros es como sigue:

Presidente:

D^a Inmaculada de al Mata Tejero, Tesorera.

Vocales:

D. Antonio Mingotes Gasca, (Coordinador de Festejos)

D^a Eva M^a Merino Ginés, Interventora Acctal.

D^a Ana Pilar Torres Berdejo, Secretaria Accidental.

Secretaria: D^a Elena Muñoz Moreno, funcionaria de la Corporación.

A las 9:00 horas la Presidenta declara abierto el acto, y se inicia la deliberación sobre el asunto incluido en el Orden del Día en la siguiente forma:

.-FESTEJOS: EXPTE: 7482/2024 VALORACIÓN SOBRE B PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DEL ADJUDICATARIO DE LA AUTORIZACIÓN DEMANIAL PARA LA UTILIZACIÓN PRIVATIVA DE INSTALACIONES MUNICIPALES CONSISTENTE EN INSTALACIÓN DE BARRAS DE BAR CON MOTIVO DE LAS FIESTAS PATRONALES EN HONOR A NUESTRA SEÑORA LA VIRGEN DE LA PEÑA

Visto el expediente,

Visto el expediente,

Mediante Resolución de Alcaldía de fecha 08.08.2024 se aprobó el Pliego de condiciones particulares para la autorización demanial para la utilización privativa de las instalaciones municipales consistentes en instalación de barras de bar con motivo de las fiestas patronales en honor de Nuestra Señora la Virgen de la Peña.

Dentro del plazo conferido al efecto se han presentado las siguientes ofertas:

EPSILON EVENTOS S.L.U





EVENTOS D.A. S.L.

La mesa de contratación procede a la apertura del Sobre A conteniendo la documentación administrativa de acuerdo con las prescripciones que rigen el procedimiento que estima correcta y procede, en el mismo acto público, a la apertura del Sobre B que contiene la documentación sujeta a valoración con criterios subjetivos de evaluación previa.

Estudiada la documentación por los miembros de la mesa, el resultado es el siguiente:

CRITERIOS SUJETOS A EVALUACIÓN PREVIA

1.- Tipología de vasos para consumo y estética y funcionalidad de las barras: Hasta 45 puntos.

En este apartado **se valorará:**

- 1.1. Tipo de vaso: (10 puntos): si el licitador establece el sistema de vaso reciclado (precio máximo 1 euro/vaso), para minimizar residuos. Se prohíbe cualquier tipo de menaje de cristal.
- 1.2 La mayor calidad en cuanto a estética y funcionalidad de la barra en cuanto a cuestiones de estructura, limpieza e higiene, diseño y estabilidad. (10 puntos)
- 1.3 La colocación de una terraza con mesas y sillas y decoración y ambientación: (25 puntos).
 - a) A la propuesta con mayor número de mesas (incluye 4 sillas por mesa) se le otorgará la puntuación máxima de 10 puntos y el resto de propuestas en proporción.
 - b) A la mejor y más detallada propuesta de decoración y ambientación de la terraza, con contenido relacionado con la temática del evento, hasta 15 puntos. El resto de propuestas en proporción.

Valoración punto 1.1. / Tipo de vaso

- Licitador nº 1: Puntuación: 6 puntos. Motivación:

- a) Sistema vaso reciclado 1 euro/vaso
 - No se alude al establecimiento de este sistema de vaso reciclado a 1 euro/vaso, como medida tendente a minimizar residuos.
- b) Los diferentes tipos de vasos reutilizables a utilizar, con sus medidas





- Alude a diferentes medidas según bebidas.
- c) Presentación: añadir fruta en los combinados fruta.
- Sí alude a la fruta

- Licitador nº 2: Puntuación: 10 puntos. Motivación:

- a) Sistema vaso reciclado 1 euro/vaso: si alude
- b) Los diferentes tipos de vasos reutilizables a utilizar, con sus medidas
 - Alude a diferentes medidas según bebidas.
- c) Presentación: La posibilidad de añadir fruta en los combinados fruta
 - Sí alude a la fruta

Valoración punto 1.2./ Calidad estética y funcionalidad de la barra

- Licitador nº 1: Puntuación: 6 puntos. Motivación:

- a) Organización ergonómica del espacio de trabajo para este evento
Camareros: Alude a un diseño de la barra que tienda a la mayor comodidad del camarero.
Cliente: Sólo alude a evitar segundos de espera

- b) Situación de grifos cerveza así como de las bebidas: existencia de vitrinas y estantes que den un aspecto visual atractivo.

Alude a :

- La colocación cada 5 metros y en el frontal de la barra
- Orden en la colocación de botellas, a 1,5 m. de la posición del cliente
- Colocación simétrica en espejo, con mínimo de 2 botellas por línea
- Refrescos: colocados en primera línea de neveras
- No alude al nº de grifos

- c) Mejora de espacios para facilitar el trabajo a los camareros y los tiempos de espera

Alude a:

- Cada camarero tiene de 1,5 a 3,5 metros acción, su propio datafono y cubitera.
- Cada 2 camareros comparten nevera, grifos y cubos basura

- d) Colocación de las barras en el espacio, adjuntando planos de situación

Alude a :

- Diferencia los 2 espacios: Carpa barra de 15 m. x 5 m. y Zona caravanas barra 15 m. x 5 m. Perímetros barra: 45 m. y 25 m.
- No aporta planos situación.





d) Tipo de material de las barras.

Alude a:

- Tableros de madera fenólica: dice que es más agradable y resistente a golpes
- Material eléctrico: Alude a una renovación anual

e) Otros aspectos que mejoren la comodidad de los clientes

- Vuelve a aludir a los tableros de madera: Incrementa el espacio en 20 cm.

f) Forma de cobro de consumiciones: medidas para evitar esperas y garantizar la fluidez.

- Acepta pagos en metálico y tarjeta, no tiene sistemas de precarga pagos
- Cada camarero tiene su propio datafono/ 30 datáfonos en total
- Cajas: 1 cada 2 empleados
- Precios redondeados
- Tiempo estimado espera cliente: menos 4 minutos.
- No alude a tabla de precios ni carteles no consumir menores

- Licitador nº 2: Puntuación: 9 puntos. Motivación:

a) Organización ergonómica del espacio de trabajo para este evento

Camareros: Alude a un diseño de la barra que tienda a la mayor comodidad del camarero y clientes.

Cliente: busca la comodidad a través de la música, decoración y elementos atmosféricos

b) Situación de grifos cerveza así como de las bebidas: existencia de vitrinas y estantes que den un aspecto visual atractivo.

Alude a :

- 4 grifos en cada barra en R.ferial y 7 grifos en Carpa
- Aporta croquis de disposición de barras y escenarios
- Puesto de comida: chuches, patatillas, bocadillos, etc.

No alude a situación bebidas

c) Mejora de espacios para facilitar el trabajo a los camareros y los tiempos de espera

Alude a:

- Cada camarero tiene de 1,5 a 3,5 metros acción, su propio datafono y cubitera.
- Cada 2 camareros comparten nevera, grifos y cubos basura

d) Colocación de las barras en el espacio, adjuntando planos de situación

- Aporta croquis de disposición de barras y escenarios

e) Tipo de material de las barras.





Alude a:

- Materiales sólidos de metal acero o aluminio

f) Otros aspectos que mejoren la comodidad de los clientes

Alude a:

- Sillas y mesas altas en barra que aseguren comodidad clientes
- Consumiciones con pajita / Combinados con refresco individual no en botellas de 1,5 l.
- Mayor iluminación, música ambiental y pantallas para clientes

g) Forma de cobro de consumiciones: medidas para evitar esperas y garantizar la fluidez.

- Acepta pagos en metálico y tarjeta.
- Cada camarero tiene su TPV

Valoración punto 1.3./ Colocación de terraza con mesas y sillas así como decoración y ambientación

- Licitador nº 1: Puntuación: 8 puntos. Motivación:

a) A la propuesta con mayor número de mesas (incluye 4 sillas por mesa) se le otorgará la puntuación máxima de 10 puntos: el resto de propuestas, en progresividad.

Alude a :

- 40 juegos de terraza en los recintos/ Alta calidad
- La terraza incluye motivos florales sobre y entre las mesas

-Licitador nº 1: Puntuación: 7 puntos. Motivación:

b) A la mejor y más detallada propuesta de decoración y ambientación de la terraza, con contenido integrado de escenario, barra y terraza. relacionado con la temática del evento, hasta 15 puntos.

En este apartado sólo se alude a los siguientes aspectos:

- 1) Número de elementos decorativos como plantas, macetas, decoración, etc.: alude a motivos florales sobre y entre mesas
- 2) Materiales exteriores utilizados: alude a sólo de calidad
- 3) Posibilidad de colocación de pantallas visuales u otros: no se alude
- 4) Integración armoniosa con el entorno histórico y cultural del lugar: no se alude

- Licitador nº 2: Puntuación: 10 puntos. Motivación:

a) A la propuesta con mayor número de mesas (incluye 4 sillas por mesa) se le otorgará





la puntuación máxima de 10 puntos: el resto de propuestas, en progresividad.

Alude a :

- 50 juegos de terraza en los recintos/ Alta calidad
- La terraza incluye optimizar espacios para que haya un flujo de espacio suficiente, que garantice la seguridad
-

Licitador nº 2: Puntuación: 14 puntos. Motivación:

b)A la mejor y más detallada propuesta de decoración y ambientación de la terraza, con contenido integrado de escenario, barra y terraza. relacionado con la temática del evento, hasta 15 puntos.

En este apartado se alude a los siguientes aspectos:

- 1) Número de elementos decorativos: como plantas y decoración acorde al evento. Alude a textiles como cojines y mantelería
- 2) Materiales exteriores utilizados: duraderos y cómodos
- 3) Posibilidad de colocación de pantallas visuales u otros: si alude
- 4) Integración armoniosa con el entorno histórico y cultural del lugar: alude a césped artificial y sombrillas y toldos. Todo acorde al evento.

VALORACIÓN TOTAL PUNTO Nº 1

- Licitador nº 1 /Total puntuación punto 1: 27 puntos.

- Licitador nº 2 /Total puntuación punto 1: 43 puntos.

2.- Recursos humanos aportados, estructura organizativa: Hasta 35 puntos

Licitador nº 1

- Mayor número de recursos humanos aportados al servicio: hasta 10 puntos.

- Licitador nº 1: Puntuación: 6 puntos. Motivación:

- a) Nº de camareras/os: 25
- b) Personal técnico de soporte: 2 técnicos y 4 personas de montaje
- c) La presencia de alguna trabajadora con discapacidad: 1 persona 46% discap.

- Mayor exigencia en los criterios de selección: hasta 10 puntos.

Licitador nº 1: Puntuación: 8 puntos. Motivación:

- a) Tipo de contrato de camareros: indefinido no fijo
- b) Criterios de selección: 8,7 % aspirantes consigue plaza





Ayuntamiento de Calatayud

Alude a su proceso de selección, que se realiza a través de varias fases.

- c) Formación de la empresa contratante
Alude a : material formativo de 10 diapositivas de conflictos
- d) Idiomas: no es un criterio decisivo. Eventos nacionales
- e) Normas higiénicas: alude a kit aseo personal
- f) Gestión del estrés y resolución de conflictos
 - Intentan resolver con cliente. Si no, el encargado barra actúa. Tiene una experiencia mínima de 5 años.
 - Nunca les han pedido una hoja reclamaciones

- Calidad y estética de su uniformidad: hasta 5 puntos.

Licitador nº 1: Puntuación: 4 puntos. Motivación:

- a) Concreción del tipo de uniforme facilitado por la empresa contratante
 - Alude a camisetas serigrafiadas con logos
- b) Uniformidad en la acreditación de todo el personal: todos con logo
- c) Zapatos trabajo de seguridad: No alude

- Calidad y amplitud del plan de formación de trabajadores: hasta 10 puntos.

Licitador nº 1: Puntuación: 8 puntos. Motivación:

- a) Plan de formación: explicar su existencia y contenido
Alude a su existencia: 50 folios, formación anual Abril 2024.
- b) Formación previa y continua: procedimiento y charlas informativas
- c) Formación en prohibición de menores, recogida selectiva residuos, riesgos laborales: No alude
- d) Fases de formación. Retroalimentación de mejora: No alude
- e) Exigencia de carnet de manipulador de alimento u otros.: si alude
- f) Formación en Punto violeta: No alude

Licitador nº 2

- Mayor número de recursos humanos aportados al servicio: hasta 10 puntos.

Licitador nº 2: Puntuación: 9 puntos. Motivación:

- a) Nº de camareras/os: 48
- b) Personal técnico de soporte: 1 Supervisor
- c) La presencia de alguna trabajadora con discapacidad: No alude

- Mayor exigencia en los criterios de selección: hasta 10 puntos.

Licitador nº 2: Puntuación: 9 puntos. Motivación:





- a) Tipo de contrato de camareros: fijos discontinuos
- b) Criterios de selección:
Alude a diferentes criterios de buen desempeño, satisfacción cliente y cumplir normativa
- c) Formación de la empresa contratante
Alude a : cursos de formación en hostelería, carnets, prevención riesgos.
- d) Idiomas: niveles básicos de inglés y francés
- e) Normas higiénicas: alude a diferentes conceptos de higiene. No está permitido comer, beber o fumar ante el público, sólo en zonas seleccionadas.
- f) Gestión del estrés y resolución de conflictos
Alude a preparación mental empleados, prioridades, actitudes positivas y resolver conflictos desde un punto de vista empático

- Calidad y estética de su uniformidad: hasta 5 puntos.

Licitador nº 2: Puntuación: 5 puntos. Motivación:

- a) Concreción del tipo de uniforme facilitado por la empresa contratante
- Alude a pantalón, camiseta y muda cambio
- b) Uniformidad en la acreditación de todo el personal: marca empresa
- c) Zapatos trabajo de seguridad: sí alude

- Calidad y amplitud del plan de formación de trabajadores: hasta 10 puntos.

Licitador nº 2: Puntuación: 10 puntos. Motivación:

- a) Plan de formación: explicar su existencia y contenido
Alude a su existencia: atención cliente, manipular alimentos y gestión conflictos
- b) Formación previa y continua: formación introductoria y visión general con simulación de situaciones
- c) Formación en prohibición de menores, recogida selectiva residuos, riesgos laborales: si alude
- d) Fases de formación. Retroalimentación de mejora: Sí alude
- e) Exigencia de carnet de manipulador de alimento u otros.: si alude
- f) Formación en Punto violeta: si alude

VALORACIÓN TOTAL PUNTO Nº 2





- Licitador nº 1 /Total puntuación punto 2: 26 puntos.
- Licitador nº 2 /Total puntuación punto 2: 33 puntos.

3.- Limpieza y desinfección, almacenamiento y evacuación de residuos: Hasta 20 puntos.

En este apartado se valorarán los siguientes aspectos:

- Mayor adecuación, intensidad y frecuencia de las medidas de higiene: hasta 10 puntos.
- Mayor adecuación de las medidas de almacenamiento y evacuación de residuos: hasta 10 puntos.

Valoración punto 3.1. / Mayor adecuación, intensidad y frecuencia de las medidas de higiene: hasta 10 puntos.

- Licitador nº 1: Puntuación: 8 puntos. Motivación:

- a) Existencia de un kit de limpieza personal para cada camarera
Alude a un kit de aseo personal
- b) Medidas a implantar antes de la puesta en servicio
Alude a limpieza elementos portátiles/ un punto bayeta cada 5 metros
- c) Medidas a implantar durante y después de la puesta en servicio: alude a la limpieza posterior sin especificar
- d) Frecuencia de limpieza de la barra y máquinas de hielo u otras.
Sólo alude a limpieza barra
- e) Frecuencia de limpieza de manos u otros.
Alude a gel hidroalcohólico y frecuencia limpieza
- f) Materiales y productos de limpieza a emplear
Alude a diferentes productos

- Licitador nº 2: Puntuación: 9 puntos. Motivación:

- a) Existencia de un kit de limpieza personal para cada camarera
Alude a un kit de limpieza personal y dispensadores
- b) Medidas a implantar antes de la puesta en servicio
Alude a limpieza previa sometida a inspección de rutina de equipos





- c) Medidas a implantar durante y después de la puesta en servicio
Cada 30 minutos o inmediatamente en derrames
Posteriormente se reciclan cada residuo en contenedor
- d) Frecuencia de limpieza de la barra y máquinas de hielo u otras.
Cada 30 minutos evitando contaminación cruzada . Alude a limpiadores específicos de máquinas
- e) Frecuencia de limpieza de manos u otros.
Cada 2 h. lavamanos y fregaderos
- f) Materiales y productos de limpieza a emplear
Alude a diferentes productos especializados

Valoración punto 3.2. / Mayor adecuación de las medidas de almacenamiento y evacuación de residuos: hasta 10 puntos.

- Licitador nº 1: Puntuación: 7 puntos. Motivación:

- a) Número de cubos a emplear en cada tipo de residuo
 - 40 cubos/100 l. en inventario: No alude a los que va a utilizar aquí
 - 2 cubos cada 5 metros/ 3 tipos de cubos según residuo
- b) Número de encargados de retirar los cubos: 1 Encargado barra
- c) Frecuencia de vaciado de cubos: cada 30 minutos
- d) Medidas para evitar la visualización de los residuos: No consta
- e) Gestión de derrames: protocolos actuación: Si consta

- Licitador nº 2: Puntuación: 10 puntos. Motivación:

- f) Número de cubos a emplear en cada tipo de residuo
 - 30 cubos/100 l. en locales. Diferentes colores según residuo
- g) Número de encargados de retirar los cubos: 1 Encargado barra
- h) Frecuencia de vaciado de cubos: cada hora al 75% capacidad
- i) Medidas para evitar la visualización de los residuos: en lugar no visible
- j) Gestión de derrames: protocolos actuación: Si consta

VALORACIÓN TOTAL PUNTO Nº 3

- Licitador nº 1 /Total puntuación punto 3: 15 puntos.

- Licitador nº 2 /Total puntuación punto 3: 19 puntos.





VALORACIONES

EMPRESA	1. ESTÉTICA	2. RECURSOS	3. LIMPIEZA	TOTAL
EPSILON EVENTOS S.L.	27	26	15	68
EVENTOS DA S.L.	43	33	19	95

Para la apertura del sobre C se ha convocado a los miembros de la mesa para hoy, a las 9,30 horas.

Y al no ser otro el objeto de la presente sesión, la Presidenta declara finalizado el acto a las 9,15 horas firmando la presente acta junto con la Secretaria que da fe de ello.

LA PRESIDENTA

LA SECRETARIA

