

Expediente 13-23

## INFORME DE VALORACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DEL ARCHIVO C EN RELACIÓN AL PROYECTO TÉCNICO Y COMERCIAL DEL PLIEGO DE LICITACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE HOSTELERÍA EN EL FÓRUM EVOLUCIÓN BURGOS, PALACIO DE CONGRESOS Y AUDITORIO

---

Siguiendo el Pliego de licitación del contrato de Concesión de Servicios para la Explotación de Hostelería en el Fórum Evolución Burgos, Palacio de Congresos y Auditorio, se procede a la valoración del Proyecto Técnico y comercial presentados por las empresas.

La empresa presentada y valorada es la siguiente:

### 1. RESTAURACIÓN HERMANOS MARIJUAN, S.L.U.

A continuación, se detallan los criterios y valoraciones aplicados para el análisis de las ofertas presentadas.

#### 1. Criterios que dependen de un juicio de valor

##### 1.1. Proyecto técnico y comercial del licitador

Con objeto de realizar una valoración objetiva y exhaustiva de la documentación presentada por las distintas empresas, se han establecido los criterios de valoración que se detallan a continuación, así como sus correspondientes ponderaciones en virtud de la importancia de cada criterio para una mejor prestación de los servicios objeto del contrato. “El proyecto técnico y comercial del licitador” tiene una valoración

total de hasta 40 puntos, éste a su vez se ha subdividido en los siguientes apartados, a) “Proyecto de actuaciones en los espacios objeto del contrato” con una valoración máxima de hasta 25 puntos, b) “Proyecto de actividad hostelera que se pretende llevar a cabo en el inmueble” con una valoración máxima de 12,50 puntos y c) “Mejoras” con una valoración máxima de 2,50 puntos, estos apartados a su vez se han subdividido en los siguientes subapartados, “Calidad de diseño, mobiliario y demás elementos que se planteen instalar” con una valoración máxima de hasta 12,50 puntos, “Aspectos que subrayen las características peculiares de este inmueble en equilibrio con su entorno cultural” con una puntuación máxima de hasta 12,50 puntos, “Propuestas originales que a través de la oferta gastronómica se prevea ofertar” con una puntuación máxima de hasta 4,50 puntos, “Oferta de menús diarios en desayunos, comidas y cenas” con una puntuación máxima de hasta 4 puntos, “Propuestas específicas que contemplen actuaciones orientadas a fechas señaladas” con una puntuación máxima de hasta 4 puntos y “Mejoras” con una valoración máxima de 2,50 puntos.

*“a) Proyecto de actuaciones en los espacios objeto del contrato. Hasta veinticinco (25) puntos se tendrán en cuenta la calidad de diseño, mobiliario y demás elementos que se planteen instalar, valorándose los aspectos que subrayen las características peculiares de este inmueble en equilibrio con su entorno cultural, no permitiéndose en ningún caso el uso de mobiliario ni decoraciones de marcas comerciales, tanto en el interior como en terraza de la cafetería.*

*b) Proyecto de actividad hostelera que se pretende llevar a cabo en el inmueble. Hasta doce con cincuenta (12,50) puntos se valorará la actividad de hostelería que se proponga por el licitador, en esta valoración se tendrán en cuenta primordialmente aquellas propuestas originales que a través de la oferta gastronómica se prevea ofertar, así como la oferta de menús diarios en*

*desayunos, comidas y cenas, así mismo se tendrán en cuenta las propuestas específicas que contemplen actuaciones orientadas a fechas señaladas.*

*c) Las mejoras con dos con cincuenta (2,5) puntos deben ser sin coste para la Sociedad y deberán estar relacionadas con el objeto del contrato, valorándose aquellos medios descritos y aportados a mayores de los requisitos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Todas las mejoras serán justificadas y valoradas económicamente, pudiendo descartarse directamente aquellas mejoras sobrevaloradas o que no cumplan fines de idoneidad para el contrato.”*

## 1.2 - PROYECTO

A continuación, se transcribe íntegramente el proyecto presentado por el licitador:

### **PROYECTO TÉCNICO Y COMERCIAL PARA LA LICITACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE HOSTELERÍA EN EL FÓRUM EVOLUCIÓN BURGOS, PALACIO DE CONGRESOS Y AUDITORIO**

#### **A) PROYECTO DE ACTUACIONES EN LOS ESPACIOS OBJETO DEL CONTRATO**

##### **a.1) Marco General de actuaciones del Mobiliario y Decoración:**

La empresa licitadora pretende dotar al espacio objeto de contratación de un mobiliario de línea moderna y elegante, que integre distintos diseños y facilite la creación de diversas zonas de uso para los clientes. Y así, además de la zona de barra para consumo de pie, se contará con una zona de "vermutería" con mesas y taburetes altos; una zona confort con sofás y una zona mirador-comedor con mesas junto a los grandes ventanales desde los que admirar las vistas de la ciudad y que, así mismo, permiten desde fuera contemplar el interior del local.

Se adjuntan fotografías con algunos ejemplos del mobiliario al final de este proyecto con un importe estimado de inversión de 80.000 €.

##### **a.2) Zona de entrada a la Cafetería:**

A la entrada del establecimiento, gracias a la mampara de cristal instalada por la licitadora en su día, se contó con un cómodo rincón reservado para grupos que quedaban así, aislados del resto de espacios permitiendo la celebración de todo tipo de eventos que requirieran de un ambiente tranquilo y diferenciado.

Se volvería a recuperar este espacio donde celebrar comidas o eventos más íntimos y personalizados mediante la reposición de esta mampara con un coste de aproximado de 16.000 €.

#### a.3) Zona de usos múltiples:

La zona situada en el extremo opuesto a la barra, y frente a las puertas automáticas, se destinará a usos múltiples, dependiendo de las necesidades de cada temporada, como comedor, talleres y exposiciones, así como un espacio habilitado para proporcionar la información sobre los distintos eventos que vayan a tener lugar en el Fórum Evolución y en el Palacio de Congresos y Auditorio.

Esta zona de usos múltiples sería también un lugar idóneo donde los más pequeños podrían disfrutar de un espacio lúdico y acorde a las necesidades de esparcimiento que los niños demandan a esas edades, mientras sus progenitores aprovechan esos momentos para encontrar un rato de relax y desconexión, siempre con la tranquilidad de saber que sus hijos están entretenidos en un entorno seguro. Este tipo de actividades ya se vinieron desarrollando durante el transcurso de la última licitación con muy buena acogida por las familias que se acercaban hasta la cafetería del Fórum con la confianza de saber que iban a tener cubierto el plan de esa tarde o ese día con diversión asegurada para sus hijos.

Valoración de la inversión Zona Usos Múltiples: 2.000 €

#### a.3) Terraza:

En cuanto al incomparable espacio que se encuentra fuera del edificio, se potenciará el uso y disfrute de la terraza exterior durante todo el año, para lo que se le dotará de un mobiliario acogedor, de una barra propia, de calefacción exterior para combatir la climatología de las épocas más frías, así como de un sistema que proteja a los usuarios del aire; adecuándolo al enclave del Edificio y todo ello con la voluntad de no romper la armonía del entorno donde se ubica.

Para ello sería interesante la instalación de un cerramiento acorde a las características del edificio\_ tómesese como ejemplo de cerramiento la idea contenida en los planos anexos a este proyecto técnico\_ así como ampliar el sistema de alarma y/o video vigilancia ya existente del edificio, para dotarlo de una sección específica para este espacio en concreto. Esta sección del sistema de seguridad estaría destinada a proteger el nuevo mobiliario y las instalaciones de la terraza, ya que al encontrarse en el exterior quedan fuera del alcance de cobertura de la seguridad con la que ya cuenta el edificio.

Nos ha demostrado la experiencia vivida tras la crisis sanitaria sufrida por el coronavirus Covid-19 que la utilización de la terraza no resulta superflua, ni baladí, sino que se configura como un elemento primordial para la explotación, rentabilidad del negocio y mantenimiento del empleo, y ello en previsión de la repetición de futuras contingencias, que nadie puede descartar. El disponer de un espacio exterior adecuado, que proteja a los clientes de los rigores de la climatología de esta ciudad, de los que todos somos conocedores, deviene fundamental.

Pero es que además esta terraza se conforma como el “Balcón del Museo” desde el que poder asomarse a ver nuestra preciosa Ciudad de Burgos, el Puente de San Pablo con la Estatua del Cid al fondo y como no, nuestro mayor tesoro, La Catedral. No se puede desaprovechar la oportunidad que nos brinda este enclave como punto de encuentro en las diferentes celebraciones de nuestra Ciudad, ¿quién no aprovecharía este magnífico lugar para ver los fuegos artificiales en San Pedro?

#### a.4) Almacén y otros:

Cabe señalar en este punto, que es un acierto lo recogido en el apartado 5 del pliego de prescripciones técnicas de esta licitación y referido a la puesta a disposición de una zona de almacenaje para el correcto desenvolvimiento y ejecución de las labores organizativas y

de recogida del equipamiento utilizado tanto en los eventos extraordinarios como en la logística del trabajo diario de la Cafetería. Consideramos fundamental para poder dar un buen servicio al cliente, la habilitación de este espacio para lograr un planteamiento organizativo óptimo de las actividades a desarrollar tanto a diario en la Cafetería como en los distintos catering y banquetes del resto de salones.

Por otro lado, tras los años de trabajo en este espacio de cafetería y el conocimiento adquirido gracias a su gestión, se considera fundamental asegurar el correcto mantenimiento de las puertas automáticas de entrada evitando así los inconvenientes de su mal funcionamiento reiterado en el tiempo, lo cual provocaba incomodidad a los clientes en su acceso a la cafetería y un gasto superfluo de energía al quedarse abiertas dejando escapar la temperatura obtenida por el uso de la calefacción en invierno y el aire acondicionado en verano. Con un adecuado funcionamiento de las puertas se conseguiría de un lado un importante ahorro energético y de otro lado, se evitaría a los clientes las incomodidades provocadas por el mal funcionamiento, a la vez que las quejas y reclamaciones que hubo por este motivo y de las cuales nos hubiera encantado poder responder, pero no quedaba en nuestra mano la potestad de hacerlo debido a que no correspondía a la contratista gestionar ese mantenimiento.

## B) PROYECTO DE ACTIVIDAD HOSTELERA

### b.1) Orientación y Filosofía Gastronómica:

La sociedad licitadora pretende conciliar la gastronomía local y regional, con las tendencias culinarias actuales, de manera que la oferta satisfaga tanto a clientes de gustos tradicionales, como a los de paladares más modernos.

Así mismo, la empresa licitadora viene colaborando desde hace tiempo con el Grupo Abrasador, que le provee de las más selectas carnes de crianza propia, así como de sus mejores recetas.

Tal y como se vino realizando durante los cuatro años en que la licitadora gestionó estos espacios, ofreciendo menús diarios de desayuno, comida y cena, así como menús de fin de semana y menús degustación.

### b.2) Temática:

Se prevé continuar con las cenas de diversas temáticas, como Halloween y carnaval entre otras, y con los menús especiales del día de Reyes, San Valentín, día del padre y de la madre, para los que se crea un ambiente especial a través de decoraciones, ambientación y vestuario de los empleados.

Sirva de propuesta como nuevo tema con amplias posibilidades de diseño y difusión, todo lo relacionado con nuestro Cid Campeador y la época medieval en la que vivió.

Los menús y actividades especiales creados para la ocasión se podrían ofrecer como mínimo en el transcurso del fin de semana que se dedica en exclusiva en el mes de octubre durante el "Fin de Semana Cidiano", pero perfectamente se podrían extrapolar al resto del mes para contribuir a la promoción de la figura del Cid y todo lo medieval que tiene que ver con él y con la ciudad a la que perteneció.

Cómo olvidar la temática de la Evolución Humana estando como nos encontramos dentro del complejo del Museo de la Evolución, con todo lo que ello implica.

Y por supuesto, este proyecto está abierto a incluir cualquier otra temática o celebración especial que se pueda organizar dentro del marco y la filosofía del Espacio Fórum Evolución.

### b.3) Capacidad Organizativa y breve descripción de la adjudicataria:

La mercantil cuenta con muchos años de experiencia en el sector de la hostelería y explota el negocio dedicado a la organización de banquetes y eventos bajo la denominación de

"Braseros Restaurante", que encabeza el "Grupo Empresarial Braseros" que está integrado por tres negocios, un restaurante y dos Hoteles ubicados en la ciudad de Burgos lo que le dota de la versatilidad necesaria para adaptarse a las diferentes eventualidades que exija el cliente.

Pero es que además otra de las líneas de negocio de este grupo empresarial, en concreto "Braseros Catering", complementa a la perfección los servicios de cafetería para visitantes y asistentes a actos del complejo que forman Museo y Palacio de Congresos del Fórum, con la realización de elaborados catering para la cobertura de Congresos, Exposiciones y otros eventos o celebraciones que pudieran tener lugar en las instalaciones del Fórum.

Esta última actividad de catering es una de nuestras más cuidadas especialidades, como así quedó demostrado durante nuestra gestión de cuatro años, organizando eventos de muy diverso carácter, tanto en la temática como en la asistencia de personas a los mismos.

Algunos ejemplos de estos trabajos realizados tanto en la sala Arlanzón como en los demás salones del Palacio de Congresos-Fórum son los siguientes:

Comidas y Catering para las siguientes empresas ubicadas en Burgos capital y su provincia:

Adiseo España, S.A.  
Nicolás Correa  
Universidad Internacional Isabel I de Castilla  
Kronospan  
Ferroli  
Grupo Ureta  
Global Color  
Hypatia  
Smurfit Kappa  
Firestone  
Ubisa  
ABB Group  
Cervezas San Miguel  
Mercadona  
Diario de Burgos  
Viajes El Corte Inglés, S.L.  
Banco Santander  
Bankinter  
Catering para Congresos multitudinarios:  
Asociación de Congresos SEAVCV  
Sociedad Española de Retina y Vitreo  
Congreso y Comunicaciones Siglo XXI  
Sociedad Española de Neurofisiología  
Asociación Española para la Calidad  
Cevents  
Esra\_ España  
Hatton Events

Así como también servicios de comidas y banquetes para organismos de la Administración Pública y asociaciones culturales entre los que se encuentran:

Universidad de Burgos  
Excm. Diputación Provincial de Burgos  
Fundación VII Centenario de La Catedral  
Exmo. Ayuntamiento de Burgos  
Sociedad para la Promoción y Desarrollo de la Ciudad de Burgos  
Servicio de Aguas de Burgos  
Instituto Municipal de Cultura del Ayuntamiento de Burgos  
Instituto Castellano y Leonés de la Lengua Española  
Instituto Tecnológico de Castilla y León  
Asociación de Casa Regionales y Provinciales  
Asociación Orquesta Sinfónica de Burgos

Asociación Provincial de librerías de Burgos  
Asociación Provincial de Autoescuelas de Burgos  
Asociación de Amigos del Camino de Santiago  
Sociedad Coral Orfeón Buralés  
La Tuna de Obra Públicas de Burgos  
Entre otros...

#### b.4) Conclusiones

Para terminar nuestra exposición en la propuesta, nos gustaría manifestar nuestra voluntad de no dejar pasar la oportunidad de continuar con el proyecto emprendido hace seis años, y desafortunadamente interrumpido algo más de año y medio atrás por la pandemia y demás circunstancias, para seguir con él, haciendo que crezca tanto cualitativa como cuantitativamente y que se implemente con nuevas ideas que le puedan dar un empuje definitivo a este enclave de nuestra ciudad que siendo relativamente nuevo en el tiempo, ya ha adquirido una presencia y repercusión notables como punto de visita y encuentro en el atractivo turístico de la ciudad.

Estamos convencidos de que existe un margen muy amplio de actuación en cuanto a futuras mejoras por las posibilidades que ofrece este edificio tan emblemático.

Creemos y además ayudaremos, en lo que esté a nuestro alcance, a la proyección que merece la actividad del Auditorio y Palacio de Congresos para que a su vez revierta de manera sinérgica en la promoción y desarrollo de nuestra querida Ciudad de Burgos. Devolvamos la luz a este rincón tan especial de Burgos.

Todo lo que se manifiesta, a los efectos oportunos, en Burgos a 15 de noviembre de 2.023.



Fotografías ejemplo de Mobiliario Interior







Ejemplo de mobiliario para la terraza



## HOJA 2

PROPUESTA INSTALACIÓN MAMPARAS CORTAVIENTOS  
DE VIDRIO EN TERRAZA DE CAFETERÍA FÓRUM . BURGOS

OPCION 'A'  
VIDRIO PERFILERIA OCULTA



## HOJA 3

PROPUESTA INSTALACIÓN MAMPARAS CORTAVIENTOS  
DE VIDRIO EN TERRAZA DE CAFETERÍA FÓRUM . BURGOS

OPCION 'B'  
VIDRIO PERFILERIA VISTA  
SIMILAR A LA FACHADA FORUM

## 1.3 – VALORACIÓN

### 1.3.1 - Proyecto de actuaciones en los espacios objeto del contrato

El licitador en su oferta, distingue cuatro capítulos, en cuanto al marco general de actuaciones del mobiliario y decoración, prevé contar con zona de barra, zona vermutería, zona confort y una zona mirador-comedor; la zona de entrada a la cafetería, hace referencia a la mampara de cristal instalada en su día por el licitador para contar con un espacio reservado; una zona de usos múltiples, zona en el extremo opuesto a la barra se destinará para usos múltiples tales como exposiciones, comedor y talleres, así como para información de los eventos que vayan a tener lugar en el Fórum, esta zona también será un lugar para los más pequeños; en último lugar, la terraza se potenciará su uso durante todo el año para lo que se dotará de un mobiliario acogedor, calefacción, barra propia y un sistema para proteger a los usuarios del aire, para lo que sería interesante instalar un cerramiento, presenta infografías, y ampliar el sistema de seguridad para este espacio. No especifica ni aporta documentación sobre el material o equipamiento con el que pretende dotar a las diversas zonas, así como tampoco especifica cantidades, calidades o características técnicas del mobiliario o de su instalación, por lo que no se puede valorar por la falta de definición, en cuanto a la estética presenta fotografías de ejemplos de mesas y sillas, sí que especifica, sin justificación, importes estimados de inversión en de 80.000€ en mobiliario, de 16.000€ para la entrada y de 2.000€ para la zona de usos múltiples. Por último, el licitador en su oferta comenta el acierto de haberse recogido en los pliegos una zona de almacenaje y que se considera fundamental el correcto mantenimiento de las puertas automáticas, para evitar inconvenientes, no oferta al respecto. El licitador no obtiene buena valoración en estos conceptos por la falta de definición en el proyecto, tan solo hace referencias a líneas generales de la dotación, en cuanto a diseño, presenta ejemplos, pero no un proyecto concreto que pueda valorarse, no aporta características, decoración, calidades, tiempos, amortización, normativa, plan de mantenimiento, planos o espacios de las pretensiones del licitador. Así mismo se valora algo la memoria presentada, por

tratarse de ideas generales correctas, en cuanto aspectos que subrayen las características peculiares de este inmueble en equilibrio con su entorno cultural, hace referencia al uso de la terraza con cerramiento, de la creación de la zona mirador-comedor o la interacción con los eventos del Fórum, pero al igual que en el resto del documento no hay definición de proyecto.

### 1.3.2 - Proyecto de actividad hostelera que se pretende llevar a cabo en el inmueble

El licitador pretende conciliar la gastronomía local y regional con tendencias actuales y el Grupo Abrasador le provee de carnes selectas de crianza propia, así como de recetas, el licitador no aporta información sobre la propuesta prevista. El licitador ofrece menús diarios de desayuno, comida y cena, así como menús de fin de semana y menús degustación, el licitador no aporta información sobre los mismos. El licitador prevé cenas temáticas de Halloween y Carnaval, así como menús especiales del día de Reyes, San Valentín, día del Padre y de la Madre, con ambiente especial a través de decoración y vestuarios, quedando abierto a incluir cualquier otra temática o celebración dentro del marco y filosofía del Fórum, para lo que el licitador no aporta más detalles. Propone como temática lo relacionado con el Cid Campeador y su época, con la posibilidad de hacer menús y actividades en el transcurso del Fin de Semana Cidiano y ampliarlo al resto del mes. También menciona la temática de la Evolución Humana. Así mismo presenta una breve descripción de la empresa.

No es bien valorado este capítulo porque el licitador no presenta un proyecto como tal, menciona pretensiones, previsiones o ideas del licitador, pero sin desarrollar un proyecto comercial, que pudiera contemplar conceptos como amortización o rentabilidad, no obstante, se valora algo la memoria presentada, por plantear ideas generales correctas, en cuanto a propuestas específicas que contemplen actuaciones orientadas a fechas señaladas.

### 1.3.3 - Mejoras

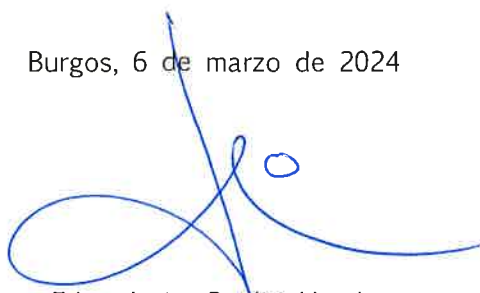
El licitador no presenta mejoras por lo que no obtiene puntuación en este apartado.

#### 1.4 - Tabla resumen de valoración de la memoria de proyecto

En la tabla siguiente muestra las valoraciones de los conceptos anteriormente expuestos:

| Crterios que dependen de juicios de valor  | licitador 1        |
|--|--------------------|
| <b>Proyecto técnico y comercial (40 puntos)</b>  | <b>total: 1,65</b> |
| <b>Proyecto de actuaciones en los espacios objeto del contrato (25 puntos)</b>   | <b>1,25</b>        |
| Calidad de diseño, mobiliario y demás elementos que se planteen instalar (12,50 puntos)                                    | 0,00               |
| Aspectos que subrayen las características peculiares de este inmueble en equilibrio con su entorno cultural (12,50 puntos) | 1,25               |
| <b>Proyecto de actividad hostelera que se pretende llevar a cabo en el inmueble (12,50 puntos)</b>                         | <b>0,40</b>        |
| Propuestas originales que a través de la oferta gastronómica se prevea ofertar (4,50 puntos)                               | 0,00               |
| Oferta de menús diarios en desayunos, comidas y cenas (4 puntos)   | 0,00               |
| Propuestas específicas que contemplen actuaciones orientadas a fechas señaladas (4 puntos)                                 | 0,40               |
| <b>Mejoras (2,50 puntos)</b>   | <b>0,00</b>        |

Burgos, 6 de marzo de 2024



Fdo.: Javier Benito Uceda

TÉCNICO DE MANTENIMIENTO