

# ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN

## Fecha y hora de celebración

03 de noviembre de 2023 a las 09:00:00

## Lugar de celebración

La sesión se celebrará electrónicamente.

## Asistentes

PRESIDENTE

D./Dña. José María Pérez Díaz, Alcalde-Presidente

SECRETARIO

D./Dña. Laura Aceituno Domínguez.

VOCALES ASISTENCIA JURÍDICA

D./Dña. Silvia González Lorenzo

VOCAL ASISTENCIA ECONÓMICA

D./Dña. Estefanía Franco Ojeda

VOCALES TÉCNICOS

D./Dña. Genaro Lorenzo Ponce.

D./Dña. Antonio Cabaco Constantino.

INTERESADOS

D./EDUARDO ARAGÓN en representación de la empresa Río Frontera SLU.

## Orden del día

- 1.- Aprobación de acta: Apert Bar Pensionist - APROBACIÓN ACTA SESIÓN ANTERIOR
- 2.- Valoración criterios basados en juicios de valor: 2023/CON\_02/000090 - Concesión Administrativa de Uso Privativo del Bien de Dominio Público Bar "Hogar del Pensionista"
- 3.- Apertura criterios evaluables automáticamente: 2023/CON\_02/000090 - Concesión Administrativa de Uso Privativo del Bien de Dominio Público Bar "Hogar del Pensionista"
- 4.- Valoración criterios evaluables automáticamente: 2023/CON\_02/000090 - Concesión Administrativa de Uso Privativo del Bien de Dominio Público Bar "Hogar del Pensionista"
- 5.- Propuesta adjudicación: 2023/CON\_02/000090 - Concesión Administrativa de Uso Privativo del Bien de Dominio Público Bar "Hogar del Pensionista"

## Se Expone

- 1.- Aprobación de acta: Apert Bar Pensionist - APROBACIÓN ACTA SESIÓN ANTERIOR

La mesa acuerda la aprobación del acta de la sesión anterior en la que se procede a la apertura y calificación administrativa y apertura de los criterios basados en juicio de valor.

Se procede a la aprobación del acta de la sesión anterior.

- 2.- Valoración criterios basados en juicios de valor: 2023/CON\_02/000090 - Concesión Administrativa de Uso Privativo del Bien de Dominio Público Bar "Hogar del Pensionista".

Una vez remitida la información por el equipo técnico, éste ha valorado las proposiciones técnicas de acuerdo a los criterios del PCAP de la siguiente manera:

NIF: 29609928G INMACULADA FRANCO BARROSO:

- Oferta técnica Puntuación: 37.3

NIF: B21524301 RIOFRONTERA, S.L.:

- Oferta técnica Puntuación: 17.4

Código Seguro de Verificación	IV7PG7T6BFJOVHNISQACKPZUME	Fecha	08/11/2023 10:15:14
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	JOSE MARIA PEREZ DIAZ		
Firmante	LAURA ACEITUNO DOMINGUEZ		
Url de verificación	<a href="https://verifirma.diphuelva.es/code/IV7PG7T6BFJOVHNISQACKPZUME">https://verifirma.diphuelva.es/code/IV7PG7T6BFJOVHNISQACKPZUME</a>	Página	1/3



A. PROYECTO MEMORIA DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO (MÁX. 30 PUNTOS)	RIO FRONTERA, S.L.U. F-124326-W	TOTAL PUNTOS	INMACULADA FRANCO BARROSO 2969292-E	TOTAL PUNTOS
Plan de Negocio previsto (7 puntos)	Resultado de aplicar una regla de tres, multiplicando la suma de puntos de estos apartados: Programa de trabajo, Oferta de capacitación, Control de desperdicio, Calendario y horarios y Prestaciones que se van a ofrecer (17 puntos) multiplicado por la valoración máxima de plan de negocio (7 puntos) y dividido entre la suma máxima de los puntos anteriores (23 puntos).	2,9 puntos	Resultado de aplicar una regla de tres, multiplicando la suma de puntos de estos apartados: Programa de trabajo, Oferta de capacitación, Control de desperdicio, Calendario y horarios y Prestaciones que se van a ofrecer (19,4 puntos) multiplicado por la valoración máxima de plan de negocio (7 puntos) y dividido entre la suma máxima de los puntos anteriores (23 puntos).	5,9 puntos
Programa de trabajo y sistema de organización, recursos humanos a disposición de la ejecución del contrato del que se valore su cualificación, experiencia, así como jornada, laboral propuesta, amos de otros aspectos tales como contratación de colectivos especialmente desfavorecidos, etc. (10 puntos)	Dos trabajadores a jornada completa: cocinero y psoólogo y apoyo administrativos en horas punta. Plan de riesgos laborales y carnet de manipulador de alimentos.	2 puntos	2 cocineros, 1 pinche de cocina, 2 camareros y 1 camarero en barra, con contratos indefinidos. Contrataciones a personas con minusvalía, desempleadas y mayores de 50 años (colectivos desfavorecidos). Experiencia en hostelería, catering y cocina tradicional. Antiguo empleo casera y cocinera en feria privada.	8 puntos
Oferta de restauración: calidad de los productos ofrecidos, composición de menús, variedad, originalidad y presentación (9 puntos)	Desayunos, brunch y merienda con comida fresca y saludable.	2 puntos	Entrante, tapas frías, tapas calientes, pinchos y gollos, medias y raciones, carnes y pescados a la brasa, revueltos, roscos, arroces por encargo, postres y tartas caseras.	4,4 puntos
Controles de limpieza (3 puntos)	Anotación de temperatura diarias de las carpetas frigoríficas, tapetes con fecha antes del congelado, control de plagas, trimes tral, revisión extintores, limpieza diaria de baños...	3 puntos	Limpieza diaria del local, papeleras de reciclaje, responsable ajeno para control de calidad de fregaderos y sanitarios.	3 puntos
Calendario y horario de apertura del bar (3 puntos)	Verano: 9:00- 14:00h y 16:00 h- 19:00h Invierno: 09:00 - 14:00 h - 17:00 h- 20:00 h Conforme a este horario, no da un servicio de almuerzos ni cenas. No especifica días de descanso. Al no cubrir el horario normal de almuerzos y cenas no cumple el principal objetivo que propuso alcanzar este Ayuntamiento con esta licitación	1 punto	8:00 h de la mañana a cierre conforme a la legislación vigente. Descansa 1 día coordinado con los bares del pueblo y festivos y fines de semanas abiertos.	3 puntos
Prestaciones que se van a ofrecer a los usuarios (2 Puntos)	Fomento del turismo y valores endógenos y cultural del municipio.	1,5 puntos	Mejor y actividades adaptados a las distintas edades y colectivos (infancia, tercera edad, asociaciones, ...)	1 punto
<b>TOTAL PUNTAJACIÓN:</b>		<b>12,4 PUNTOS</b>		<b>25,3 PUNTOS</b>
<b>B. MEJORAS EN EL EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO DEL BAR DEL EDIFICIO PÚBLICO (10 PUNTOS)</b>	Mejora de la barra existente, lijado y pintado, adornos en el techo, accesorios decorativos... Maquinaria: extractor de jugos, licuadora y vitrina expositoria. Adaptación de lugar de ocio (mesa de hockey al aire, mesa de ping pong, etc.)	3 puntos	Equipamiento y mobiliario: cocina industrial, freidora, lavavajilla, cubertería, menaje de cocina, tostadora, plancha, frigorífico, congelador, máquina de café, máquina de hielo, caja registradora, barbacoa... Reforma: nuevas ventanas, segunda barra, adaptación entrada y aseos personas minusválidas.	8 puntos
<b>TOTAL PUNTAJACIÓN:</b>		<b>3 PUNTOS</b>		<b>8 PUNTOS</b>
<b>C. PROYECTO DE DINAMIZACIÓN (5 PUNTOS)</b>	Zona para personas mayores, zona de celebraciones, proyección de películas, algunos fines de semana actuaciones musicales, karaoke (en ocasiones), simulador de realidad virtual, zona wifi...	2 puntos	Miércoles: sorteo de bingo para tercera edad, jueves: desayuno con churros para niños, viernes: menú infantil y menú especial para los clientes de los alojamientos turísticos del municipio. Dos fines de semanas al mes conciertos. En fiestas y eventos locales: desayunos con ofertas. Celebraciones de cumpleaños, bautizo...	4 puntos
<b>TOTAL PUNTAJACIÓN:</b>		<b>2 PUNTOS</b>		<b>4 PUNTOS</b>
<b>PUNTAJACIÓN FINAL:</b>		<b>17,4</b>		<b>37,3</b>

El Presidente de Mesa procede a exponer la valoración de los proyectos presentados por cada uno de los licitadores en relación con los criterios establecidos en los pliegos de cláusulas administrativas particulares.

Tal como se expone en el cuadro de valoración propuesto por el equipo técnico, se le concede una puntuación de 37,30 a Dña. Inmaculada Franco Barroso y de 17,40 a la empresa RioFrontera SLU, todo ello atendiendo a los siguientes criterios predefinidos en el pliego de cláusulas administrativas.

En el misma se establece que el proyecto presentado por la licitante Dña. Inmaculada Franco Barroso presenta una memoria valorada que se ajusta mejor a las necesidades del Ayuntamiento y al servicio que se pretende prestar con ello al municipio y todo ello por lo siguiente;

Dña. Inmaculada Franco Barroso establece que contará con 2 cocineros, 1 pinche de cocina, 2 camareros y 1 camarero en barra con contratos indefinidos, realizando contrataciones a personas minusválidas, desempleadas y mayores de 50 años, su horario de apertura será de 8:00 h de la mañana a cierre conforme a la legislación vigente, descansando 1 día que será coordinado con los bares del pueblo y festivo y fines de semana abiertos.

Por otra parte ofrecerá entrantes, tapas frías, tapas calientes, pinchos y tostas medias y raciones, carnes y pecados a la brasa, revueltos, menús, arroces por encargo, postres y tartas caseras.

Como mejora en el equipamiento y mobiliario, Dña. Inmaculada Franco Barroso ofrece cocina industrial, freidora, lavavajilla, cubertería, menaje de cocina, tostadora, plancha, frigorífico, congelador, máquina de café, máquina de hielo, caja registradora, barbacoa y reforma en ventanas, segunda barra, adaptación entrada y aseos a personas con minusvalía.

Como dinamización ofrecerá los miércoles sorteo de bingo para tercera edad, jueves desayuno con churros para niños, viernes menú infantil y menú especial para los clientes de alojamiento turístico del municipio. Dos fines de semanas al mes conciertos entre otros.

Código Seguro de Verificación	IV7PG7T6BFJOVHNISQACKPZUME	Fecha	08/11/2023 10:15:14
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	JOSE MARIA PEREZ DIAZ		
Firmante	LAURA ACEITUNO DOMINGUEZ		
Url de verificación	https://verifirma.diphuelva.es/code/IV7PG7T6BFJOVHNISQACKPZUME	Página	2/3



Por otra parte, el licitante RIO FRONTERA SLU contará con 2 trabajadoras a jornada completa, que será cocinero y mixologo y apoyo administradoras en horas punta. Plan de riesgos laboras y carnet de manipulador de alimentos, contará con un horario de verano de 9:00-14:00h y 16:00h- 19:00 y en invierno de 9:00-14:00h y 17:00h-20:00h ofreciendo desayunos, brunch y merienda con comida fresca y saludable.

RIO FRONTERA SLU ofrece una mejora de la barra existente, lijado y pintado, adornos en el techo, azulejos decorativos... extracto de jugos, licuadora y vitrina expositora.

Como proyecto de dinamización ofrece zona para personas mayores, zona de celebraciones, proyección de películas algunos fines de semana, actuaciones musicales, karaoke, etc.

En relación con todo ello, el proyecto de memoria valorada que presenta Dña. Inmaculada Franco Barroso ofrece unas condiciones de servicio que responden de manera optima a lo que el Ayuntamiento pretende ofrecer al municipio, esto es, servicio de comida y cena con horario continuado a los clientes, una oferta de restauración más variada y mejoras en el mobiliario del bar más acorde con los usos y costumbres del sector y ofreciendo mejor servicio con un programa de trabajo y recursos humanos mas amplio.

Por otra parte la propuesta de RIO FRONTERA SLU ofrece un calendario con horario de apertura del establecimiento limitado y un proyecto de dinamización que dificilmente puede ser llevado a cabo a tales horas.

En consecuencia, y debido a que la puntuación obtenida por la empresa RIO FRONTERA SLU suma un total de 17,40 puntos y es inferior a 22,50 puntos, tal como establece el pliego de condiciones administrativas particulares en su cláusula décimosegunda, no continuará en el procedimiento de licitación, todo ello en virtud del artículo 146.3 LCSP.

**3.- Apertura criterios evaluables automáticamente: 2023/CON\_02/000090 - Concesión Administrativa de Uso Privativo del Bien de Dominio Público Bar "Hogar del Pensionista"**

Se procede a la apertura de los sobres de aquellas empresas que hayan sido admitidas, esta es:  
NIF: 29609928G INMACULADA FRANCO BARROSO

La documentación aportada por los licitadores es aportada a los técnicos para su correspondiente evaluación.

**4.- Valoración criterios evaluables automáticamente: 2023/CON\_02/000090 - Concesión Administrativa de Uso Privativo del Bien de Dominio Público Bar "Hogar del Pensionista"**

Una vez remitida la información por el equipo técnico, éste ha valorado las proposiciones técnicas de acuerdo a los criterios del PCAP de la siguiente manera:

- Oferta económica y otros criterios objetivos de NIF: 29609928G INMACULADA FRANCO BARROSO:

Valor introducido por el licitador: 0

Valor aportado por la mesa: 413.22 euros.

Puntuación: Obtiene 55 puntos debido a que es la única oferta que continua en el procedimiento y que por tanto obtiene la puntuación máxima.

**5.- Propuesta adjudicación: 2023/CON\_02/000090 - Concesión Administrativa de Uso Privativo del Bien de Dominio Público Bar "Hogar del Pensionista"**

De acuerdo a la evaluación de las propuestas aportadas por los licitadores, la mesa concluye la siguiente lista ordenada de manera decreciente de puntuación de acuerdo a las puntuaciones obtenidas por los licitadores en las diferentes fases:

Orden: 1NIF: 29609928G INMACULADA FRANCO BARROSO Propuesto para la adjudicación

Total criterios CJV: 37.3

Total criterios CAF: 55

Total puntuación: 92.3

Yo, como Secretario/a, certifico con el visto bueno del Presidente/a:

D./Dña. Laura Aceituno Domínguez  
SECRETARIO/A

D./Dña. José María Pérez Díaz  
PRESIDENTE/A

Código Seguro de Verificación	IV7PG7T6BFJOVHNISQACKPZUME	Fecha	08/11/2023 10:15:14
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	JOSE MARIA PEREZ DIAZ		
Firmante	LAURA ACEITUNO DOMINGUEZ		
Url de verificación	<a href="https://verifirma.diphuelva.es/code/IV7PG7T6BFJOVHNISQACKPZUME">https://verifirma.diphuelva.es/code/IV7PG7T6BFJOVHNISQACKPZUME</a>	Página	3/3

