




Área / Unidad CONTRATACION CT0000 MTAA	Documento 43015I01KX	
Código de verificación  6M3P 6V4F 1Z5Y 4V5R 0PMF	Expediente 525/2020/29	
	Fecha 27-05-2021	

Asunto INFORME VALORACIÓN OFERTAS TÉCNICAS. CONCESIÓN DEMANIAL DEL SERVICIO DE KIOSCO- BAR-CAFETERÍA CON TERRAZA Y ASEOS PÚBLICOS DEL ESPACIO DE DOMINIO PÚBLICO SITO EN EL PARQUE DE MÉNDEZ NÚÑEZ. Expte 525/2020/29	Interesado
--	------------

ASUNTO: Informe Valoración, criterios cuantificables mediante JUICIO DE VALOR.
Expediente nº **525/2020/29**.

INFORME DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS
para la adjudicación de:
LA CONCESIÓN DEMANIAL DEL SERVICIO DE KIOSCO-BAR-CAFETERÍA CON TERRAZA Y ASEOS PÚBLICOS DEL ESPACIO DE DOMINIO PÚBLICO SITO EN EL PARQUE DE MÉNDEZ NÚÑEZ.

ANTECEDENTES:

En fecha 23 de abril de 2021, la Mesa de Contratación acuerda admitir a las empresas licitadoras que se presentaron a este procedimiento una vez analizada la documentación administrativa incluida en el sobre electrónico nº UNO, "Declaración responsable y acreditación del cumplimiento de requisitos previos", excepto la de la empresa INDIHOSTEL 2012 S.L. que se acepta provisionalmente en espera de que el licitador proceda a la subsanación de los defectos advertidos.

La relación de ofertas presentadas es la siguiente:

Número uno.	BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L
Número dos.	IAGO CAGIAO BORRERO
Número tres.	INDIHOSTEL 2012, S.L
Número cuatro.	JUAN RODRÍGUEZ RIVERA
Número cinco.	SERVICIOS HOSTELEROS EMAI S.A

(Las referencias a aspectos de una oferta concreta se realizarán refiriéndose al número de orden anteriormente expuesto).

En la misma mesa, se realiza la apertura del sobre electrónico nº DOS "Propuesta sujeta a juicio de valor" y la Mesa de Contratación acuerda remitir el expediente de esta licitación al Servicio de Contratación para que se emita el correspondiente informe de valor.



OBJETO:

El objeto de esta solicitud es la realización del Informe de Valoración de las ofertas técnicas presentadas a la licitación de esta concesión tramitada mediante un procedimiento abierto con diversos criterios de valoración, y que se regirá de acuerdo a las condiciones y cláusulas indicadas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, y en el Pliego de Prescripciones Técnicas (ambos documentos incluidos en el expediente). Entre ellas, hay que destacar las siguientes:

→ El pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP) en su **cláusula nº10. Contenido de las proposiciones**, en lo referente al ARCHIVO O SOBRE ELECTRÓNICO N° DOS, establece que *se deberá incluir en él, la Memoria técnica de explotación*.

→ Los criterios no evaluables automáticamente para la adjudicación de este procedimiento son los que se establecen en la **cláusula nº 11.II.A. Criterios relacionados con la calidad**, incluida en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP), debiendo valorarse la calidad de la oferta técnica presentada, en relación con los apartados señalados en la misma.

Dicha cláusula, establece lo siguiente:

*-"**Si el licitador no aporta oferta técnica alguna**, cuya presentación se considera requisito indispensable para continuar en este procedimiento de licitación, **será causa de exclusión** al no poder deducir el órgano de contratación el cumplimiento de las prescripciones mínimas contractuales fijadas en el pliego de prescripciones técnicas, por tener la oferta técnica la consideración de documento contractual".*

*-"**No podrá hacerse mención** en la redacción de la Memoria Técnica a **ningún criterio relacionado con los costes o los presupuestos previstos**; los criterios económicos deben valorarse necesariamente tras la apertura del SOBRE "2" donde se incluirá la presente memoria; por tanto, los datos que hagan referencia a importes económicos, se cubrirán conforme al modelo de oferta anexo y se aportarán en el SOBRE "3". La inclusión de alguno de estos criterios económicos (incremento del canon o incremento de la inversión inicial y periódica) en el SOBRE "2", **podrá determinar la exclusión** de la oferta, previa valoración por la mesa de contratación".*

Los que suscriben, dejan constancia de que se han recibido preguntas sobre este proceso de licitación a través de la Plataforma de Contratación, siendo contestadas por los técnicos de contratación a través de la misma, dado su carácter **vinculante**. Estas preguntas han versado sobre distintas cuestiones del procedimiento, entre ellas, la posibilidad de visitar las instalaciones, la existencia o no de personal subrogado, constitución del aval bancario, solicitud de los planos, presentación de los sobres de proposiciones, y dudas sobre la memoria técnica.

Cláusula 11.II. Criterios sujetos a un juicio de valor

A. CRITERIO RELACIONADO CON LA CALIDAD: (Hasta 49 Puntos)

Memoria Técnica de explotación:

"-El licitador deberá presentar una memoria técnica que recoja propuesta de explotación del local, siempre en consonancia con el pliego de condiciones técnicas y con el pliego de condiciones administrativas que rigen esta concesión. Las especificaciones de dichos Pliegos tienen carácter de mínimos obligatorios, debiendo ser por lo tanto cumplidas en la oferta, si bien pueden ser ampliadas o mejoradas por el licitador."

-"Únicamente serán valorados los servicios y mejoras que sean ofertados de forma permanente y continua durante toda la duración de la concesión."

-"La totalidad de la oferta será vinculante para el solicitante, siendo causa de extinción de la concesión el incumplimiento de dicha propuesta."

*"En cuanto a la presentación de la memoria de explotación esta tendrá una **extensión máxima de 30 hojas** (60 páginas) sin contar la portada y el índice. **Se valorará que su estructura permita una fácil identificación de los apartados a valorar** y de las propuestas ofrecidas en cada uno."*



RESUMEN CRITERIOS	VT máx.
<p>A.1.- Descripción detallada y características de las actividades y servicios a desarrollar.</p> <p>A.1.a.-Usos previstos, horario, calendario de apertura y posibles eventos. Máx.: 2 ptos A.1.b.-Organización y horario del personal Máx.: 2 ptos A.1.c.-Política de precios. Máx.: 2 ptos A.1.d.-Menú y productos ofertados. Máx.: 4 ptos</p>	10 ptos
<p>A.2.- Proyecto de Interiorismo.</p> <p>A.2.a.-Grado de remodelación del local Máx.: 6 ptos A.2.b.-Eficiencia energética Máx.: 5 ptos A.2.c.-Facilidades para personas con modalidad reducida u otras discapacidades. Máx.: 6 ptos A.2.d.-Diseño estético, original e innovador Máx.: 7 ptos</p>	24 ptos
<p>A.3.- Plan de conservación de las instalaciones y equipos.</p> <p>A.3.a.-Programa de limpieza Máx.: 2 ptos A.3.b.-Programa de mantenimiento de obras e instalaciones Máx.: 4 ptos</p>	6 ptos
<p>A.4.- Descripción de los sistemas a emplear por la empresa de cara al control medio-ambiental y de control de la calidad.</p> <p>A.4.a.-Planificación del consumo Máx.: 1 ptos A.4.b.-Gestión de los residuos Máx.: 2 ptos A.4.c.-Formación de los trabajadores. Máx.: 3 ptos</p>	6 ptos
<p>g)- Ideas en torno a la explotación del Kiosco-Bar-Cafetería</p>	3 ptos
TOTAL CRITERIO A: Criterio relacionado con la calidad.	49 ptos

Se realizan a continuación, las siguientes Aclaraciones con respecto a la presentación de la Memoria y análisis de la documentación aportada:

- **Presentación de la Memoria Técnica:**

En cuanto a los criterios mínimos establecidos en relación a la presentación y elaboración de la Memoria, indicar que en lo que concierne a la extensión de la misma, los licitadores nº 2,3,4 y 5, han cumplido con el máximo de 60 páginas que se podían incluir (sin incluir portada e índice) mientras que el nº 1, BALEGO S.L., ha enviado más páginas de las permitidas, con lo cual, se le ha valorado la información aportada **sólo hasta las 60 páginas**, es decir, memoria técnica de 29 pág. más Anexo planos de 10 pág. más Anexo memoria (desde la pág.4 a la 24 inclusive), es decir 21 pág., haciendo así un total de 60 pág. máximo.

**** De este modo el total de páginas remitidas y aceptadas para cada licitador es el siguiente:

Licitador nº 1 (BALEGO GRUPO HOST.S.L.):	presentadas: 29 pág.+ planos: 10 pág.+ anexo memoria: 152 pág.(Admitidas) 29 pág.+ 10 pág.+ 21 pág. = 60 pág. máx
Licitador nº 2 (IAGO CAGIAO):	presentadas: 6 pág. + anexo: 17 pág. = 23 pág. (Admitidas todas)
Licitador nº 3 (INDIHOSTEL 2012, S.L.):	presentadas: 56 pág. (Admitidas todas)
Licitador nº 4 (JUAN RODRIGUEZ RIVERA):	presentadas: 18 pág. (Admitidas todas)
Licitador nº 5 (SERV.HOSTELEROS EMAI S.A.):	presentadas: 35 pág.+ anexos: 23 pág. = 58 pág. (Admitidas todas)

- **Facilidad de identificación de apartados:**

La mayoría de los licitadores detallan la información en el orden de los parámetros, apartados y sub-apartados indicados en el Pliego de Cláusulas Administrativas (PCAP), aunque no siempre



aportan datos en todos los puntos o sub-puntos y en otras ocasiones los datos no están en el apartado que les corresponde pero sí en otros posteriores y de manera entrelazada con otros criterios lo que dificulta su análisis a la hora de comparar parámetros. Para favorecer la competitividad y que puedan mantenerse en la licitación la mayoría de las proposiciones, se ha aceptado este inconveniente y se ha valorado la información aportada de todos modos aunque haya supuesto más tiempo de valoración en algunas de las propuestas.

- **Facilidad de identificación de la propuesta:**

Todos los licitadores en general, han enviado la información de una manera comprensible, pero unos superan la media tanto en el orden en que se organizan los datos, como en la exposición descriptiva y/o en la calidad de los documentos y fotos aportadas, como es el caso del licitador nº 5 (EMAI S.A) o el nº 1 (BALEGO S.L). En el caso del licitador nº 3 (INDIHOSTEL 2012, S.L), la calidad de la documentación recibida, no es muy buena en comparación con el resto de presentaciones (formato blanco y negro tipo "fotocopia" en el texto, que dificulta su lectura y fotos totalmente oscuras en algunas páginas, en las que solamente se aprecia la silueta del producto (Pág. 24: *Listado de electrodomésticos*). Además, desde la pág. 46 hasta la pág.58 ambas inclusive, los cuadros informativos que aporta no se pueden valorar, ya que los textos aparecen ilegibles completamente.

Los que suscriben, hacen hincapié en que se han tenido en cuenta todos estos aspectos a la hora de repercutirlo en las puntuaciones de los apartados correspondientes.

Se describen a continuación, los aspectos más relevantes en base a los cuales se han evaluado las distintas ofertas técnicas:

CONCEPTO		VT máx.
A.1.	Descripción detallada y características de las actividades o servicios a desarrollar en la concesión.	10

1.a.-Usos previstos, horario, calendario de apertura y posibles eventos.	2 Puntos
<p>*En este punto deberán concretar: Los usos a desarrollar en las instalaciones, de conformidad con el mínimo establecido en la cláus.16 del PCAP: bar-cafetería.</p> <p>*Se valorará: La apertura por encima del horario mínimo previsto en la cláusula 2ª del Pliego de Prescripciones técnicas (PPT) (<u>días laborables: de 08:00 h a 22:00 h y fines de semana: de 10:00 h-</u> (la hora de cierre, se podrá alargar en función de la demanda), y en <u>temporada de verano o vacacional se podrá alargar la hora de cierre</u> también en función de la demanda y si la normativa en vigor lo permite); La planificación del calendario de apertura y de las posibles actividades anuales a realizar conforme al apartado D.</p>	

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **1.70 Puntos.**

<p>* En cuanto a la concreción del "Uso" que se le va a dar al local, cumple con el mínimo establecido en la cláusula 16 del Pliego de Cláusulas Administrativas de Bar-Cafetería, aunque no lo mejora con respecto a otros licitadores que sí lo hacen.</p> <p>* En cuanto al horario, se observa una omisión de los "viernes", día que no figura reflejado en el cuadro remitido por el licitador lo cual es incoherente con la apertura de 7 días a la semana todos los días del año reflejado en su presentación de la memoria. Esto le supone una pequeña penalización, al tiempo que se valora positivamente, el resto del horario ya que supera los mínimos establecidos en la cláusula 2ª del Pliego de Prescripciones Técnicas, tanto en la apertura, abriendo a las 7:30 h de Domingo a Jueves, Sábado y vísperas de festivos (por debajo de las 08:00 h del mínimo de apertura) como en el cierre, cerrando por encima de las 22:00 h del mínimo de cierre, de Domingo a Miércoles: hasta las 23:30 h en invierno y 00:30h en verano y Jueves, Sábado y vísperas de festivo: hasta la 01:30 h en invierno y 02:30 h en verano. Adjunta un cuadro detallado con los horarios así como el calendario por meses, indicando el horario de verano o invierno.</p>
--



* En cuanto a la planificación del calendario, indica que la apertura será continuada desde el 01 de enero al 31 de diciembre con lo que puntúa alto en este apartado.

* Sobre la planificación de posibles eventos, realizará mensualmente distintos tipos de eventos (concursos, música en directo, monólogos, magia, talleres, exposiciones, apostando por asociaciones y artistas locales o de la comunidad y con una cocina adaptada a la temática de cada evento). Se valora positivamente que cuente con distintos tipos de eventos y que indique la frecuencia de realización.

(IAGO CAGIAO), con una puntuación de **1.90 Puntos**

* En cuanto al apartado referente al “Uso” mejora el mínimo de bar-cafetería constituyendo la actividad como cafetería /bar/café espectáculo y además pastelería, heladería y vinoteca. Es por tanto el mejor valorado en este punto.

* En cuanto al horario mejora el de apertura comenzando una hora antes del mínimo en días laborables (a las 07:00 horas en lugar de las 8:00 h) y (a las 08:00 los fines de semana en lugar de las 10:00 h) y mejora el horario de cierre en dos horas del Domingo al Jueves y en cuatro horas los Viernes y Sábados. Es el más valorado en este apartado al ser el que realiza la mayor mejora tanto en la apertura como en el cierre.

* Se valora la apertura los 365 días del año, puntuando alto en este apartado.

* En cuanto a su planificación de eventos, plantea exposiciones de fotografía y pintura de artistas locales y consagrados, y eventos gastronómicos pero a diferencia de otros licitadores, no indica la frecuencia de realización de los eventos que propone.

(INDIHOSTEL 2012 S.L.), con una puntuación de **1.90 Puntos**

* En cuanto al apartado referente al “Uso” lo concreta como “Cafetería-bar”, que es el mínimo establecido en la cláusula 16 del Pliego de Cláusulas Administrativas, sin realizar ninguna mejora.

* Con respeto al horario, la apertura coincide con el mínimo exigido de las 08:00 h mañana todos los días de la semana, pero mejora el horario de cierre del mínimo de las 22:00 h a las 00:00 h en invierno de lunes a jueves y hasta las 02:30 h de viernes a domingo incluidos los festivos, y hasta las 02:30 h en verano todos los días de la semana.

* El calendario de apertura será de **365 días al año**, con lo que puntúa alto en este apartado

* En cuanto al calendario de las actividades, realizará eventos a lo largo de todo el año de tipo cultural, social, gastronómico. Especifica detalladamente todas las actividades que realizaría en su planificación incluyendo algunas que ningún otro licitador incluyó e indicando la frecuencia de realización en muchos de los eventos, como por ejemplo, actividades todo el año con carácter mensual que no requieran el uso de escenarios o camerinos, conciertos de cantautores trimestrales, presentaciones de libros y poemarios, proyección de cortos de directores jóvenes, monólogos trimestrales, cuentacuentos en verano, semanas del cocido, semana previa a San Juan con degustación de sardinilla, semana micológica en otoño, etc. siendo por tanto el mejor valorado en este apartado.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA) con una puntuación de **1.00 Puntos**

* Este licitador es penalizado en el apartado del “Uso”, ya que **no lo concreta** debiendo respetar un uso mínimo según lo establecido en la cláusula 16 del Pliego de Cláusulas Administrativas particulares que reza: “*Los usos que deberán desarrollarse de manera **obligatoria** en la superficie objeto de la concesión son los derivados de la explotación de las instalaciones de **bar-cafetería**, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 124/2019, de 5 de septiembre, por el que se aprueba el catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos abiertos al público de la Comunidad Autónoma de Galicia...*”

* En cuánto al horario, tanto en temporada alta como baja, el licitador, presenta un horario de apertura desde las 12:00 h, con lo cual empeora el horario mínimo de apertura en 4 horas y no justifica el uso que dará al local en ese tiempo (desde el horario de apertura mínimo de 08:00 h hasta las 12:00 h). El horario en general no está concretado, ya que no incluye las horas de apertura y cierre de los fines de semana en horario de invierno, ni de los días de la semana en horario de verano, con lo cual no puede ser valorado en este apartado.

* En cuanto al calendario de apertura, abrirá todos los días del año, excepto los días de Navidad y Año Nuevo, lo que le penaliza un poco con respeto a otros licitadores que no cierran ningún día.

* En cuanto a la planificación de los posibles eventos incluye algunos de tipo musical, colaboraciones con artistas coruñeses para exponer sus obras y creaciones, eventos sociales y deportivos etc., aunque no incluye una frecuencia de realización de los mismos.



(EMAI S.A.), con una puntuación de **1.40 Puntos**

* Este licitador es penalizado en el apartado del "Uso", ya que no lo concreta debiendo respetar un uso mínimo según lo establecido en la cláusula 16 del Pliego de Cláusulas Administrativas particulares que reza: "Los usos que deberán desarrollarse de manera **obligatoria** en la superficie objeto de la concesión son los derivados de la explotación de las instalaciones de **bar-cafetería**, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 124/2019, de 5 de septiembre, por el que se aprueba el catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos abiertos al público de la Comunidad Autónoma de Galicia..."

* Tampoco define qué uso dará al local en el tramo horario de 08:00 h de la mañana a 09:00 h que es el horario que indica de apertura para los viernes, sábados, festivos, vísperas de festivos de todo el año, aunque sí que lo respeta en el resto de días de la semana (de Domingo a jueves abriendo a las 08:00 h). Aunque mejora en dos horas el horario de cierre los viernes, sábados, festivos y vísperas de festivos cerrando a las 00:00 h y en julio y agosto, realiza el cierre a las 23:30 h de D-J y a las 00:30 h los viernes, sábados y festivos, realiza cierres inferiores al licitador mejor posicionado.

* En cuanto al calendario de apertura del local, abre todos los días del año, excepto el 25 de diciembre y el 1 de enero a diferencia de otros licitadores que abren todos los días.

* Puntúa alto en la planificación de eventos, realizando a lo largo de todo el año, jornadas gastronómicas temáticas de 1 mes de duración de viernes a domingo, así como promoción los fines de semana de la sesión vermut de 12:00 h a 14:00 h amenizada con música e incluso fiestas especiales para niños en Navidad, Carnaval, Halloween, etc.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.1.a

Licitadores	A.1.a (2 puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	1.70
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	1.90
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	1.90
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	1.00
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI S.A.	1.40

1.b.-Organización y horario del personal.

2 Puntos

Se valorará la previsión de **horarios y funciones**, **sin que de ningún modo se puedan revelar datos** sobre el compromiso de emplear un número de personal superior al mínimo previsto en el PPT que forma parte de la oferta que se incluirá en el **sobre nº 3**.

Se deja constancia de que todos los licitadores han cumplido con la condición exigida en el apartado anterior con respecto a **NO REVELAR DATOS** sobre el asunto indicado.

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **2.00 Puntos**.

* Recibe la puntuación más alta, ya que presenta en cuanto a la previsión de las funciones del personal, un organigrama muy detallado y visualmente muy comprensible, con la organización del personal, su dependencia jerárquica y la definición de las funciones específicas de cada uno según el tipo de puesto a realizar, y por otro lado, con respecto a los horarios del personal, ha elaborado, un cuadro detallado por días y horas indicando los turnos tanto del personal de sala como de cocina y de limpieza a lo largo de la semana, manera muy completa y pormenorizada.

(IAGO CAGIAO), con una puntuación de **0.00 Puntos**.

* Este licitador, con referencia a la previsión de horarios del personal, no detalla ningún tipo de información específica ya que sólo indica que el personal será el suficiente para cubrir las necesidades durante la jornada incrementándose en los eventos. Y en cuanto a la previsión de funciones de las personas a contratar, indica que contará con personal de servicio en mesa, de servicio en barra, de limpieza, marketing y redes sociales, pero sin exponer sus funciones específicas dentro de la organización, con lo cual en este parámetro no puede ser valorada la información aportada.



(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **1.00 Puntos.**

* El licitador justifica que para mantener el horario de apertura, establece turnos rotativos para el personal durante toda la semana, para que exista un mayor refuerzo de personal en horas de mayor actividad en sala y en cocina. Remite un cuadro detallando los 4 turnos con los que contará tanto en horario de invierno como de verano. Se valora la información del horario de cocina cuyo servicio estará operativo desde la apertura hasta las 23:00 h. Con respecto a las funciones del personal, no aporta ninguna información, con lo cual se valora solamente uno de los criterios de este parámetro.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.50 Puntos.**

* Respecto a la previsión de funciones, el licitador no aporta ninguna información concreta ya que sólo nombra los puestos que tiene previsto contratar, indicando que sus funciones serán las que defina el Convenio Colectivo para cada una de sus categorías. En cuanto al horario tampoco especifica ninguna planificación salvo la indicación de existencia de nocturnidad y turnos partidos.

* Se valora la información referente a la firma de un convenio de colaboración con la fundación ADCOR, para contratar a uno de sus miembros como ayudante de sala, desempeñando la función de ofrecer consumiciones a aquellos clientes o mesas que estén terminando sus comandas (*en cumplimiento de uno de los requisitos indicados en la cláusula 5 del Pliego de Prescripciones Técnicas, con referencia al personal a contratar. "Una de las personas contratadas entre el personal mínimo mencionado anteriormente deberá estar en la situación de discapacidad definida conforme a lo expresado en el artículo 2 del Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, acreditado de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1971/1999, de 23 de diciembre, de procedimiento para el reconocimiento, declaración y calificación del grado de discapacidad."*)

(EMAI S.A.), con una puntuación de **1.30 Puntos.**

* Este licitador, cumple de manera detallada con la previsión de funciones de los empleados concretando a través de la información enviada, las tareas de los distintos puestos de trabajo y la jerarquía de mando existente, pero no aporta la planificación de horarios indicando tan solo el horario del servicio de cocina que estará operativo desde 15 minutos después de la apertura, hasta 15 minutos antes del cierre y comprometiéndose a que el servicio estará debidamente atendido por el personal necesario según las necesidades y en el horario establecido, lo cual no determina ninguna concreción del mismo, valorándose la previsión de las funciones y el horario de cocina solamente.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.1.b

Licitadores	A.1.b. (2 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	2,00
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	0.00
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	1.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.50
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	1,30



1.c.-Política de precios

2 Puntos

Se valorará:

1. La relación **calidad-precio** de los productos ofrecidos.
2. La oferta de **paquetes** de precios especiales para grupos y celebraciones especiales, menú del día u otras ofertas.
3. Si se van a ofertar **tapas** gratuitas con la consumición y la tipología de estas tapas, si se trata de tapas con o sin elaboración).

*Se hace constar por parte de los que suscriben, que sobre este punto de la memoria técnica, se planteó **una pregunta** en la Plataforma de Contratación, con referencia a si habría que incluir precios en las descripciones de los servicios ofrecidos o simplemente la descripción de la oferta.*

***La respuesta**, con carácter **vinculante** fue resuelta por el servicio de contratación, informando que se podrían incluir precios en las descripciones de los servicios ofrecidos, siempre y cuando no se revelasen aspectos sobre criterios económicos relativos al incremento del canon, la inversión inicial y periódica, y el compromiso de personal a emplear. Este servicio verifica que no se ha incumplido dicho requisito indispensable, por parte de ningún licitador.*

(BALEGO S.L.), con una puntuación de 0.50 Puntos.

* El licitador aporta para la valoración de la calidad – precio, una carta muy amplia con todos los productos que ofrece: (Packs de desayunos, Hamburguesas, sándwiches y bocadillos “gourmet”, raciones, repostería, licores....).Un ejemplo de precios es: Coca-Cola /caña: 2,20€, agua 50 cl: 1.80 €. : Café con leche: 1.35 €, Menú diario de 13.50 € (Entrante + Plato del día + bebida + pan + postre o café). Son productos selectos y el precio es más alto que la media (+/- 9.50 €). No especifica donde adquiere los productos con lo cual no se puede verificar la relación calidad –precio. No indica precios para paquetes especiales o grupos ni la inclusión de tapas con la consumición, por tanto la valoración se va a ver penalizada mucho por ello.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de 1.60 Puntos.

* El licitador aporta un solo ejemplo de precios (café: 1.20€, cerveza: 2,00€ y menú: 9.50€) indicando que el producto es de origen gallego y de calidad, así como adquirido en mercados de proximidad (plaza de Lugo, Mercado de San Agustín y Mercado de Santa Lucia). Se le penaliza no indicar la composición del menú en cuanto al número de platos y la bebida que incluirá y si incluye postre o café o no, etc., ya que sino no se puede valorar en comparación con el resto de licitadores. Ofrece menú del día que asciende a 9.50 € (de lunes a viernes), menú fin de semana a 14 € (festivos y fin de semana) y un menú infantil a 8 €. Ofrece precios para grupos y celebraciones pero no detalla tampoco su composición ni en este caso su precio. Toda consumición lleva un pincho elaborado (callos, paella, lentejas, caldo, tortilla, guiso, etc.) y se valora como positivo, que no restringe el horario de servicio de los mismos.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de 2.00 Puntos.

* Este licitador es el mejor valorado con una relación calidad-precio buena, en el que indica un menú diario al precio de 12,00€ (a elegir entre 3 primeros, 2 segundos, bebida (agua, refresco, vino o cerveza) y postre o café) que aunque es superior a la media de 9.5€, ofrecen más variedad de platos e incluye otras bebidas además de agua, Adjunta también un menú de fin de semana y festivo de 22€ (1 primero+1 segundo+ postre) y una propuesta vegana o vegetariana. Garantiza que los productos utilizados serán frescos y de proximidad (el pescado del Puerto de A Coruña preferentemente, o proveedores locales, la carne de explotaciones gallegas y las verduras, de productores de la zona (km 0) y ecológico en la medida de lo posible lo que garantiza la calidad del producto.

*A mayores se le valora que tenga menús especiales para grupos (desde 15€) y menús especiales de eventos de trabajo, cumpleaños o festejos por 10€ que incluirán tablas de embutidos, jamones, quesos, y tapas especiales.

* En cuanto a la consumición, irá acompañada de un pincho “gratis” y será elaborado o no según la hora del día y la consumición a la que acompañe (por la mañana, para bebidas calientes, galletas o pastelitos, y para bebidas frías aperitivos como tortilla, empanada, guiso, etc., a la noche si es bebida fría, irá con bol de patatas o encurtidos y si es caliente con pastelitos)



(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.80 Puntos**.

* Este licitador, indica como ejemplo de precios solamente 3 productos: una consumición: 2,00€, un bocadillo por 3,50€ y una ración por 8,00€. No indica qué tipo de bocadillo o ración es la que cuesta ese precio, con lo cual no se puede saber si la relación calidad –precio es buena, mala o regular. No aporta ningún tipo de menú del día con lo cual es muy limitada la oferta para poder realizar una valoración. Los productos son de proximidad y 100% gallegos. No ofrece nada sobre paquetes especiales para grupos. La consumición es sólo de un tipo (2 aros del típico bocadillo de calamares), pero sólo mientras haya existencias con lo cual no ofrece una alternativa de pincho gratuito, en caso de que ésta se agote. Estos factores penalizan bastante el peso de la valoración.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **1.50 Puntos**.

* Promueve diariamente, un menú del día (primer y segundo plato, agua, café o postre) por 9,50€. El menú no recoge como bebida más que el agua mientras que otros licitadores ofrecen otras alternativas. También ofrece un menú “express” por 6€, para personas que por falta de tiempo necesitan una comida más ligera y un menú infantil también por 6€. En cuanto a los productos, indica que serán de proximidad pero no especifica exactamente de dónde se surtirá. La relación calidad-precio es buena, tanto en el precio como por los productos. Tiene también menús para grupos (con productos de temporada y un porcentaje de descuento según el número de comensales). Para acompañar la consumición prepara pinchos elaborados gratis, pero sólo ofrecerá las tapas en horario de (de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00), que es más restringido que el de otros licitadores.

RESUMEN Puntuación A.1.c

Licitadores	A.1.c (2 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	0.50
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	1.60
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	2.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.80
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	1,50

1.d.-Menú y productos ofertados

4 Puntos

Se valorará:

1. La **diversidad** de la oferta habitual y la oferta en días festivos, así como en la oferta de comida para llevar.
2. La planificación para el ofrecimiento de productos de **proximidad**.
3. La oferta de productos considerados **saludables**, la oferta de alternativas de productos para personas con intolerancias (al gluten, frutos secos, lactosa...) así como la oferta de productos veganos y vegetariano.

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **2.80 Puntos**.

* En cuanto a la diversidad de productos, este licitador tiene una gran variedad diaria, en la que establece un criterio distinto al menú del día, que sería el de Cocina en Vivo para tener más combinaciones posibles de productos (raciones de empanada artesana, pulpo, tostas de solomillo, huevos camperos, quesadilla de pollo de corral, todas las ensaladas con mucha variedad de ingredientes, etc.). Ofrecen packs de desayunos, meriendas, etc. No indica que ofrezcan una oferta distinta en días festivos o fines de semana lo que le penaliza con respecto a los licitadores que sí que lo realizan. Indica que los productos son de primera calidad primando los productos de temporada, pero no indica si su adquisición la realiza en mercados de proximidad con lo cual no se puede valorar este punto. Se valora positivamente, la inclusión de ofertas con menús inclusivos (musulmanes) y saludables (vegetarianos, veganos) y adaptados a intolerancias alimentarias o alergias. Se valora la utilización de una aplicación para ver la oferta en el móvil y poder recogerla en el local.



(IAGO CAGIAO), con una puntuación de **3.00 Puntos.**

* Su propuesta consta de un menú del día y un menú fin de semana y festivos más elaborado y de mayor calidad, Utiliza productos de apoyo al comercio local y de proximidad (km 0) (plazas y mercados). Oferta también menús especiales de comida “saludable”, intolerancias o alergias y tiene una carta independiente 100% vegana. No ofrece la opción de comida para llevar.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **4.00 Puntos.**

* Presenta una propuesta con una carta ordinaria para los 365 días del año y un menú del día que varía diariamente y en función de los productos de temporada. También dispondrá de un Menú especial para los fines de semana y realiza encargos a domicilio de todas las cartas que tienen en el local colaborando con una plataforma de reparto. En cuanto a los productos, serán frescos y de proximidad tal y como se ha detallado en el punto A.1.c al justificar la calidad de la oferta ofertada por el licitador. Se le valora también que habrá opción de un menú del día Vegetariano y Vegano. A mayores, en la carta, se informa de todos los alérgenos existentes en cada producto y se ofrecerán productos alternativos a los mismos (leche sin lactosa, de soja, de almendras, de avena). Tendrá también opción SIN GLUTEN (pan especial realizado de manera inmediata así como productos que llevan harina de trigo que serán sustituidos por trigo sarraceno, maíz, quinoa o harina de arroz; cerveza sin gluten (3 referencias al menos). Esta mayor especificación en la comida “saludable” y la mejora en el resto de criterios, hace que obtenga la máxima puntuación en este parámetro.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **2.80 Puntos.**

* Su propuesta es una *cara corta*. A mayores, ofrece una oferta de plancha (bocadillos, sándwiches, hamburguesas), así como productos clásicos gallegos y españoles, como pulpo, empanada, tortilla, 3 tipos de empanadas y sobre todo pizza y postres con helados de producción ecológica. Su seña de identidad, es la opción *Delivery*, para todo tipo de productos, que incluye el envasado para casa del botellín de cerveza. No ofrece variedad de productos fuera de su oferta habitual, con lo que no dispone de una variedad distinta de productos en fines de semana. Todos los productos son 100% gallegos y de proximidad aunque no dice en qué mercados se proveerá y de fabricación sostenible y ecológica en la medida de lo posible careciendo de concreción en este apartado.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **2.30 Puntos.**

* Basándose en la pirámide alimenticia, elabora combinaciones de diferentes alimentos para conseguir un mayor valor nutritivo. Especifica con detalle lo que debe incluir un menú en función de cada etapa de edad, pero no indica cuál es la composición del menú en cuanto al nº de platos y las opciones a elegir. Crea menús basales en función de los alimentos anteriormente indicados así como menús especiales para intolerancias, alergias o dietas aunque no indica el contenido de estos menús especiales. Presenta todo tipo de raciones, bocadillos, arroces, postres, etc., para todos los días, con lo que no especifica una oferta para el fin de semana o festivos que indique una diversidad de productos. Ofrece así mismo la opción de comida para llevar que se valora positivamente. En cuanto al aprovisionamiento de productos, indica que serán de proximidad y de temporada pero sin especificar más información.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.1.d

Licitadores	A.1.d (4 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	2,80
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	3.00
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	4,00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	2.80
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	2.30



Totales Criterio A.1

Licitadores	A.1.a (2)	A.1.b. (2)	A.1.c (2)	A.1.d (4)	Total A.1. (10 PT)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	1.70	2.00	0.50	2.80	7.00
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	1.90	0.00	1.60	3.00	6.50
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	1.90	1.00	2.00	4.00	8.90
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	1.00	0.50	0.80	2.80	5.10
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	1.40	1.30	1.50	2.30	6.50



CONCEPTO		VT máx
A. 2	Proyecto de Interiorismo que se adecúe a lo previsto en el proyecto de obra, y al apartado “6.2 EQUIPAMIENTO” del estudio de valoración económica realizado por Forconsult F&B, que forma parte de este expediente concesional.	24

En este punto no se podrá revelar datos sobre el criterio evaluable mediante fórmulas relativo a la mayor inversión en el equipamiento del local necesario para el desarrollo de las actividades objeto de la concesión que forma parte de la oferta que se incluirá en el sobre 3.

Se deja constancia de que todos los licitadores han cumplido con la condición exigida en el apartado anterior con respecto a **NO REVELAR DATOS** sobre el asunto indicado.

Este apartado se valorará conforme a los siguientes **parámetros**:

2.a.- Grado de remodelación del local

6 Puntos

Se valorará:

1. La **renovación del mobiliario** por uno más funcional, teniendo en cuenta la calidad de los materiales usados y a su adaptación al proyecto de decoración propuesto. Para valorar este apartado no bastará con una mera declaración de intenciones si no que se deberá presentar documentación descriptiva del mobiliario propuesto mediante catálogos, fotografías o aquella documentación que el licitador considere oportuna.
2. La instalación de un **sistema de alarma** de seguridad con sistema antirrobo y control remoto.
3. Cualquier **otra propuesta** que mejore el servicio a los usuarios.

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **4.00 Puntos**.

* La propuesta de este licitador consiste en la presentación de un mobiliario compuesto por materiales nobles y naturales. Como ejemplo, detalla taburetes, sillas y sillones para exterior con estructura en aluminio pintado, maceteros de arcilla, taburete alto de interior en madera de roble y mesas de exterior en mármol o latón con pie central en fundición; todo ello documentado a través de fotos de buena calidad de los muebles, acompañadas al pie por una breve explicación de su composición y medidas. Se valora la resistencia, sostenibilidad del material, así como la estética del mobiliario propuesto que se puede ver en las imágenes que aporta.

* En cuanto a la instalación de un sistema de seguridad, la oferta de este licitador no podrá ser valorada ya que la información está incluida en las páginas de su anexo que han quedado excluidas de valoración por exceder la memoria técnica el máximo permitido de 60 páginas, según se expuso en el inicio de este informe, en el apartado de *aclaraciones realizadas sobre la “Presentación de la memoria técnica”*.

* Es el único licitador que aporta información en este apartado respecto a la aportación de ideas para mejorar el servicio al usuario. Presenta una propuesta digital e interactiva denominada “**Copacabana 3.0**”, en la que se pueden ver todos los platos en realidad aumentada en el dispositivo móvil o directamente sobre el tablero de la mesa antes de realizar el pedido y utilizando este mismo sistema los visitantes podrán encontrarse virtualmente con personajes históricos coruñeses que les narrarán breves historias personales sobre su vida en A Coruña con solo dirigir sus móviles a las paredes acristaladas del local. Se valora la originalidad de esta idea y su mejora del servicio al cliente, además del valor añadido para que los visitantes puedan conocer la historia, costumbres y tradiciones de nuestra ciudad.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de **2.80 Puntos**.

* En cuanto a la renovación del mobiliario, se ha valorado como buena la oferta de este licitador que presenta un fichero anexo con las fotos del mobiliario, acompañada de información sobre la composición y medidas de cada modelo (sillas y mesas de aluminio lacado en blanco con acabados en madera, muebles auxiliares móviles para vajilla, pizarra macetero, jardineras, macetas, buzón de acero inoxidable).

* En cuanto a la implantación de un sistema de alarma, no se ha recibido ninguna oferta por parte de este licitador.

* Con referencia a las propuestas de mejora, el licitador no ha aportado ninguna información al respecto.



(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **3.00 Puntos.**

* La oferta de renovación de mobiliario aportada por este licitador no puede ser valorada en su totalidad, ya que la información que incluye en su memoria técnica, en cuanto a los elementos del mobiliario, (sillas, mesas, maceteros, ..) ha sido aportada con un documento compuesto de fotos y características de los muebles, pero la mala calidad de la imagen (ya reflejado este hecho en este informe en el apartado de *aclaraciones sobre la memoria técnica "Facilidad de identificación de la propuesta"*), hace imposible valorarlas todas, ya que no se distinguen ni las fotos ni las características, siendo, la presentación de documentación descriptiva del mobiliario una condición indispensable para la valoración de este apartado según se detalla en las condiciones del pliego (... *"Para valorar este apartado no bastará con una mera declaración de intenciones, si no que se deberá presentar documentación descriptiva del mobiliario propuesto mediante catálogos, fotografías o aquella documentación que el licitador considere oportuna"*). Solamente puede verse correctamente el mobiliario en la exposición fotográfica del local y en plano que adjunta de su propuesta, en los que se observan elementos circulares en el centro del local, en lugar de líneas rectas, que crea un entorno estéticamente atractivo, original y diferente al resto de proposiciones.

*En cuanto al sistema de alarma, este licitador, presenta la mejor valoración en este parámetro, ya que aporta los datos técnicos del sistema de vigilancia y alarma a instalar, el cual permitirá un acceso en remoto a las cámaras de seguridad y a la alarma que estará conectada con una central de manera permanente. Indican en un plano adjunto, los puntos del plano del local en el que se ubicarán las alarmas, detectores, sirena exterior, etc.

* En cuanto a propuestas de mejora: no aporta ninguna información.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **2.50 Puntos.**

* Esta oferta propone para el mobiliario, el uso de la madera y otros materiales reciclados, entre ellos, la madera de Batea. No aporta fotos ni catálogos del mobiliario aunque incluye un ejemplo de ficha técnica de una mesa y silla, con sus medidas y composiciones y una foto del tipo de material que conformará el producto, pero no del artículo final. Envía detalles de las vistas del local en el que sí se puede observar la estética del mobiliario, basado en líneas rectas en todo el mobiliario. Será penalizado por la utilización de referencias publicitarias a una marca en concreto en distintas partes del mobiliario del local, lo cual es contrario a la cláusula 2ª del PPT, que indica lo siguiente: (*"... En ningún caso podrá instalarse ningún rótulo o instalación con nombre distinto al señalado ni acompañado de publicidad ni marca ninguna. Queda prohibido, asimismo, en la instalación de los parámetros del kiosco o de cualquier otra estructura, construcción o mobiliario cercano, el uso para fines publicitarios. No se permite la instalación en el exterior ni interior del local de ningún rótulo, cartel, vinilo en la cristalera o señalización anunciadora de la actividad ni de publicidad alguna, salvo el rótulo en altura del nombre referenciado en los accesos al local"*).

* En cuanto al sistema de alarma, indica un cuadro de características técnicas de la misma, pero no se puede deducir de dichos datos la existencia o no de sistema antirrobo o control remoto sin ser un conocedor experto en estos productos, Aporta un plano con la ubicación dónde irían los puntos de conexión a lo largo del local. Se penalizará un poco el hecho de no realizar ningún comentario más comprensible sobre el producto propuesto.

* En cuanto a las propuestas de mejora, No indica ninguna.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **2.00 Puntos.**

* Esta propuesta presenta un mobiliario de productos hechos a mano por una empresa española, en la que se hace constar su alta resistencia ante el uso continuado y ante factores climatológicos extremos. Se aportan fotos de las mesas, sillas y bancos, pero no se aporta descripción de los materiales que los componen, ya que solo se dice que combinan técnicas artesanales y nuevos materiales tecnológicos, sin especificar cuáles. Esto penaliza la valoración que recibirá, al no poder verificar la calidad de los materiales cuya importancia, está expresamente indicada en este apartado. Aporta plano de la ubicación del mobiliario en el local en su adaptación al proyecto de decoración.

* En cuanto a la instalación de un sistema de seguridad, el licitador aporta un plano con las ubicaciones de los sensores de movimiento, sirena, y cámaras de video vigilancia aunque no incluye ninguna documentación con sus características por lo que no pueden constatarse los criterios exigidos en el pliego sobre el sistema antirrobo y el control remoto con lo cual se valorará parcialmente este apartado.

* En cuanto a las propuestas de mejora del servicio, no aporta ninguna información.



RESUMEN Puntuación A.2.a

Licitadores	A.2.a (6 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	4.00
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	2.80
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	3,00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	2.50
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	2.00

2.b.- Eficiencia energética

5 Puntos

Se valorará:

1. La implementación de **sistemas inteligentes de control de consumos de energía** mediante la instalación de termostatos de control de temperatura conectados a un software de control de eficiencia de consumos y eficiencia energética. Para poder valorar este apartado será necesario que se describa en detalle la solución tecnológica elegida y que se proponga de forma que pueda adaptarse al proyecto de obra existente.
2. La implementación de **sistemas inteligentes de control de consumos de agua** mediante la instalación de termostatos de control de caudales y detección de fugas conectados a un software de control eficiencia de consumos. Para poder valorar este apartado será necesario que se describa en detalle la solución tecnológica elegida y que se proponga de forma que pueda adaptarse al proyecto de obra existente.
3. La implantación de **electrodomésticos de alta eficiencia energética (A)** conforme al Reglamento Marco de Etiquetado Energético 2017/1369. Para valorar este apartado deberá acreditarse con documentación específica de cada electrodoméstico que estos cumplan este requisito.
4. La instalación de **estufas ecológicas** para las zonas exteriores (de leñas ecológicas o por inercia térmica).

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **1.50 Puntos**.

* Este licitador informa que utilizará un sistema de calefacción de suelo radiante y un sistema domótico que controla el sistema de clima y aire a través de termostatos, y un sistema BMS General, que regulará los estores para control solar (radiación) y gestión de la iluminación. Sin embargo, la propuesta de ahorro energético no se puede valorar completamente, ya que no se incluye la propuesta de adaptación al proyecto y el resto de los detalles donde se explican estos sistemas, se encuentran en las páginas que no se han podido valorar por sobrepasar el mínimo permitido (ya indicado este hecho en este informe en el apartado *de aclaraciones sobre la memoria técnica "Presentación de la memoria técnica"*).

* En cuanto al control del consumo de agua no indica ningún sistema inteligente que lo regule, sino que se basa en lo indicado en el proyecto, es decir, realizando, a través de controles manuales el ajuste de temperatura del agua caliente, la revisión de las fugas de agua, etc. con lo que la valoración en este punto no corresponde ya que no se ajusta a lo que se tiene que valorar en este apartado.

* En cuanto a la implantación de electrodomésticos, se compromete a la incorporación de equipos de congelación y conservación, lavado de vajilla, etc., de primeras marcas con consumos eficientes, pero no detalla los equipos individualmente con sus características y su nivel de eficiencia energética.

* Sobre la utilización de estufas ecológicas, solo indica a nivel general que el sistema de calefacción será mediante suelo radiante pretendiendo tener la primera terraza calefactada de Galicia mediante el uso de energías renovables cuya energía provendrá de las placas solares.

(IAGO CAGIAO), con una puntuación de **0.00 Puntos**.

* El licitador no aporta información en este parámetro (A.2.b) con lo que no puede ser valorado.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **4.50 Puntos**.

* Este licitador en su oferta para el control de consumos de energía, presenta un sistema inteligente de control de climatización Tado^o compuesto por un termostato inteligente inalámbrico que se comunica con la bomba de calor por radiofrecuencia. Explica con detalle sus características indicando que el sistema es compatible con el sistema propuesto en el proyecto, de fácil instalación y de reducidas dimensiones. Desde el propio teléfono se



puede recibir información del estado de la calefacción, consumos y ambiente de cada espacio del local. La valoración en este apartado en concreto es la máxima ya que cumple con las condiciones exigidas en el pliego.

* Con respecto al control de consumo del agua, el licitador presenta un sistema inteligente Grohesernequard, que es un dispositivo que estará situado en el acceso de agua principal con un tamaño similar a un Smartphone y con una válvula de cierre y control de caudal. Detalla las características y funciones de todo el sistema que funciona de forma interconectada con la APP del móvil pudiendo detectarse un consumo anormal en tiempo real. No requiere modificar las instalaciones. También detecta la formación de hielo para evitar averías mayores. La valoración en este apartado es la máxima ya que cumple con las condiciones exigidas en el pliego.

* En cuanto a la implantación de electrodomésticos de alta eficiencia energética, el licitador aporta un listado de electrodomésticos en el que indica su marca, tipo de consumo y la foto del producto pero la dificultad para poder distinguir las imágenes incluidas en el documento por su baja calidad (ya indicada esta apreciación en el inicio de este informe, en *aclaraciones sobre la facilidad de identificación de la propuesta*) hace que reciba una penalización por la parte ilegible.

* Sobre la instalación de estufas ecológicas para exterior, la oferta está basada en estufas tipo Helios que se integran perfectamente en el local. Se detallan todas las características técnicas de este producto (potencia, consumo, eficiencia, capacidad, autonomía, etc...). Son estufas de Pellets (leña ecológica) con forma de seta, de bajo consumo energético y baja emisión de CO2. La valoración es máxima al cumplir con los requisitos exigidos en el pliego.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **1.30 Puntos.**

* El licitador suscribirá un contrato con una comercializadora española para que les suministre el 100% de la potencia consumida de fuentes renovables, pero no indica más información específica con respecto a la ejecución de esa instalación ni sobre su adaptación al proyecto.

* El licitador no aporta ninguna información respecto a la implementación de sistemas inteligentes de control de consumos de agua.

* La oferta presentada, no aporta información sobre la implantación de electrodomésticos de alta eficiencia. Solamente indica como generalidad que toda la maquinaria a instalar, tendrá un certificado de consumo eléctrico a partir de eficiencia A+ o superior, pero no aporta ningún tipo de documentación tal y como exige el pliego.

* En cuanto a las estufas en exterior, el licitador indica que serán eléctricas de calificación energética óptima pues la totalidad de la electricidad consumida provendrá de fuentes renovables. No aporta más detalle.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **2.50 Puntos.**

* La proposición de este licitador para controlar el consumo de energía es la utilización de un sistema automatizado que permite que el edificio se gestione por sí mismo para obtener el máximo ahorro posible. Se basa en el sistema automatizado Loxone que permite que los sistemas se comuniquen entre ellos (el clima con la protección solar y la renovación del aire) y en caso de que se sobrepasen los límites establecidos en el detector, enviará alertas a los responsables, vía emails, mensajes etc. El Miniserver es el cerebro del dispositivo, controla las horas de funcionamiento del dispositivo, y avisa de mantenimientos, cambios de filtro, etc. También existe un control de la ventilación automática según las personas que hay en la estancia, el nivel de CO2, etc., buscando la temperatura, humedad y calidad del aire óptimos. Aporta ficha de eficiencia energética y adaptación al proyecto, con lo que la puntuación es la máxima en este punto.

* En cuanto al control del consumo de agua, el licitador sólo indica el uso de grifos monomando y aireadores y difusores para reducir el caudal de los grifos, pero no el sistema inteligente de control exigido en el pliego. No se puede aplicar ninguna valoración a este punto.

* Sobre la implantación de electrodomésticos de alta eficiencia energética, no aporta ninguna información específica y detallada sobre cada uno de los electrodomésticos que incorporará, sino datos genéricos sobre alguno de los tipos de electrodomésticos que utilizaría.

* En cuanto a la instalación de estufas ecológicas para exterior, utiliza estufas eléctricas y de gas, pero en los sillones serán estufas de bioetanol. En el punto 4. Control medioambiental sin embargo especifica que serán de Inercia Térmica. Se valora este apartado en su totalidad ya que ambos tipos de estufas se consideran ecológicas.



RESUMEN Puntuación A.2.b

Licitadores	A.2.b (5 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	1.50
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	0.00
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	4.50
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	1.30
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	2.50

2.c.- Facilidades para personas con movilidad reducida u otras discapacidades. 6 Puntos

Se valorará:

La **descripción** clara y exhaustiva en cuanto a tipología de equipamientos, procedimientos o actividades encaminadas a mejorar el servicio a este tipo de clientes. Por ejemplo, se valorará la instalación de un tramo de barra con una altura de entre 76 y 86 cm para atender a los usuarios que acceden en silla de ruedas. Para poder valorar este apartado deberá identificarse con claridad el tramo de barra previsto a esta altura, en un documento técnico elaborado teniendo en cuenta el proyecto de obra existente, de forma que pueda acoplarse al mismo.

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **4.00 Puntos.**

* La valoración de este licitador es alta, ya que aporta la idea de una barra de diseño flexible, que se acopla a la barra original del proyecto y que se abriría según las necesidades del usuario. Así mismo, aporta la explicación técnica de cómo se realizaría, consiguiendo obtener una barra retráctil de mármol que estaría perpendicular a la barra principal y tendría una altura de 76 cm y aporta plano de ubicación explicativo de la propuesta de instalación. La valoración aunque es alta, es inferior a la Indihotel 2012, S.L. ya que éste aporta soluciones para mejorar el servicio a clientes con otras discapacidades.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de **0.00 Puntos.**

* Este licitador, no obtiene ninguna puntuación, ya que no aporta información en este parámetro.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **6.00 Puntos.**

* El licitador recibe la valoración más alta al tener en cuenta una serie de facilidades para personas con movilidad reducida o discapacidad. Adjunta un plano con la adaptación de la "MOVILIDAD ADAPTADA" en el proyecto, de forma que todo el local resulta accesible y con giro suficiente en todos los espacios para dispositivos de ayuda o sillas de ruedas. Los baños son accesibles en el ancho de las puertas y en adaptación del inodoro, lavabo, barra de apoyo, secador a baja altura y espejo adaptado. Tal y como señala en el plano, incluye un espacio de barra adaptada, que ocupa 1/3 de la barra total y con una altura inferior a 86 cm. En el local habrá carta en Braille para personas con discapacidad audiovisual.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.00 Puntos.**

* Este licitador, no obtiene ninguna puntuación, ya que no aporta información en este parámetro.



(EMAI S.A.), con una puntuación de **2.00 Puntos**.

* El licitador adjunta solamente el plano con los accesos y las vías de movilidad a lo largo del local con indicación de los aseos adaptados y de una barra adaptada. En otro plano con el equipamiento (2.9) de cocina y barras, puede observarse que figuran todas las barras y entre ellas la barra adaptada en la que se indica que será de 86 cm de alto, pero no explica como realiza esa adaptación al proyecto.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.2.c

Licitadores	A.2.c (6 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	4.00
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	0.00
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	6.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.00
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	2.00

2.d.- Diseño estético, original e innovador

7 Puntos

Se valorará:

- 1.- El uso de elementos de **arquitectura vegetal y la creatividad** a la hora de crear espacios que resulten originales.
- 2.-La previsión de la puesta la disposición de los usuarios de **tomas de corriente** para recarga de móviles y ordenadores portátiles. En este caso deberán reflejarse los lugares donde irían situadas las tomas de corriente en un documento técnico elaborado teniendo en cuenta el proyecto de obra existente, de forma que pueda acoplarse al mismo.
- 3.-La **calidad y el diseño innovador también en relación al menaje**, vajillas, cuberterías, manteles, pequeño material y demás elementos de uso necesario para garantizar un buen servicio al usuario.
- 4.-Los criterios tenidos en cuenta respecto a los distintos ámbitos de **confort sensorial** abarcables por el diseño (confort visual, térmico, acústico, etc.).
- 5.-**Negativamente** la homogeneización del diseño del local para su adaptación a distintivos de marcas o cadenas comerciales.

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **4.50 Puntos**.

* En cuanto a la arquitectura vegetal aporta para los dos anillos exteriores, plantas trepadoras como el jazmín, y una vegetación 360º para generar un espacio floral que aporte interés para el visitante. Adjunta plano de las plantas que va a incluir y su ubicación en el local. Se valora la creatividad, a la hora de la instalación de un punto de heladería a la entrada del local de corte Retro que mejora la estética general. En la terraza colgará una pérgola como elemento de soporte para plantas trepadoras y para dar un confort visual y acústico al usuario. Es el único licitador que ha Incluido desfibriladores en el local y un plano con su ubicación.

* En cuanto a las tomas de corriente, dispondrá la instalación de una red de enchufes a lo largo de todo el local aprovechando los postes de las iluminarias para pasar estos cables. Adjunta plano donde irán ubicadas las bases de enchufe, así como la marca, modelo y color de las mismas. Prácticamente existirá un enchufe por mesa.

* En cuanto al menaje no indica nada al respecto.

* Pretende mejorar el confort con una propuesta de iluminación con luminarias modernistas como indica el proyecto original, sustituidas por unas nuevas tipo LED, y a mayores otras luminarias de suspensión de distinto tamaño y diseño según la estancia, así como guirnaldas colgantes en los anillos exteriores.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de **0.00 Puntos**.

* El licitador no aporta ninguna información en este parámetro.



(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **6.50 Puntos.**

* Utiliza como arquitectura vegetal palmeras que sobresalen del techo y otras más pequeñas para interior y un seto que rodea el local para usarlas como aislamiento del exterior. A mayores utilizará plantas pequeñas para decorar y separar estancias. Con las plantas pretende conseguir una reducción del impacto sonoro para dar mayor intimidad a las mesas.

* Adjunta un plano de situación de los set de 2 enchufes bajo sofá o barra y set de 2 enchufes en suelo de manera que prácticamente hay un enchufe por mesa.

* En cuanto a la creatividad del local utilizará ambientación en base al juego de colores para diferenciar cada uno de los anillos y creando un ambiente con distinto tono según avance el día. Toda la vajilla, cubertería, vasos, copas, manteles, cartas de productos, etc., tendrá un diseño vanguardista propio del local con su logotipo (*una curva continua* es la enseña del local) pero la baja calidad de la imagen no permite distinguir los detalles y apreciarlos completamente. Aunque incluye fotos de los mandiles y uniformes que utilizará durante el servicio, no es posible apreciar el diseño de los mismos por la mala calidad de las fotos aportadas, tal y como se indicó al inicio del informe y se dejó constancia en el apartado de *aclaraciones sobre la memoria técnica*.

* Se valora la incorporación de música ambiente (chillout, jazz, contemporánea, etc..) que irá variando según avance el día para ir acorde a la ambientación que se desea transmitir.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.00 Puntos.**

* Este licitador aporta en este apartado una información muy general que no puede ser valorada suficientemente, al no indicar nada específico sobre la arquitectura vegetal, el menaje y el confort sensorial. Aunque indica que las mesas tendrá dispositivos de carga, no detalla cuántos instalará dentro del local ni como se ubicarán dentro del proyecto de decoración.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **6.75 Puntos.**

* En cuanto a la arquitectura vegetal, aporta un plano de situación de las plantas que adornarán el local, La vegetación será natural y de poco mantenimiento. Utiliza helechos, cintas y Philodendro para dividir las estancias y adjunta fotos de las plantas que incorporará y del lugar donde las situará.

* Para definir la creatividad en la distribución del local, aporta un plano indicando las distintas zonas del local, en el que detalla la distribución del mobiliario dependiendo de si es terraza exterior o terraza interior, así como la ubicación del escenario para eventos.

* Con respecto a la previsión de puesta de tomas de corriente para móviles y portátiles, adjunta un plano con las indicaciones de los enchufes públicos y las tomas de USB, de manera que todas las zonas tienen estas tomas de corriente prácticamente en cada mesa.

* En cuanto al menaje, incluye fotos del diseño de la vajilla y cubertería así como fotos de los mandiles y uniformes en los que se aprecia un estilo moderno y juvenil.

* En cuanto al confort sensorial, aporta aromaterapia (también en baños) y colorterapia (adjunta planos de situación de los atomizadores de aroma y ambientadores de baño así como la luz LED que rodea todo el aro exterior. Mejorará el confort acústico con la vegetación natural, el mobiliario integrando elementos realizados con textiles acústicos. En cuanto a la iluminación, propone recuperar la luz natural junto con mallas metálicas iluminadas con tecnología led de bajo consumo. En el interior incluye lámparas con materiales y tejidos naturales y a medida, seleccionando el color y el tamaño según cada espacio (adjunta fotos de los distintos tipos de lámpara que colocará y su ubicación).

* En este parámetro su valoración es muy alta aunque mínimamente penalizada ya que no hace referencia en comparación con otros licitadores, al uso de ambientación musical a efectos de mejorar la calidad acústica.



RESUMEN PUNTUACIÓN A.2.d

Licitadores	A.2.d (7 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	4.50
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	0,00
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	6.50
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0,00
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	6.75

Totales Criterio A.2

Licitadores	A.2.a (6)	A.2.b. (5)	A.2.c (6)	A.2.d (7)	Total A.2. (24 PT)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	4.00	1.50	4.00	4.50	14,00
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	2.80	0.00	0.00	0,00	2,80
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	3,00	4.50	6.00	6.50	20,00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	2.50	1.30	0.00	0,00	3,80
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	2.00	2.50	2.00	6.75	13,25



CONCEPTO		VT máx
A.3	Plan de conservación de las instalaciones y equipos durante el período concesional	6

Este plan de conservación debe abarcar la totalidad de la instalación, indicando la periodicidad de las labores de mantenimiento y conservación durante toda la duración de la concesión.

En este punto **no se podrá revelar datos sobre el criterio evaluable mediante fórmulas** relativo a la mayor inversión en el equipamiento del local necesario para el desarrollo de las actividades objeto de la concesión que forma parte de la oferta que se incluirá en el sobre 3.

Se deja constancia de que todos los licitadores han cumplido con la condición exigida en el apartado anterior con respecto a **NO REVELAR DATOS** sobre el asunto indicado.

Este apartado se valorará conforme a los siguientes parámetros:

3.a.-Programa de limpieza	2 Puntos
Se valorará:	
1.- El plan de limpieza que presente definición del personal dedicado a estas labores, con indicación de si están asignados efectivos dedicados exclusivamente a la limpieza, cronograma diario de limpieza, sistema de alertas, gestión de los aseos de uso público y de su acceso, o cualquier otra información que pueda ser de interés para valorar el programa de trabajos.	
2.- Positivamente las limpiezas ofertadas por encima del mínimo de dos limpiezas por la mañana y dos limpiezas por la tarde.	
3.- la planificación para ofrecer mesas higienizadas tras cada uso.	

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **1.80 Puntos**.

* Este licitador tiene una valoración alta en este parámetro. En cuanto a la limpieza, utiliza un protocolo de limpieza distinto para cada uno de los espacios diferenciados del local. Lo gestionará a través de un programa de higienización por "zonas", verificando diariamente el cumplimiento de registros, análisis microbiológicos y auditorías internas. Adjunta cronograma muy detallado por zonas (cocina, terraza, almacén, aseos, contenedores, frigoríficos y cámaras) estableciendo en qué momento del día debe limpiarse y desinfectarse. Así mismo adjunta relación muy descriptiva de los productos de limpieza que utiliza con sus fichas técnicas en las que se indica que son productos ecológicos.

* La limpieza de los aseos públicos, se realizará 2 veces por la mañana y 2 por la tarde, lo que no supone ningún incremento con respecto al mínimo exigido en el pliego pero sí que se valora la realización a mayores de una higienización de los aseos al término de la jornada así como la revisión visual cada hora por el personal de servicio.

* Mesas y sillas serán higienizadas tras cada uso del cliente y pondrán avisos informativos indicando que no se ocupe la mesa mientras no sea desinfectada por el personal. Así mismo, la higienización y limpieza de mesas se realizará siempre tras cada uso. No tiene ningún sistema de alertas de manera que sólo podrá corroborar la limpieza revisándola directamente.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de **1.05 Puntos**.

* Este licitador indica que la limpieza será realizada por personal de limpieza con el refuerzo de los camareros del restaurante. No aporta cronograma, ni alertas. Se valora positivamente que realizará 3 servicios de limpieza por la mañana y 3 por la tarde mejorando las condiciones mínimas establecidas en el pliego. Las sillas y mesas serán higienizadas por los camareros tras cada uso. No especifica más información ni los productos que usa ni la frecuencia en otras zonas del local.



(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **2.00 Puntos.**

* La limpieza de las instalaciones la realizará una empresa especializada y certificada, para una desinfección efectiva del local diaria. Se asignarán un mínimo de 3 personas dedicadas exclusivamente a las funciones de limpieza.* Adjunta un cronograma en el que se indican las horas de limpieza diaria y la limpieza periódica del resto de elementos del local.

* La limpieza diaria de los baños, se realizará 2 veces por la mañana y 4 veces más hasta el cierre, lo cual se valora positivamente ya que supone una mejora con respecto al mínimo establecido en el pliego de 2 limpiezas por la mañana y 2 por la tarde. Propone el uso de un sistema de chequeo de cada servicio y de la persona que lo realiza utilizando para su valoración un sistema de fichas de forma que se podrá realizar estadísticas del nº de limpiezas y las necesidades según el uso. Utiliza una herramienta de conteo y de gestión para baños públicos que permite conocer datos en tiempo real del nº de personas que acceden al aseo existiendo un límite máximo de usos de cada aseo que una vez superado genera una notificación que recibirá el coordinador o empleado encargado en el móvil. Toda la información se gestiona de manera remota y centralizada.

*En cuanto a la higienización de las mesas y zonas de consumo, se realizará una limpieza completa con viricidas antes de la apertura. Tras cada uso se realizará la limpieza de superficies con una bayeta desechable.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.45 Puntos.**

* El licitador indica que realizará la limpieza del establecimiento formalizando un contrato de limpieza con una empresa externa. Realizará la higienización individual de las mesas tras cada uso pero no especifica cronograma ni alertas ni el mínimo de limpiezas al día. Tampoco especifica los productos utilizados ni la frecuencia de la limpieza contratada.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **2.00 Puntos.**

* La limpieza de las instalaciones, la realizarán los "Manipuladores" del restaurante y personal específico que se contratará a este efecto. Utilizará un plan que incluirá limpieza y desinfección, en el que dejará definido el método de limpieza, las dependencias y útiles a limpiar, los responsables de hacerlo, la frecuencia y los productos a usar. El plan será controlado por el encargado. Adjuntan un esquema de limpieza y desinfección muy detallado por zonas, utensilios, producto utilizado, modo de empleo, frecuencia y responsable). Realizará acciones de refuerzo por el COVID-19, realizando una limpieza con viricidas autorizados y se incrementarán las frecuencias diarias de limpieza en zonas de mayor contacto (pomos, lavabos, grifos, etc.).

* Se valora que la frecuencia de limpieza de los baños sea superior al mínimo fijado en el pliego de 2 limpiezas por la mañana y 2 por la tarde y en este caso el licitador lo mejora estableciendo una limpieza y desinfección de los baños cada 90 minutos en horario laboral, quedando registrada la limpieza firmada por el operario. El acceso a los baños será controlado por sistema electrónico de control de aforo.

* No se permitirá el acceso a la mesa, mientras no se realice la limpieza de la misma, y pondrán un cartel informativo, prohibiendo sentarse en las mesas sin que hayan sido desinfectadas previamente.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.3.a

Licitadores	A.3.a (2 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	1.80
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	1.05
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	2.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.45
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	2.00



3.b.- Programa de mantenimiento de obras e instalaciones.

4 Puntos

Se valorará:

El grado de **detalle del plan de conservación**, que defina aspectos tanto preventivos como correctivos, con indicación clara y valorada de las actuaciones incluidas en ambos capítulos. Se entiende por mantenimiento preventivo aquel que se enfoca a garantizar el buen estado de la instalación a partir de un plan de trabajo que evite que se produzcan averías, con las correspondientes revisiones y controles y actuaciones de mantenimiento periódicas necesarias. Se entiende como mantenimiento correctivo el que está destinado a resolver un fallo o avería que se produzca en la instalación, debiendo indicar en este caso la identificación de los puntos más vulnerables y de los medios previstos (propios, empresas de mantenimiento).

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **3.50 Puntos.**

* El licitador contratará con proveedores la realización de las revisiones de las instalaciones y las medidas contra incendios. Revisará los siguientes puntos: La estructura general, vigilando aparición de grietas, humedades etc., Las puertas y ventanas: revisando el sistema de cierre automático, engrasando las cerraduras etc., Las freidoras y aparatos con termostatos: se revisará los sistemas de encendido y mantenimiento del calor (pilotos, termostatos), Las cámaras de frío, revisando los sistemas de cierre de puertas y verificación de los sistemas de desagüe del agua de condensación. Mobiliario y superficies de trabajo, revisando sobre todo el riesgo de contaminación cruzada en la manipulación de los alimentos. Adjunta cronograma de supervisión muy detallado indicando si la zona revisada está correcta o no y su medida correctora. Se valora que el método preventivo es muy completo pero se penaliza la falta de más concreción en el método correctivo en el que se indica que los arreglos y reparaciones se realizarán fuera del horario de actividad de la cocina y se llevará un registro de las averías por parte del Responsable del centro.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de **0.75 Puntos.**

* El licitador indica que utilizará el sistema APPCC de análisis de peligros y puntos críticos, realizando tareas diarias de comprobación de maquinaria e instalaciones y revisión periódica por una empresa especializada. El mantenimiento preventivo está poco desarrollado y no hace referencia a las medidas correctivas.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **3.00 Puntos.**

* El licitador delegará el mantenimiento preventivo y correctivo, en empresas especializadas. Aporta un cuadro de frecuencias de tareas de ambos tipos de mantenimiento. Su política es primar el método preventivo, con una revisión continua y exhaustiva de las instalaciones. Planificará con dichas empresas unas fechas de revisión preestablecidas según el plan de mantenimiento prefijado el cual ha incluido en la propuesta.

* En cuanto al mantenimiento correctivo, establece un tiempo de respuesta a las averías e incidencias no superior a 1 h o 2 h según la hora del día. En el cuadro de mantenimientos, detalla qué empresa es la encargada de acudir a una avería según el tipo de fallo o desperfecto que se produzca. Los simulacros y revisiones de luces de emergencia e iluminación serán responsabilidad del propio personal). La resolución del resto de incidencias y la realización de controles dependerá de la empresa especializada en cuestión. La valoración es positiva en cuanto a las medidas correctivas, pero no en las preventivas ya que no incluye ninguna información sobre ellas en cuanto a la labor diaria en el local en comparación con otros licitadores.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.50 Puntos.**

*El licitador Indica que recurrirán a las sociedades del entorno de Estrella Galicia para el mantenimiento preventivo y correctivo mediante contratos de servicios. No especifica tareas ni frecuencias y métodos de prevención o tiempos estimados de las actuaciones correctivas.



(EMAI S.A.), con una puntuación de **4.00 Puntos.**

* Este licitador, establece una serie de medidas preventivas basadas en la realización de tareas de revisión CONTINUADA a cargo de los manipuladores, quienes avisarán al encargado ante cualquier incidencia. Así mismo, programa otras medidas de tipo ESPECÍFICO, que se realizan una vez al mes y directamente por el encargado. Se utilizará el sistema APPCC de análisis de peligros y puntos críticos de control como método preventivo.

*Establece que las medidas correctivas se aplicarán fuera de las horas de actividad y en el menor tiempo posible; Serán realizadas por el propio personal o por el externo, según la tarea a realizar. Los equipos de tratamiento térmico deben revisarse periódicamente por el personal especializado para evitar fallos que puedan afectar a la seguridad de los productos y para ello cuentan con empresas especializadas que realizan 2 veces al año una revisión completa de los equipos e instalaciones. El responsable de la supervisión de estas medidas, es el responsable del establecimiento. El licitador, llevará un registro del plan de mantenimiento, y un registro trimestral de las actuaciones de la empresa especializada, en el que dejará constancia de la fecha, incidencia, acciones correctoras y responsable de su realización.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.3.b

Licitadores	A.3.b (4 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	3.50
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	0,75
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	3.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0,50
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	4.00

Totales Criterio A.3

Licitadores	A.3.a (2)	A.3.b. (4)	Total A.3. (6 PT)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	1.80	3.50	5.30
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	1.05	0,75	1.80
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	2.00	3.00	5.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.45	0,50	0.95
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	2.00	4.00	6.00



CONCEPTO		VT máx
A.4	Descripción de los sistemas a emplear por la empresa de cara al control medioambiental y de control de calidad.	6

En este apartado **no se podrá revelar datos sobre el compromiso de emplear un número de personal superior al mínimo** previsto en el PPT que forma parte de la oferta que se incluirá en el sobre 3.

Se deja constancia de que todos los licitadores han cumplido con la condición exigida en el apartado anterior con respecto a **NO REVELAR DATOS** sobre el asunto indicado.

Este apartado se valorará conforme a los siguientes parámetros:

4.a.- Planificación del consumo.	1 Punto
Se valorará, la implantación de procedimientos y hábitos que mejoren tanto el control como el consumo de los recursos de agua y luz, por lo que deberá presentarse los procedimientos a implantar para conseguir estos objetivos, para que este apartado pueda ser valorado.	

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **0.00 Puntos.**

* El licitador expone que la base de su sistema de gestión ambiental, se fundamenta en el concepto PNVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar). Se compromete a hacer un uso racional de la energía, del agua y del gas natural, apostando por las energías renovables pero no hace hincapié en ninguna medida específica relacionada con estas actuaciones.

Expone un plan de calidad basado en garantizar al cliente el conocimiento de la oferta, especificación del producto y del precio, un plan de control de proveedores para garantizar la recepción de los productos en óptimas condiciones y un plan de trazabilidad para realizar el control del producto desde que llega hasta que es consumido. Sin embargo, la información que se solicita a través de este parámetro, no está relacionada con esta información, sino dirigida al ahorro en el consumo de luz y agua tal y como reza el pliego en este apartado A.4.a (Se valorará, la implantación de procedimientos y hábitos que mejoren tanto el control como el consumo de los recursos de agua y luz, por lo que deberá presentarse los procedimientos a implantar para conseguir estos objetivos, para que este apartado pueda ser valorado) con lo cual no puede valorarse la información aportada por el licitador en este apartado, para no perjudicar a los licitadores que sí se centraron en dar respuesta a lo detallado en el pliego.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de **0.00 Puntos.**

* El licitador Indica con carácter general, que buscará la eficiencia con instalaciones modernas de bajo consumo tanto solar como de agua pero no amplía dicha información a efectos de poder realizar su valoración.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **1.00 Punto.**

* El licitador utiliza procedimientos de gestión conforme a las normas ISO 9001 Y 16001.

Establece la mejora en el sistema de planificación del consumo con la implantación de electrodomésticos de bajo consumo e iluminación (LED), adoptando hábitos de consumo dentro del local para lo cual expone un cuadro detallando muchos de los distintos conceptos diarios que se deben controlar, para realizar el máximo ahorro (tapar ollas, evitar sobre cocciones...) al tiempo que señala el impacto favorable que produciría dicha acción.

Aporta un cuadro de imitación de un sistema de equipamiento en el obrador de producción que permitirá un ahorro energético en los procesos de gestión de alimentos (mejorar el sistema de conservación, auto limpieza de fogones, detectores presencia en aseos, etc..).

Utilizará también como medidas específicas, el aprovechamiento de la luz exterior, instalación de paneles termodinámicos para acceso a agua caliente en la caldera, entre otros.

* Es la empresa mejor valorada en este parámetro.



(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.00 Puntos.**

* El licitador no aporta información en el punto A.2.a con lo cual no puede ser valorado en este parámetro.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **0.80 Puntos.**

* El licitador, utiliza como métodos de reducción de consumo tanto de agua como de electricidad, el correcto uso de las instalaciones y la formación periódica del personal.

* Realizará una revisión al final de la jornada de todos los sistemas de iluminación así como revisión periódica de fugas de agua, electrodomésticos que utilizan agua en sus conducciones, limpieza frecuente de hornos, la limpieza de los fuegos para evitar la acumulación de grasa, etc., Propone un sistema de gestión centralizado para actuar sobre los diferentes niveles de gestión energética del local, entre ellos, los sistemas de iluminación (detectores de presencia, equipos digitales en las luminarias, etc.) los sistemas de climatización (detección de estancias ocupadas o desocupadas, utilizar el aire exterior cuando es favorable para disminuir el aire acondicionado, sistema *Free Cooling* que utiliza el aire exterior cuando las condiciones son favorables disminuyendo así el uso del aire acondicionado etc.). Se apoyará para conseguir el máximo ahorro en energía eléctrica, en el uso de electrodomésticos de alta eficiencia energética. Es una oferta completa en su conjunto con lo que obtiene una valoración alta en este parámetro.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.4.a

Licitadores	A.4.a (1 Punto)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	0.00
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	0.00
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	1.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.00
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	0.80

4.b.- Gestión de residuos.

2 Puntos

Se valorará,

- 1.-**Positivamente** que el licitador implemente procedimientos para **gestionar adecuadamente los residuos** que se producen en el local, para lo cual deberán presentarse los procedimientos de gestión de residuos a implementar.
- 2.- **La implantación de contenedores de recogida de aceites usados** de cocina estancos para entregar al gestor autorizado. Para poder valorar este apartado deberá indicarse las características del contenedor a instalar y su localización aproximada.

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **1.50 Puntos.**

* El licitador, aporta un Plan personalizado de gestión de los residuos. La mayoría son residuos sólidos que no requieren tratamiento especial. Establece que en las zonas de manipulación y elaboración existan siempre recipientes específicos dotados de tapa de apertura no manual y bolsas de un solo uso. Estos se ubicarán en un lugar aislado para evitar el acceso de plagas y animales domésticos a la zona. Las labores de desratización se llevarán a cabo por una empresa especializada con una frecuencia anual con visitas "Extra" puntuales, cumpliendo con una de las obligaciones del concesionario, establecidas en la cláusula 4ª del PPT "*Periódicamente y por su cuenta el concesionario procederá a realizar en los locales de explotación (kiosco-bar-cafetería y aseos públicos) la desinfección, desinsectación y desratización necesarias...*), valorándose este punto positivamente. Los aceites residuales serán retirados por la empresa autorizada y almacenados en recipientes adecuados hasta su recogida (en cada recogida, deben entregar un albarán con la información del residuo retirado, volumen y fecha de retirada). No indica las características del contenedor ni su ubicación aproximada.



IAGO CAGIAO), con una puntuación de **0.50 Puntos.**

* El licitador utilizará contenedores exclusivos para cada tipo de residuo (papel, residuo orgánico, plástico, envases, cristal, aceite) y entregará cada tipo de residuo al gestor autorizado o lo depositará en contenedores adecuados al tipo de desecho. No indica más detalles del reciclaje ni las características del depósito de aceite ni su localización aproximada.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **2.00 Puntos.**

* El licitador, Implantará un protocolo de gestión de residuos que se pondrá en conocimiento de toda la plantilla para la correcta gestión de los mismos. El protocolo consiste en la selección de residuos y depósito en los contenedores adecuados para poder ser depositados finalmente en los contenedores municipales. Adjunta un cuadro detallado con los contenedores, sus colores, tamaños, tipos, y ubicación. Salvo el vidrio y el papel que se depositan directamente en el contenedor de traslado, el resto se deposita en bolsas desechables del mismo color que el contenedor de reciclaje al que irán.

*Este licitador gestionará la recogida de aceite usado llegando a un acuerdo con una cooperativa de recogida de este residuo, para instalar un contenedor estanco. Adjunta el plano con las ubicaciones de todos los contenedores, incluido el del aceite usado. Aporta una información muy detallada y bien expresada que hace que sea el más valorado en este parámetro con la puntuación máxima.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.75 Puntos.**

* El licitador utilizará contenedores específicos para papel, plásticos y desechos orgánicos. Dejarán un espacio reservado para campañas del ayuntamiento (Tapones, plásticos, pilas...). En cuanto a la gestión del aceite, firmarán un contrato con una empresa especializada, para su reutilización en la fabricación de jabones y subproductos con alguna asociación que represente a un colectivo desfavorecido. No especifica más sobre el reciclaje, ni indica las características del contenedor de aceite ni su localización.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **1.80 Puntos.**

* El licitador, presenta un programa de minimización de la generación de residuos y su recogida selectiva, que incluye un inventario de los tipos de residuos a generar y gestión de residuos peligrosos a través de un gestor autorizado, la gestión de los aceites usados y un plan de formación para el personal basado en la correcta separación de los residuos.

* Se valora que establece una serie de consideraciones como la incorporación de papeleras compartimentadas, espacios adecuados para almacenaje de los residuos, zona de desperdicios alejada de la cocina con contenedores distintos según el tipo de desecho etc. Hace hincapié en la importancia de minimizar el uso de envases de aluminio y plástico, a favor del vidrio y la loza. El encargado del local es el encargado de controlar la gestión de los residuos, realizando una revisión diaria que quedará registrada. Los aceites usados ya desnaturalizados, los gestionara una empresa autorizada. El licitador, indica las características de los envases "separadores" (características técnicas, utilidad, tamaño, instalación y mantenimiento aconsejable al menos una vez cada 6 meses). Es una propuesta bien valorada resultado de una información bien desarrollada y minuciosa.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.4.b

Licitadores	A.4.b (2 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	1.50
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	0.50
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	2.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.75
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	1.80



4.c.- Formación de los trabajadores

3 Puntos

Se valorará,

- 1.-El establecimiento de programa de **formación** a los trabajadores en buenas prácticas medioambientales y de calidad. Para valorar este apartado será necesario que se acredite un plan formativo concreto de la actividad, completo, en el que se indiquen los cursos a impartir, a quién van dirigidos, y duración aproximada.
- 2.-El conocimiento de **idiomas** de los camareros y demás personal que trabaje de cara al público acreditado conforme a la presentación de títulos oficiales.

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **2.00 Puntos.**

* El licitador, realiza un plan de formación inicial para garantizar que todos los trabajadores adquieran conocimientos y actitudes y motivación para realizar prácticas correctas de manipulación, y adquirir un grado de capacitación adecuado a su puesto. Se les formará en materia de medioambiente, primeros auxilios e idiomas entre otros. Adjuntan un cuadro muy detallado de los cursos que debe realizar cada trabajador dependiendo de su cargo y el nº de horas del curso. (p.ej. el jefe de cocina/cocinero/a/aux. cocina, deben realizar un curso de inglés para hostelería de 80 h, cocina para celíacos de 60 h, alérgenos alimentarios 30h ,primeros auxilios de 20 h, prevención de riesgos de 4h y manipulador de alimentos de 4h.....).

* No justifica si los trabajadores que contratarán, tendrán certificación de competencia lingüística en un 2º idioma para acreditar y valorar el conocimiento del mismo.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de **1.00 Punto.**

* El licitador formará a sus trabajadores con cursos relacionados con el Medio-Ambiente y la calidad (mínimo 120 horas) y formación continua en maridajes, enología, catas, barista, etc., No detalla un plan de formación concreto en comparación con otros licitadores que sí lo hacen.

* Trabaja al público en los idiomas Inglés, Francés y Gallego, aunque no indica si los trabajadores tendrían certificación de competencia lingüística en esos idiomas, requisito de certificación que exige el pliego en este punto A.4.c ("... Se valorará el conocimiento de idiomas de los camareros y demás personal que trabaje de cara al público acreditado conforme a la presentación de títulos oficiales"), con lo cual no puede ser valorado este apartado.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **2.75 Puntos.**

* El licitador aporta un Plan de formación consistente en mejorar el desempeño de las tareas de los trabajadores, facilitar los conocimientos de la gestión de residuos y medioambientales, mejorar la calidad de atención al cliente y facilitar el desarrollo y promoción profesional.

* Adjunta cuadro con los distintos cursos que impartiría, detallando: tema, duración, a quien van dirigidos, criterios selección, modo en que se impartirá y forma de evaluación del mismo. Se valora la alta concreción de esta información de este apartado.

* Se compromete a tener hasta 6 trabajadores con certificado de competencia lingüística en un 2º idioma. Se deja constancia de que esta información referente al número de trabajadores, no ha incumplido con la condición exigida en el apartado 4 de la cláusula 11.II.A, del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, respecto a **NO REVELAR DATOS** sobre el compromiso de emplear un número de personal superior al mínimo previsto en el PPT, ya que el mínimo de personal que debe contratarse será de 9 personas, según indica la cláusula 5ª del PPT (... "el concesionario está obligado a contratar durante todo el tiempo de duración de la concesión, a jornada completa, el siguiente número de personal fijo: Encargada/o, Cocinera/o, Ayudante cocina y 6 camareras/os.")

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.00 Puntos.**

* El licitador obtuvo **0 puntos**, ya que no aporta información en este parámetro.

(EMAI S.A.), con una puntuación de **1.00 Punto.**

* El licitador, aporta un plan de formación de la empresa basado en los principios del APPCC conforme el personal tiene que estar formado en Manipulación de alimentos e higiene alimentaria, siendo realizada esta formación por una empresa externa autorizada por la Xunta de Galicia. Los trabajadores antes de empezar a



trabajar, deben recibir 3 cursos de formación: Manipulación y seguridad alimentaria para todo el personal de 4 horas de duración, gestión de alérgenos alimentarios para cocineros y camareros de mesa de 3 h. de duración, y curso de reducción de riesgos higiénico sanitarios frente al COVID 19 para el personal manipulador de 4 h de duración, pero no especifica ningún curso de medioambiente y calidad.

* No aporta ninguna información sobre el conocimiento de idiomas de los trabajadores a contratar, con lo que no puede ser valorada en este punto.

RESUMEN PUNTUACIÓN A.4.c

Licitadores	A.4.c (3 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	2,00
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	1.00
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	2.75
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0,00
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	1,00

Totales Criterio A.4

Licitadores	A.4.a (1)	A.4.b. (2)	A.4.c (3)	Total A.4. (6 PT)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	0.00	1.50	2,00	3.50
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	0.00	0.50	1.00	1.50
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	1.00	2.00	2.75	5.75
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.00	0.75	0,00	0.75
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	0,80	1,80	1,00	3.60



CONCEPTO		VT máx
g)	Ideas en torno a la explotación del Kiosco-Bar-Cafetería	3

En este apartado se valorará el siguiente **parámetro**:

5.- Servicios complementarios ofertados a los usuarios

3 Puntos

Se valorará,

- 1.- la **creatividad** a la hora de **planificar en el calendario anual** posibles eventos/servicios que puedan ofertarse en la cafetería (espectáculos de magia, música, recitales, exposiciones artísticas, concursos, o cualquier actividad alternativa susceptible de realizarse conforme a la normativa legal vigente).
- 2.- la **creatividad** en relación a la **colaboración con otras iniciativas locales**.
- 3.- la planificación para la gestión de **Redes sociales** propias que muestren las actividades y servicios ofrecidos en el Kiosco-bar-cafetería.

(BALEGO S.L.), con una puntuación de **2.50 Puntos**.

- * En cuanto a la creatividad para crear un calendario anual de eventos, el licitador no indica ninguna planificación específica. Por otra parte sí que se valora la colaboración en varias acciones benéficas (voluntariado corporativo para la formación de personas en riesgo de exclusión social), Iniciativa de "Plato solidario del mes" (% beneficio se donará íntegramente a un entidad social local). Concurso culinario.
- * Presenta también propuestas de sensibilización propias y de terceros, para dar visibilidad a problemáticas sociales (difusión de eventos impulsados por el ayuntamiento o entidades del sector servicios).
- * Utiliza estrategias de comunicación con una programación y plan de acción semestral que incluirá todas las acciones de marketing, redes sociales (Facebook, Instagram, web, blog, email marketing, publicidad on line y comunicación off line.). Se valora el detalle al indicar la información que desarrollaría en cada una de ellas de manera diferenciada.

IAGO CAGIAO), con una puntuación de **1.90 Puntos**.

- * El licitador presenta una relación de eventos pero sin establecer una planificación muy concreta (conciertos, eventos culturales en fecha señaladas como carnaval, navidad, agosto...), así como eventos diarios y para toda la familia y otras específicos en período vacacional infantil.
- * El licitador, colabora desde hace años con donaciones del 30% de facturación al banco de alimentos, Donación de 1 kg de comida por pedido, Donación de juguetes en reyes y navidad.
- * Contratará a través de la empresa "servicio @unadedoscomunicación" la gestión de sus propias redes sociales difundiendo a través de ellas, la información de la carta, las actividades, eventos, etc.

(INDIHOSTEL 2012), con una puntuación de **2.00 Puntos**.

- * El licitador, realizará distintas actividades durante todo el año de carácter mensual. Entre otros, eventos con fecha fija (p. ejemplo el 8 marzo y el 25 noviembre --en solidaridad igual género, día de la poesía), monólogos trimestrales, cuentacuentos en verano y horario no lectivo, actividades gastronómicas (cocido 2 semanas al año en el menú del día. San Juan (semana previa con degustación de tapas de sardinas con pan de Broa), otoño micológico (evento semanal de degustación de distintos tipos de setas).
- * No especifica ninguna información sobre colaboraciones con algunas causas sociales a diferencia de otros licitadores que aportan distintas opciones.
- * El licitador, realizará la promoción de eventos a través de las redes sociales, Instagram, Facebook, Twitter, Tiktok y Telegram.

(JUAN RODRIGUEZ RIVERA), con una puntuación de **0.00 Puntos**.

- * El licitador obtuvo **0 puntos**, ya que no indica ninguna información en este apartado.



(EMAI S.A.), con una puntuación de **2.25 Puntos.**

- * El licitador presenta un calendario de eventos gastronómicos en el que incluirá jornadas gastronómicas los 12 meses del año de 1 mes de duración, para disfrutarlos de viernes a domingo.
- * Informa de la creación de un cuadro de jornadas mensuales (p. ejemplo: enero sería un mes dedicado a la comida Francesa,...) acompañándolo con una parte cultural sobre el mismo país.
- * Colabora con iniciativas benéficas (Hospital Materno Infantil, día de la nutrición (30% recaudación a fundación Tierra de Hombres), Banco de alimentos y la Cocina económica.
- * El licitador tiene presencia en las redes sociales y publicitará todas las actividades y servicios ofrecidos a través de ellas. No especifica en qué redes a diferencia de otros licitadores.

RESUMEN Puntuación A.5

Licitadores	A.5 (3 Puntos)
Licitador uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L	2.50
Licitador dos. IAGO CAGIAO BORRERO	1.90
Licitador tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	2.00
Licitador cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	0.00
Licitador cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI SA.	2.25

La suma de las puntuaciones de todos los apartados dará lugar a la **puntuación técnica Pti Total** de cada uno de los licitadores.

Cuadro resumen de puntuaciones totales

Licitadores	A.1 (10 P)	A.2 (24 P)	A.3 (6 P)	A.4 (6 P)	A.5 (3 P)	Pti Total (49 PT)
Número uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L.	7,00	14,00	5,30	3,50	2,50	32,30
Número dos. IAGO CAGIAO BORRERO	6,50	2,80	1,80	1,50	1,90	14,50
Número tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	8.90	20,00	5,00	5,75	2.00	41,65
Número cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	5,10	3,80	0,95	0,75	0.00	10,60
Número cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI S.A.	6,50	13,25	6,00	3,60	2,25	31,60



RESULTADO ORDENADO DE MAYOR A MENOR PUNTUACIÓN

Licitadores	A.1 (10 P)	A.2 (24 P)	A.3 (6 P)	A.4 (6 P)	A.5 (3 P)	Pti Total (49 PT)
Número tres. INDIHOSTEL 2012, S.L.	8,90	20,00	5,00	5,75	2,00	41,65
Número uno. BALEGO GRUPO HOSTELERO S.L.	7,00	14,00	5,30	3,50	2,50	32,30
Número cinco. SERVICIOS HOSTELEROS EMAI S.A.	6,50	13,25	6,00	3,60	2,25	31,60
Número dos. IAGO CAGIAO BORRERO	6,50	2,80	1,80	1,50	1,90	14,50
Número cuatro. JUAN RODRÍGUEZ RIVERA	5,10	3,80	0,95	0,75	0,00	10,60

Es lo que suscribimos a los efectos oportunos.

A Coruña, en la fecha de la firma digital del presente documento electrónico

La Técnica del servicio de contratación

V.Bº Jefa de Servicio de Contratación.