



REFORMA RESTURANTE ARRONIZ

VALORACIONES OFERTAS TECNICAS

VALORACIÓN TECNICA DE LAS OFERTAS
TECNICAS PRESENTADAS PARA EQUIPAMIENTO
DE RESTAURANTE EN INSTALACIONES
DEPORTIVAS ARRONIZ

GORKA LIZARRAGA EZCARAY

ARQUITECTO TECNICO Nº-1.428 COATNA

01 ANTECEDENTES

Yo Gorka Lizarraga Ezcaray arquitecto técnico nº 1.428 en el COATNAVARRA recibo el encargo de la DO para la reforma del restaurante de las instalaciones deportivas de Arróniz por parte del Ayuntamiento de Arróniz

Proyecto realizado por Ramón Andueza y Lander Berasategi como arquitectos. E Iñigo Iriguibel como colaborador ingeniero. Proyecto de reforma que comprende los trabajos de derribos, albañilería, solados y alicatados, revestimientos y falsos techos, acabados, instalaciones, equipamiento de cocina y los capítulos de gestión de residuos, control de calidad y seguridad y salud.

Se presentan dos Fases de obra y un lote de equipamiento. La Fase 1A corresponde al interior del local. La fase 1B es el equipamiento de cocina. La fase 2 corresponde al espacio exterior.

02 VALORACION OFERTA

La valoración técnica correspondiente a esta fase, 1B es la siguiente según el pliego:

Propuesta Técnica: valoración hasta un máximo de 40 puntos

La valoración se realizará según el grado de estudio y calidad de las soluciones propuestas que se observen en las ofertas sobre los distintos apartados desglosados del siguiente modo:

a) **Fichas técnicas y elementos requeridos: 25 puntos**

En este punto se valorará la entrega de las fichas técnicas y contenido de documentación referente a los elementos a instalar

b) **Plan de instalación y montaje: 10 puntos**

Se valorará la definición de los trabajos a realizar con su duración y programación en el tiempo.

c) **Mejoras ofertadas: 5 puntos**

En este apartado se valorarán las propuestas de mejoras en los elementos de equipamiento, los trabajos a realizar y la organización de trabajos o suministros. También garantías o funcionamiento de los equipos.

Se procede a valorar las ofertas técnicas presentadas:

OFERTA 1: COMERCIAL HOSTELERA DEL NORTE EQUIPAMIENTOS S.A.: 34 puntos

- A) Memoria Explicativa:
Presenta una memoria donde enumera los equipos a instalar. Define las características principales y aporta imagen de los equipos.
- B) Fichas técnicas y elementos requeridos: 25 puntos
Presenta la ficha técnica de cada elemento. Un plano que define su ubicación y ciertas características. La documentación de cada elemento proporciona las características técnicas, las dimensiones, la descripción comercial, los elementos opcionales de los que dispone el elemento
- C) Plan de instalación y montaje: 8 puntos
Presenta una planificación mediante un diagrama de gant por semanas. Describe los trabajos y las fases de estos. No especifica la duración de los mimos, más que en términos semanales. No define la estimación de los recursos empleados para los trabajos.
- D) Mejoras ofertadas: 1 puntos
Proponen las mejoras de la iluminación de la campana con LED. La campana de la cocina no es un elemento presupuestado. Proponen un peto en los muebles para proteger la pared y facilitar/mejorar la limpieza. La presentación de plano de la distribución e instalaciones de electricidad y fontanería (también valorado en el apartado B). Incluyen un plan de formación al usuario para el dominio de los elementos y un correcto funcionamiento y mantenimiento de los equipos instalados.

Este informe evalúa de forma imparcial y con equidad las ofertas presentadas para la suminstración y montaje del equipamiento de cocina y bar de las obras de reforma del bar-restaurante de Arróniz del Polideportivo municipal. Presentándose tan solo una oferta. Oferta correspondiente a **COMERCIAL HOSTELERA DEL NORTE EQUIPAMIENTOS S.A.** con una puntuación en la oferta técnica de **34 puntos**.

En Pamplona a 29 de marzo de 2023.



Gorka Lizarraga Ezcaray