



Comunidad de Bardenas Reales de Navarra

Expediente n.º: 984/2023

Acta de la Mesa de Contratación

Procedimiento: ADJUDICACIÓN DE LOS SERVICIOS DE GESTIÓN DEL BAR/RESTAURANTE "EL FIERIAL" EN BARDENAS REALES DE NAVARRA.

Asunto: MESA DE CONTRATACIÓN - Apertura "Sobre número 2: Documentación técnica - Criterios no cuantificables mediante fórmulas"

Día y hora de la reunión: 05/06/2024 - 12:00 HORAS

Lugar de celebración: SEDE DE LA COMUNIDAD DE BARDENAS

Asistentes: D^a. M^a Concepción Ausejo Gómez; D^a. Patricia Cueva Lazaro; D. Félix Rodrigo García; D. Jesús Mugueta Sierra (SUPLENTE); D. Juan José Martínez Jarauta.

Ausentes: Ninguno.

Documento firmado por: La Presidenta, los Vocales y el Secretario.

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN DE APERTURA DE LOS ARCHIVOS ELECTRÓNICOS "SOBRE NÚMERO 2: DOCUMENTACIÓN TÉCNICA - CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS"

Reunidos en la Sede de la Comunidad de Bardenas, el día 05 de junio de 2024 a las 12:00 horas, se constituye la Mesa de Contratación para la adjudicación del siguiente contrato:

Tipo de contrato: Servicios	
Objeto del contrato: SERVICIOS DE GESTIÓN DEL BAR/RESTAURANTE "EL FIERIAL" EN BARDENAS REALES DE NAVARRA.	
Procedimiento de contratación: Abierto sin publicidad comunitaria.	Tipo de Tramitación: Ordinaria.
Código CPV: 55100000-1 (Servicios de hostelería) y CPV 55300000-3 (Otros servicios hoteleros).	
Valor estimado del contrato: La retribución consistirá en el derecho a explotar el servicio, transfiriendo al adjudicatario el riesgo operacional, y en el abono a la Comunidad de un mínimo de 600 €/año (IVA excluido), abonados mediante prorrateo mensual entre los días 1 y el 5 de cada mes, en virtud de lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.	
Presupuesto base de licitación IVA excluido: mínimo de 600 €/año (IVA excluido)	IVA: 21 % (126 €/año)
Presupuesto base de licitación IVA incluido: 726 €/año	
Valor estimado: 3.630€/año (IVA excluido) (incluidas las prórrogas)	
Duración: El plazo de ejecución inicial de la concesión corresponde a un año desde el día de la firma de contrato, con la posibilidad de realizar 4 prórrogas año a año hasta llegar a los 5 años de plazo total.	

La composición de la mesa es la siguiente:

PRESIDENTA:	D ^a . M ^a Concepción Ausejo Gómez
VOCAL:	D ^a . Patricia Cueva Lazaro
VOCAL:	D. Félix Rodrigo García
VOCAL:	D. Jesús Mugueta Sierra (SUPLENTE de D. Jose Manuel Dominguez Bronte)
SECRETARIO:	D. Juan José Martínez Jarauta



Comunidad de Bardenas Reales de Navarra

Se procede a la apertura de los archivos electrónicos contenidos en el *Sobre número 2: "Documentación técnica – Criterios no cuantificables mediante fórmulas"*.

La Presidenta acuerda proceder a examinar formalmente la documentación presentada, dando fe el Secretario de la relación de documentos que figuran.

A la vista de dicha documentación y su contenido técnico, se procede a la valoración por parte de la Mesa de Contratación del apartado B de las bases de licitación relativo a "*Propuesta Técnica*" al que se le ha asignado por dichas bases un máximo de:

- **Proyecto de trabajo (máximo 10 hojas por las dos caras):**
 - Medios materiales: Descripción y justificación de los materiales a adquirir/aportar por el adjudicatario (vajilla, uniformes, juegos...).
 - Medios humanos: Descripción del equipo, con curriculum del personal, detallando y justificando sus funciones, calendario y horario aproximado, incluidas vacaciones, y coste.
- Descripción de las de las **medidas de conciliación de** la vida laboral, familiar y personal que se propone implementar, conforme al **ANEXO III**.
- La **experiencia en el sector de la hostelería de la persona/as que vaya a desarrollar labores de gerencia**, que se presentará redactada conforme al modelo fijado en el ANEXO IV al presente pliego, no aceptándose aquellas que contengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer claramente lo que la Administración estime fundamental para considerar la experiencia.
 - Se deberá facilitar el nombre y el número de teléfono y/o correo electrónico de una persona que pueda dar referencias de cada uno de los lugares en los que se ha trabajado.
 - Se deberá presentar la vida laboral de la persona que desarrollará las funciones de gerencia expedida por la Seguridad Social.
- **Servicios de menús de comidas y/o cenas**, conforme al **ANEXO IV** del presente pliego (incluye ofertas de menús, precios y calidad).
- Propuesta de otros menús conforme al **ANEXO IV** del presente Pliego (celiaco, infantil y vegetariano).



Comunidad de Bardenas Reales de Navarra

Se procede a la descarga de la documentación presentada por la licitadora, y por la Sra. Presidenta se invita a los miembros de la Mesa a que expongan sus valoraciones individuales, de conformidad con el Pliego, a efectos de proponer finalmente que los puntos a otorgar se formulen bajo la media aritmética de las valoraciones individuales. Efectuadas las exposiciones y fundamentaciones por los miembros de la Mesa, y estando de acuerdo en otorgar la media aritmética, acuerdan lo siguiente:

Por UNANIMIDAD se adjudica la siguiente puntuación la oferta cualitativa - DOCUMENTACIÓN TÉCNICA, CRITERIOS NO CUANTIFICABLES CON FÓRMULAS:

ORDEN	RAZÓN SOCIAL	1.- PROYECTO DE TRABAJO (10 folios DIN A4 por las dos caras) Máx. 20 puntos.			2.- CRITERIOS DE CARÁCTER SOCIAL Máx. 10 puntos.	
		Medios materiales aportados. Hasta 10 puntos. (ANEXO III)	Número y funciones del personal a su cargo y personal adscrito al servicio. Hasta 10 puntos. (ANEXO III)	TOTAL	Medidas de conciliación de la vida laboral, familiar y personal: Se valorarán con 2 puntos cada medida aplicada hasta un máximo de 10 puntos. (ANEXO III)	TOTAL
1	LAURA MOMOLOACA	7,50	7,50	15,00	6,00	6,00

ORDEN	RAZÓN SOCIAL	3.- EXPERIENCIA EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Máx. 10 puntos.		4.- SERVICIOS DE MENÚS DE COMIDAS Y/O CENAS Máx. 30 puntos.		
		Se valorará la experiencia de la persona que desarrollará las funciones de gerencia. Se otorgarán dos puntos por cada año de experiencia probada en el sector de la hostelería, hasta lograr un máximo de 10 puntos. (ANEXO IV)	TOTAL	4.1.- Oferta de menús (hasta 25 puntos) a) Si se propone mayor variedad de menú de comida diario y menú especial fin de semana: 15 puntos. b) Si se propone menú de cena diario: 10 puntos. (ANEXO IV)	4.3.- Tipos de los menús (hasta 5 puntos) a) Menú celiaco: 2 puntos. b) Menú infantil: 1 punto. c) Menú vegetariano: 2 puntos. (ANEXO IV)	TOTAL
1	LAURA MOMOLOACA	4,00	4,00	25,00	5,00	30,00

ORDEN	RAZÓN SOCIAL	Sobre número 2: "Documentación técnica - Criterios no cuantificables mediante fórmulas" (70 puntos)
		TOTAL
1	LAURA MOMOLOACA	55,00

Establecido lo anterior, por la Sra. Presidenta, y con la aprobación del resto de vocales de la Mesa, se determina como día de apertura por la Mesa del Sobre 3 "Criterios cuantificables mediante fórmulas", el próximo 10 de junio de 2024, a las 10:30 horas, en la Sede de la Comunidad.

Y sin más asuntos que tratar, siendo las 12:31 horas la Sra. Presidenta levanta la Sesión. Y para que quede constancia de lo tratado, yo, el Secretario, redacto Acta que someto a la firma de la Presidenta y Vocales; doy fe.

SERVICIOS DE GESTIÓN DEL BAR/RESTAURANTE "EL FIERAL" EN BARDENAS REALES DE NAVARRA

MESA DE CONTRATACIÓN	
PRESIDENTA:	D ^a . M ^a Concepción Ausejo Gómez
VOCAL:	D ^a . Patricia Cueva Lizaso
VOCAL:	D. Félix Rodrigo García
VOCAL:	D. Jesús Mugueta Siorra
SECRETARIO:	D. Juan José Martínez Jaraola

APERTURA SOBRE B
CRITERIOS CUALITATIVOS (No cuantificables mediante fórmulas)
PRIMERA SESIÓN (05/06/2024 - 11:30 horas)
Sede de la Comunidad de Bardenas Reales de Navarra

Sobre número 2: "Documentación técnica – Criterios no cuantificables mediante fórmulas" (70 puntos)									
ORDEN	RAZÓN SOCIAL	1.- PROYECTO DE TRABAJO (10 ítems DIN A4 por las dos caras) Máx. 20 puntos.		2.- CRITERIOS DE CARÁCTER SOCIAL Máx. 10 puntos.		3.- EXPERIENCIA EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Máx. 10 puntos.		4.- SERVICIOS DE MENÚS DE COMIDAS Y/O CENAS Máx. 30 puntos.	
		Medios materiales aportados. Hasta 10 puntos. (ANEXO III)	Número y funciones del personal a su cargo y personal adscrito al servicio. Hasta 10 puntos. (ANEXO III)	Medidas de conciliación de la vida laboral, familiar y personal: Se valorarán con 2 puntos cada medida aplicada hasta un máximo de 10 puntos. (ANEXO III)	TOTAL	Se valorará la experiencia de la persona que desarrollará las funciones de gerencia. Se otorgarán dos puntos por cada año de experiencia probada en el sector de la hostelería, hasta lograr un máximo de 10 puntos. (ANEXO IV)	TOTAL	4.1.- Oferta de menús (hasta 25 puntos) a) Si se propone mayor variedad de menú de comida diario y menú especial fin de semana: 15 puntos. b) Si se propone menú de cena diario: 10 puntos. (ANEXO IV)	4.3.- Tipos de los menús (hasta 5 puntos) a) Menú celiaco: 2 puntos. b) Menú infantil: 1 punto. c) Menú vegetariano: 2 puntos. (ANEXO IV)
1	LAURA MOMOLOACA	7,50	7,50	6,00	15,00	4,00	4,00	25,00	5,00
TOTAL								30,00	
								55,00	

FIRMAS Y SELLO



