



ACTA APERTURA SOBRE B

RELATIVA AL PROCEDIMIENTO DE LICITACION DEL CONTRATO DE
CONCESIÓN DE SERVICIOS DEL BAR - RESTAURANTE DE LAS
INSTALACIONES MUNICIPALES DE UGARRANDÍA DE HUARTE- UHARTE

Expte: 4170/2024

ASUNTO: Apertura de Sobre B, relativo a la documentación administrativa de los
licitadores y comprobación de la solvencia técnica.

ANTECEDENTES:

El procedimiento de licitación se ha desarrollado hasta la fecha los siguientes trámites:

Trámite	Fecha
Aprobación del pliego de licitación	20/09/2024 Resolución de Alcaldía 2024-1153
Publicación del pliego de licitación PCN	20/09/2024
Fin de plazo de presentación de ofertas.	07/10/2024
Apertura de propuestas.	08/10/2024

La Mesa de Contratación, en acto celebrado el día 08/10/2024, comprobó la solvencia económica y financiera de las personas licitadoras y acordó la admisión de todas ellas.

A continuación, el mismo día 08/10/2024 a las 13.30 horas, procedió a la apertura del sobre B relativo a las propuestas técnicas o memoria cualitativa.

A efectos de calificar estas memorias, la Mesa de Contratación se ha vuelto a reunir el día 09/10/2024 y ha emitido la siguiente

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS:

El pliego, en su epígrafe 6.3.1 establece los aspectos a valorar en la memoria técnica presentada por las personas participantes y establece una puntuación máxima de 40 puntos.

En virtud de todo ello, la Mesa de Contratación ha realizado la siguiente valoración:



Alfredo Améz Solés (1 de 3)
Alcalde / Alcalda
Firma: 0238f8b3d3d322d242a2e638c1f0a3c76
HASH: 0238f8b3d3d322d242a2e638c1f0a3c76

JOSETXO LABAURU SENSOSIAN (2 de 3)
Contrafirmante / Kontrafirmatzailea
Firma: 24113d088e05e0928ec67a4ea8c2b72
HASH: 24113d088e05e0928ec67a4ea8c2b72

Amalia Eliano Garralda (3 de 3)
Ezkerkaria / Sekretaria
Firma: 078ada666031748a0ff515c353896d4f
HASH: 078ada666031748a0ff515c353896d4f



LICITADORA	VALORACION	PUNTUACIÓN
ANAILDA	➤ La propuesta es concreta y clara, con la relación de ingredientes para cada plato. ➤ Todos los productos tienen precio. ➤ La oferta está trabajada y estudiada, de manera que, se intuye que los precios y oferta propuesta tienen un análisis más o menos elaborado detrás. ➤ Destaca la elaboración e ingredientes de todos los platos, que muestra un nivel de cocina de mayor. ➤ Equilibra la oferta básica exigida por el pliego (pinchos, menús del día, etc.) con una oferta añadida y de más carácter, que puede darle mayor viabilidad al negocio. Propone mejoras en el local y un sistema de quejas, que no han sido valorados por no preverse en el pliego.	40 puntos
MARIA JOSE	➤ Se intuye conocimiento del tipo de negocio y capacidad de adaptarse a las necesidades del local y de los usuarios. ➤ Pero la oferta no está tan trabajada: las propuestas son abiertas, algunas no tienen precio.... ➤ Se ve que la comida va a ser tradicional y casera, y que, dentro de ese tipo de comida, va a haber facilidad para ampliar la oferta o el servicio. Sin embargo, la propuesta no está tan desarrollada como en el primer caso, y los productos ofertados son de un nivel más básico de cocina.	20 puntos
VICTORIA	➤ La propuesta no está trabajada y no se plasma un conocimiento sobre el tipo de negocio, que está basado, principalmente en la cocina del establecimiento. ➤ La mayoría de los productos no tienen precio. Los productos ofertados son de carácter muy básico.	4 puntos

Se adjunta la tabla con la valoración desglosada para cada una.





ACUERDO:

PRIMERO: Establecer la siguiente puntuación de las ofertas presentadas relativas al sobre B:

- ANAILDA: 40 puntos
- MARIA JOSE: 20 puntos
- VICTORIA: 4 puntos.

SEGUNDO: Acordar la apertura de la oferta cuantitativa para el día 10/10/2024 a las 8:300 horas.

Así se acuerda, en Huarte a fecha de firma electrónica.

ALFREDO ARRUIZ

JOSETXO LABAIRU

AMAIA ELKANO GARRALDA





Cod. Validación: 9N6ESDXXNN0X0EEZWNHMBZ0
Verificación: <https://portal.transparencia.es>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona de Pago



	segundos de pescado. - MENÚ JÓVEN, para personas menores de 25 años. - HAMBURGUESAS: 3 tipos. - BOCADILLOS; además del básico. - POSTRES:	- Menciona que “se podrían hacer platos combinados, hamburguesas y sándwiches, pero no desarrolla su propuesta). - PICOTEO, de rabas, bravas, bandidos, natxos, capirotes y patatas chedar y fritos variados. - Para el verano propone instalar un self- service o poner máquina de pollo: la propuesta no es concreta, es meramente enunciativa, no está desarrollada y no indica un compromiso claro de que lo vaya a hacer.	
MENÚS - Descripción de los menús, sus precios y los servicios ofertados. - Programación de menús para 14 días y fichas individualizadas de todos y cada uno de los platos incluidos.	- Presenta los menús del día para 14 días. - Cada menú tiene 4 opciones de primeros, 3 opciones de segundos y 4 opciones de postres. - En los segundos siempre hay una opción de pescado y en los primeros siempre hay una	- Presenta menús para 14 días. - Oferta 3 primeros, 3 segundos y 2-3 postres para cada día.	- Presenta menús para 14 días. - Propone 4 primeros, 4 segundos y 3 postres para cada día, e incluye, agua, vino y gaseosa. - La oferta de cocina no es tan variada como en el resto de casos.

Cód. Validación: 9NZES3DKXNNQYEE20HHU
Verificación: <https://huarte.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico





	legumbre. - Además, se destaca que durante todos los días existe posibilidad de verdura, ensalada y fruta del día.		
COCLUSIÓN	➤ La propuesta es concreta y clara, con la relación de ingredientes para cada plato. ➤ Todos los productos tienen precio. ➤ La oferta está trabajada y estudiada, de manera que, se intuye que los precios y oferta propuesta tienen un análisis más o menos elaborado detrás. ➤ Destaca la elaboración e ingredientes de todos los platos, que muestra un nivel de cocina de mayor. ➤ Equilibra la oferta básica exigida por el pliego (pinchos, menús del día, etc.) con una oferta añadida y de más carácter, que puede darle mayor viabilidad al negocio.	➤ Se intuye conocimiento del tipo de negocio y capacidad de adaptarse a las necesidades del local y de los usuarios. ➤ Pero la oferta no está tan trabajada: las propuestas son abiertas, algunas no tienen precio.. ➤ Se ve que la comida va a ser tradicional y casera, y que dentro de ese tipo de comida, va a haber facilidad para ampliar la oferta o el servicio. ➤ Sin embargo, la propuesta no está tan desarrollada como el primer caso, y los productos ofertados son de un nivel más básico en cocina.	➤ La propuesta no está trabajada y no se plasma un conocimiento sobre el tipo de negocio, que está basado, principalmente en la cocina del establecimiento. ➤ La mayoría de los productos no tienen precio. ➤ Los productos ofertados son de carácter muy básico.

Cód. Validación: 9NZU63D3NN6YU2WPHM35ZL
Verificación: <https://huarte.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico





	➤ Propone mejoras en el local y un sistema de quejas, que no han sido valorados por no preverse en el pliego.		
Puntuación TOTAL sobre B	40 puntos.	20 puntos.	4 puntos

