



INFORME OFERTAS SOBRE "B"

CRITERIOS DE VALORACIÓN SUJETOS A JUICIO DE VALOR

DATOS DEL EXPEDIENTE

- Objeto: explotación de la cantina y aseos de la playa de Saturrarán de Mutriku.
- Plazo: temporadas de verano 2021 y 2022 y, en su caso, prórroga 2023.
- Plazo de presentación de ofertas: 20 de mayo.
- Procedimiento y forma de adjudicación: abierto y concurso por procedimiento de urgencia.

OFERTAS PRESENTADAS

Las ofertas o propuestas presentadas han sido cuatro:

Propuesta nº 1. Nº de entrada en el registro 832. D. Jon Iñaki Iturrino Agirre

Propuesta nº 2. Nº de entrada en el registro 870. D. Aner Elezgarai Arrizabalaga

Propuesta nº 3. Nº de entrada en el registro 875. Dña. Leire Sabaris Arruabarrena.

Examinada la capacidad económico-financiera, técnica y profesional de los cuatro licitadores presentados en este procedimiento y demás documentación exigida, los mismos han sido estimados conformes.

CRITERIOS DE VALORACIÓN Y SU PONDERACIÓN

Teniendo en cuenta los criterios que dependen de un juicio de valor que se concretan en las bases, se emite en este informe el parecer de la Mesa de Contratación, formulando una propuesta de valoración a otorgar a la vista de los datos objetivos. Los criterios tenidos en cuenta han sido los recursos humanos a utilizar, el programa de actividades, la gestión de las instalaciones y las mejoras propuestas. También destacar que se ha intentado destacar las características más objetivas de las ofertas y menos sometidas a juicios de valor para garantizar en la medida de lo posible la objetividad.

1.- Programa de actividades y plan de gestión de la instalación

En este apartado se valorará la organización y gestión general del servicio y especialmente los recursos humanos y su relación con la organización del servicio.

1. D. Ion Iñaki Iturrino Aguirre:

Presenta el plan de gestión y el programa de actividades para la cantina. En estos documentos se recoge con detalle el responsable y el horario de cada actividad, como el mantenimiento y limpieza, bar, cocina y gestión de la terraza. También presenta un mapa de procesos de control económico. Propone cinco mejoras, por ejemplo, la instalación de una terraza en madera de 80 m², completar el equipamiento de cocina y bar, cuidar el medio ambiente, poner un escenario para llevar a cabo actividades culturales, y disponer de información turística.

2. D. Aner Elezgarai Arrizabalaga:

Dice que se pondrá todo el material necesario para el equipamiento de la cantina. También especifica de forma general el horario y el servicio de terraza. Asimismo, define la oferta gastronómica. Hace referencia a la limpieza de los baños y recoge que dará mucha importancia al reciclaje. Desde el punto de vista de las actividades, se propone organizar pequeños conciertos a medida que mejore la situación.

3. Dña. Leire Sabaris Arruabarrena:

Se refiere al equipamiento de la cantina en general (neveras, cafetera, congelador, etc.). También define la oferta gastronómica, dando prioridad a los productos de la localidad. Hace referencia al reciclaje y da mucha importancia a la limpieza debido al estado de pandemia y dice que se tomarán medidas muy drásticas. Dice que van a organizar acciones para impulsar la cultura.

2.- Recursos humanos a utilizar

En este criterio se valorarán los recursos humanos que se van a utilizar, teniendo especialmente en cuenta que en las ofertas se haya explicado claramente la cualificación profesional de los puestos de trabajo y sus funciones y nivel de euskera.

1. D. Ion Iñaki Iturrino Aguirre:

En este apartado hace referencia al organigrama de gestión de cantina, al horario y a las jornadas del personal. Presenta una relación de datos concretos del personal, es decir, DNI de cada uno, puestos de trabajo, funciones, experiencia y conocimientos en el área de hostelería. Indica que para el resto del personal se valorará la experiencia en hostelería, el conocimiento de idiomas (euskera en particular) y la situación de desempleo.

2. D. Aner Elezgarai Arrizabalaga:

No especifica las funciones del personal ni aporta datos concretos. Hace referencia a los criterios que se tendrán en cuenta a la hora de contratar. Indica que se pedirá el carné de manipulador de alimentos a todo el personal.

3. Dña. Leire Sabaris Arruabarrena:

Esta propuesta no aporta datos concretos de las personas que van a trabajar, aunque menciona que en la contratación de trabajadores va a tener mucha importancia estar en paro, o ser estudiantes y hablar correctamente en euskera. Hace referencia al número y funciones del personal para la prestación del servicio. Dice que tiene experiencia en el sector hostelero.



Mutrikuko Udala

CONCLUSIÓN Y PROPUESTA

Teniendo en cuenta el resultado de la valoración global se recoge en la siguiente tabla:

LICITADORES	Programa de actividades/Plan de gestión (10 puntos)	Recursos humanos (10 puntos)	GUZTIRA (20 puntu)
D. Ion Iñaki Iturrino Aguirre	7	8	15
D. Aner Elezgarai Arrizabalaga	5	3	8
Dña. Leire Sabaris Arruabarrena	5	4	9

Por tanto, la apertura del **sobre “C”** Propuesta Económica y Criterios de Valoración Automática se llevará a cabo el **día 1 de junio a las 12 de la mañana** en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Mutriku **en acto público**.

En Mutriku a 31 de mayo de 2021

EL SECRETARIO DE LA MESA DE CONTRATACIÓN.

Ioseba Iribar Garrastazu