



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 del puerto 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 821. Dña. Morena Patiño Alvarez
- Propuesta nº 2. Nº de entrada en el registro 871. D. Jon Andoni Basurco Pagoaga
- Propuesta nº 3. Nº de entrada en el registro 872. Dña. Nahia Arrieta Basterretxea
- Propuesta nº 4. Nº de entrada en el registro 880. Dña. Olga Esperanza Salazar Jurado

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 y la gestión de las instalaciones. 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.

Además, señalar que dos de los cuatro licitadores, Jon Andoni Basurco Pagoaga y Nahia Arrieta, presentan la misma oferta en general. Por tanto, en estos dos casos se les ha otorgado la misma puntuación en todos los subapartados.

1. Dña. Morena Patiño Alvarez:

Hace referencia de forma general al equipamiento que va a tener la cantina (barra, hornos, zona de manipulación de alimentos, almacén, residuos). También detalla el horario, la limpieza de los

aseos, y el servicio de terrazas. Declina la oferta gastronómica de forma concreta e indica que apostará por una alimentación saludable. En cuanto a las actividades, comenta que dará opción a que los artesanos locales expongan sus trabajos.

2. D. Jon Andoni Basurco Pagoaga:

Hace referencia a las instalaciones de la cantina de forma concreta, es decir, describe la zona delantera y trasera, la terraza, el almacén y los equipamientos de los aseos. Recoge el horario y la oferta de comida, dando prioridad a los productos del pueblo. Describe los protocolos de limpieza de cantinas y aseos. En cuanto a las actividades, presenta una amplia oferta, entre otras, conciertos, películas, y habla de que organizará payasos.

3. Dña. Nahia Arrieta Basterretxea:

Es la misma oferta que la de D. Jon Andoni Basurco Pagoaga.

4. Dña. Olga Esperanza Salazar Jurado:

Se refiere al equipamiento, horario y limpieza de la cantina de una forma breve. Define de forma breve la oferta para comer. No menciona ninguna actividad.

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. Dña. Morena Patiño Alvarez

Describe el número de trabajadores y las funciones de cada uno y propone que haya 7 trabajadores entre responsables y camareros. Presenta el organigrama y los criterios de selección de personal (ser mujer, estar en paro, saber euskera, etc.). Asimismo, define los perfiles de trabajadores los cuales cuentan con experiencia en hostelería. También incluye medidas para hacer frente al Covid 19.

2. D. Jon Andoni Basurco Pagoaga:

Prevé contar con 7 empleados entre encargados y camareros. Recoge los criterios para la contratación de trabajadores, es decir, estar en desempleo, ser mujer, y tener un alto nivel de euskera pero no da datos concretos de las personas que van a trabajar. Recoge que se va a contratar un trabajador para hacerse cargo de las medidas para hacer frente al Covid19. Hay que decir que en la primera se desglosan con mayor detalle los recursos humanos y en la segunda aparece el apartado de actividades y el plan de gestión más desarrollado.

3. Dña. Nahia Arrieta Basterretxea:

Es la misma que la oferta de D. Jon Andoni Basurco Pagoaga.



4. Dña. Olga Esperanza Salazar Jurado:

Presenta su Cv. En él se recoge su experiencia como camarera y responsable de bar en el sector de la hostelería. Añade títulos formativos, como manipulador de alimentos, y vida laboral. No aporta datos concretos de personal, salvo el número de trabajadores que necesitaría para la prestación del servicio. Recoge los criterios para contratar, por ejemplo, que el servicio se prestará lo más básico en euskera, y dice que tratará de mejorar en esta materia.

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)
Dña. Morena Patiño Alvarez	5	6	11
D. Jon Andoni Basurco Pagoaga	6	5	11
Dña. Nahia Arrieta Basterretxea	6	5	11
Dña. Olga Esperanza Salazar Jurado	4	4	8

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