



ACTA DE ANÁLISIS DE LOS INFORMES TÉCNICOS Y APERTURA DEL SOBRE C DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CONCESIÓN DEMANIAL DEL USO PRIVATIVO DE LA PARCELA DE 1.175,58M² EN LA UEN-R31 “EL ÁNGEL” DE DOMINIO PÚBLICO MUNICIPAL, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONSTRUCCIÓN Y POSTERIOR EXPLOTACIÓN DE UN CHIRINGUITO DE PLAYA.

ASISTENTES

Presidente: Doña Pilar Fernández-Fígares Estévez, Concejala Delegada del Área de Personal y RR.HH.

Vocales:

- Doña Susana Aragón García, Concejala Adscrita de Playas.
- Doña Agustina Rodríguez Martín, en sustitución del Interventor de la Corporación.
- Don José Manuel Borrego del Valle, Técnico Municipal.
- Don Xavier Witmeur, Técnico Municipal.
- Doña Marta Outón Perla, en sustitución del Secretario de la Corporación, por Decreto de Alcaldía de fecha 8 de marzo de 2013.

Secretaria de la Mesa: Doña Sandra Carrasco Gavira, administrativa del Departamento de Contratación y Patrimonio.

En Estepona, a 13 de mayo de 2014

Siendo las 12:15 horas se constituyó la Mesa de Contratación, compuesta en la forma precedentemente señalada y reunidos en la sala de reuniones del Área de Alcaldía – Presidencia, sita en Avda. del Puerto nº 2, Edificio Puertosol, para proceder al análisis de los informes técnicos y a la apertura de los sobres C (proposición económica) presentados por los licitadores que han optado al procedimiento abierto para la Concesión demanial del uso privativo de una parcela de 1.175,58m² de dominio público municipal en la UEN-R31 “El Ángel”, para la construcción y posterior explotación de un chiringuito de playa.

El técnico municipal, don Xavier Witmeur, pide disculpas por no haber podido elaborar el informe técnico pertinente a tiempo para la Mesa, dada su sobrecarga de trabajo; por lo que el técnico municipal, don José Manuel Borrego, pasa a explicar su informe y pide dejar constancia en el acta de la dificultad que ha supuesto informar sobre los criterios subjetivos recogidos en el pliego con la limitación impuesta en la parte económica por los criterios objetivos, que puede dar lugar al empate en ese aspecto.

Al leer su informe, aparecen dudas en la valoración del apartado “Implantación de nuevas tecnologías”, sobre qué son las Nuevas Tecnologías y qué puede considerarse una Nueva Tecnología, dada la valoración que hace entre las dos empresas, primando unas mejoras frente a otras.

En el apartado a valorar la “Calidad y variedad en el Menú, con productos autóctonos”, también aparecen dudas sobre por qué una oferta es de calidad inferior a la otra. Por lo que se le pide aclararlo.

Y por último, en el apartado a valorar "Las características estéticas", realiza una definición de la palabra "autóctono" y valora la variedad en los diseños, además de la calidad, algo que no se pedía en los criterios de adjudicación. Se entiende que ha existido confusión entre calidad y variedad.

Es por lo que la Mesa de Contratación, a la vista de la subjetividad de los criterios y ante la dificultad de valorar los mismos, pide aclaraciones al informe técnico realizado por don José Manuel Borrego, en los apartados sobre la Implantación de nuevas tecnologías, la calidad y variedad del menú y las características estéticas.

Por otra parte, se le solicita al técnico, don Xavier Witmeur, la realización de su informe para la próxima Mesa de Contratación, quien se lleva los sobres B de las empresas para estudiarlos.

Se acuerda reanudar la Mesa de Contratación el próximo martes 20 de mayo a las 11:00h.

Sin más actuaciones se da por concluida la Mesa a las 13:05h.

Presidente,

Fdo.: Pilar Fernández-Fígares Estévez

En sustitución del Interventor de la Corporación,

Fdo.: Agustina Rodríguez Martín

Técnico Municipal,

Fdo.: Xavier Witmeur

Secretaria de la Mesa,

Fdo.: Sandra Carrasco Gavira

Concejala Adscrita de Playas,

Fdo.: Susana Aragón García

Técnico Municipal,

Fdo.: José Manuel Borrego del Valle

En sustitución del Secretario de la Corporación
P.D. Alcaldía de fecha 8 de marzo de 2013,

Fdo.: Marta Outón Perla

INFORME VALORACIÓN CALIDAD DEL SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS DE LAS OFERTAS PARA LA CONSTRUCCIÓN Y EXPLOTACIÓN DE CHIRINGUITO "EL ANGEL".

1.- ANÁLISIS DE LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN.

Teniendo en cuenta la dificultad que supone la valoración por comparación entre ofertas de estos criterios, que éstos suponen el 44,44% de la valoración total de la oferta y que la probabilidad de empate en la oferta económica es relativamente alta (al estar limitada la puntuación máxima por ampliación del canon a 10 puntos, es decir, a 5.000 euros/año como máximo) es necesario realizar un análisis exhaustivo de estos criterios de valoración y diseñar un sistema o un criterio para la valoración de los mismos con el que debe estar de acuerdo la totalidad de la mesa de contratación.

A.- VALORACIÓN DE SUBCRITERIOS:

Al no indicarse nada en el pliego se valora a partes iguales los subcriterios establecidos en el mismo, es decir:

- 1,25 puntos cada uno de los cuatro establecidos en la valoración de la Calidad del Servicio.
- 1,5 puntos cada uno de los dos establecidos en la valoración de las características estéticas.

B.- CRITERIO PARA VALORAR CADA SUBAPARTADO:

Como criterio general para todos los puntos estimo que se deben valorar mejor los aspectos o elementos que estén perfectamente detallados en la oferta, ya que éstos, una vez puesto en marcha el chiringuito, se podrán inspeccionar de manera más fácil por el Ayuntamiento.

B.1.- Calidad del servicio apartado "Implantación de nuevas tecnologías": se valora en mayor grado las que tengan impacto sobre el medio ambiente.

B.2.- Calidad del servicio, apartado "Elementos de accesibilidad añadidos a los exigidos legalmente: al no indicarse nada en el pliego se debe entender accesibilidad en el más amplio sentido de la palabra, es decir, se tendrán en cuenta todos los medios técnicos que ponga la dirección del establecimiento de restauración al alcance de sus clientes para facilitar la utilización del mismo a personas que tengan sus capacidades técnicas, cognitivas o físicas limitadas. Se tendrán en cuenta cuestiones como las medidas que faciliten la prestación del servicio que se ofrece en el establecimiento a personas con problemas de movilidad, visión, audición, problemas alimenticios etc.

B.3.- Calidad del servicio, apartado "Calidad y variedad del Menú, productos autóctonos": para valorar la calidad se debe tener en cuenta si las materias primas son frescas, la elaboración y contenido de los platos ofertados en la carta. En cuanto a la variedad se tendrá en cuenta el número de platos totales ofertados y los menús. Los productos autóctonos entiendo que se deben identificar en la carta como los típicos de la zona del mediterráneo occidental y que se podrán adquirir en los mercados de la localidad.

B.4.- Calidad del servicio, apartado “Implantación de sistemas de control para la valoración del grado de satisfacción del cliente”: en cuanto a la calidad del servicio se valoran en mayor grado las certificaciones de calidad propuestas por los licitadores más que las implantaciones, la explicación es la siguiente:

Un proceso de certificación de una norma de calidad incluye dos fases:

Fase 1. Fase de implantación del sistema: elaboración de los procedimientos, implantación de los mismos y verificación de que se aplican y funcionan mediante auditorías internas.

Fase 2. Fase de certificación del sistema: se realiza mediante una auditoría externa realizada por entidad de control acreditado.

Tiene más valor, por tanto, un sistema de calidad certificado que uno implantado por el propio empresario.

Por otra parte es necesario indicar que tiene más valor la implantación y certificación de un sistema de calidad que un formulario en el que se recojan las opiniones y valoraciones de los clientes. El motivo es simple, los sistemas de calidad incluyen un sistema para la recepción de quejas y reclamaciones, análisis de las mismas y modificación de procedimientos de trabajo (si procede) y aplicación de otras medidas correctoras para evitar que se repitan.

B.5.-Características estéticas. Apartado “Calidad de los materiales en mesas y sillas primando el diseño autóctono e idoneidad con el proyecto de construcción del chiringuito”. Tal como se indica en el criterio se valora sobre todo el diseño autóctono y se penaliza que desentone con el diseño del chiringuito. Se valora también la calidad y variedad de este tipo de mobiliario ofertado por los licitadores.

Nota sobre definición de la palabra AUTÓCTONO: según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua, la definición es: “Que ha nacido o se ha originado en el mismo lugar donde se encuentra”.

Teniendo en cuenta esta definición no se tendrán en cuenta, a efectos de valoración de este aspecto, los elementos fabricados con materiales que no sean típicos de la zona y no se fabriquen en ésta.

B.6.- Características estéticas. Apartado “Calidad e innovación en el resto del mobiliario primando el diseño autóctono y su idoneidad con el prototipo del proyecto de construcción del chiringuito”. Tal como se indica en el criterio se valora sobre todo el diseño autóctono y se penaliza que desentone con el diseño del chiringuito. Se valora también la calidad de los materiales utilizados y las innovaciones (elementos que no se utilicen en la mayoría de chiringuitos que conocemos en Estepona y que suponga una mejora en la calidad de la prestación del servicio o un elemento diferenciador).

Para la valoración del diseño autóctono se aplica la consideración anterior.

2.- VALORACIÓN.

Teniendo en cuenta la toma de datos incluida en el ANEXO I y los criterios incluidos en el punto 1 de este informe, se valora cada punto de la siguiente forma:

2.1.- CALIDAD DEL SERVICIO:

A.- IMPLANTACIÓN NUEVAS TECNOLOGÍAS:

La mejor oferta considero que es la de Ángelis Beach al incluir más medidas contra el impacto medioambiental (sobre todo la instalación de placas fotovoltaicas para la producción de energía eléctrica). Detalla perfectamente en su oferta las instalaciones propuestas, por lo que se facilita la inspección municipal y la inversión del total de nuevas tecnologías es superior a la otra oferta.
PUNTUACIÓN PROPUESTA: 1,25 PUNTOS (100% de la puntuación total)

La oferta de OMARAJOR incluye nuevas tecnologías asociadas a la utilización generalizada de dispositivos móviles y redes sociales y tecnología LED. No se detalla en exceso los elementos incluidos en la oferta, por lo que se dificulta su verificación por la inspección municipal.
PUNTUACIÓN PROPUESTA: 0,88 PUNTOS (70%). Se ha restado un 10% de la puntuación por no detallar en oferta el material a instalar y un 20% por ser peor oferta que la anterior.

B.- ELEMENTOS DE ACCESIBILIDAD AÑADIDOS A LOS EXIGIDOS LEGALMENTE.

La mejor oferta considero que es la de OMARAJOR por su amplitud. Aunque no se detalla excesivamente en la oferta los elementos ofertados, por ejemplo las tablets en barra (de ahí que no obtenga el 100% de la puntuación).

PUNTUACIÓN PROPUESTA: 1,06 PUNTOS. (85%). Se ha quitado un 15% de la puntuación total por no detallar perfectamente su oferta.

La oferta de Ángelis se centra más en los criterios de accesibilidad para personas con movilidad reducida, no obstante, ofrece un elemento muy interesante y a la vez costoso económicamente (tanto en inversión inicial como en mantenimiento) que es el salvaescaleras exterior (muy detallado en la oferta, por lo que es fácilmente verificable por la inspección municipal) que permite acceder a estas personas a la terraza superior del restaurante.

PUNTUACIÓN PROPUESTA: 0,88 PUNTOS (70%). Se ha quitado un 30% por ser la oferta menos amplia que la anterior.

C.- CALIDAD Y VARIEDAD DEL MENÚ. PRODUCTOS AUTÓCTONOS.

La mejor oferta considero que es la de Ángelis al contar con una carta más amplia y con más menús especiales (niños y ejecutivo). La oferta es fácilmente verificable por la inspección municipal.
PUNTUACIÓN PROPUESTA: 1,25 PUNTOS (100%).

La oferta de OMARAJOR cuenta con una carta más limitada, de calidad inferior y con menos menús. **PUNTUACIÓN PROPUESTA: 0,88 PUNTOS (70%).** Se ha quitado un 20% de la puntuación por ser una carta más limitada y un 10% por no contener platos menús como la otra oferta.

Las dos ofertas indican que la materia prima será fresca y adquirida en mercados cercanos.

D.- IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CONTROL PARA LA VALORACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DEL CLIENTE.

La mejor oferta considero que es la de OMARAJOR por el siguiente motivo:

- Las normas que propone se **implantarán y certificarán** (3 UDS). La garantía del cumplimiento de la norma es la certificación de la misma por entidad de control autorizado, así mismo, la inspección municipal de este compromiso en la oferta se limita a solicitar el certificado emitido por este organismo. **PUNTUACIÓN PROPUESTA: 1,25 PUNTOS (100%).**

La oferta de Ángelis, aunque propone **la implantación** de un mayor número de normas (4 UDS), tan sólo se garantiza que se audite , es decir se certifique y se aplique realmente , la Q de calidad turística, ya que la obtención de este distintivo implica una auditoría externa. La implantación de un sistema sin acreditación es difícilmente verificable por un inspector municipal. **PUNTUACIÓN PROPUESTA: 0,75 PUNTOS (60%).** Se ha restado un 20% de la puntuación por cada norma que el otro licitador certifica y éste no (2 normas x 20% = 40%).

2.2- CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS:

A.- CALIDAD DE LOS MATERIALES EN MESAS Y SILLAS PRIMANDO EL DISEÑO AUTÓCTONO E IDONEIDAD CON EL PROTOTIPO DEL PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DEL CHIRINGUITO:

La mejor oferta entiendo que es la de Ángelis por los siguientes motivos:

- Propone una mayor variedad de elementos, diferenciando entre los ubicados en interior y en exterior.
- El material de este tipo a adquirir por este licitador es fácilmente verificable por la inspección municipal al estar perfectamente detallado en la oferta.
- El material es de calidad y no desentona con el del chiringuito.
- No se valora el diseño autóctono porque no ha quedado acreditada en la oferta que el material sea obtenido y el elemento se fabrique en la zona.

PROPUESTA: 1,35 PUNTOS (90%). Se quita un 10% de la puntuación total por no demostrar que los materiales son autóctonos.

La oferta de OMARAJOR contempla una menor variedad de mesas y sillas, aunque éstas son de buena calidad y no desentonan con el diseño del chiringuito. No se valora el diseño autóctono porque no ha quedado acreditada en la oferta que el material sea obtenido y el elemento se fabrique en la zona. La propuesta es también fácilmente verificable por la inspección municipal. **PROPUESTA: 0,9 PUNTOS (60%).** Se quita un 10% de la puntuación total por no demostrar que son materiales autóctonos y un 30% por no contar con tanta variedad como la otra oferta.

B.- CALIDAD E INNOVACIÓN EN EL RESTO DEL MOBILIARIO PRIMANDO EL DISEÑO AUTÓCTONO E IDONEIDAD CON EL PROTOTIPO DEL PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DEL CHIRINGUITO:

En este caso entiendo que hay igualdad en las dos ofertas, ya que:

- Ángelis contempla la instalación de velas de sombra, sistema más innovador y que permite una mejor visión del paisaje por el cliente. **PUNTUACIÓN : 1,35 PUNTOS (90%).** Se quita un 10% por no demostrar que son materiales autóctonos.
- OMARAJOR contempla la instalación de otros elementos de sombra más comunes, pero incluye dos camas balinesas y una barra desmontable para cócteles, que mejoran también la

prestación del servicio. **PUNTUACIÓN: 1,35 PUNTOS (90%).** Se quita un 10% por no demostrar en la oferta que son materiales autóctonos.

Todos los elementos propuestos en las dos ofertas son de gran calidad y no desentonan con el diseño del chiringuito. Con la documentación aportada por lo licitadores son además fácilmente verificables por la inspección municipal.

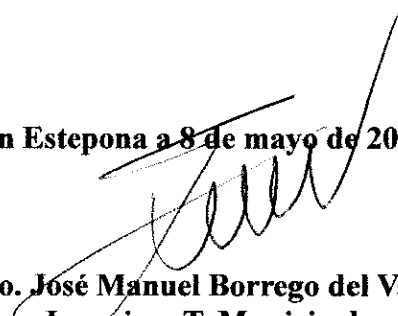
No se valora el diseño autóctono en ninguna de las propuestas porque no ha quedado acreditada en las mismas que el material sea obtenido y el elemento se fabrique en la zona.

2.3.- RESUMEN DE PUNTUACIÓN:

El resumen de puntuación es el siguiente:

	OFERTA ANGELIS	OFERTA OMARAJOR
nuevas tecnologías	1,25	0,88
accesibilidad	0,88	1,06
variedad en el menú	1,25	0,88
sistemas de control	0,75	1,25
<i>SUBTOTAL CALIDAD SERVICIO</i>	<i>4,13</i>	<i>4,07</i>
calidad mesas y sillas	1,35	0,9
calidad resto mobiliario	1,35	1,35
<i>SUBTOTAL CALIDAD MOBILIARIO</i>	<i>2,7</i>	<i>2,25</i>
TOTAL	6,83	6,32

En Estepona a 8 de mayo de 2014


Fdo. José Manuel Borrego del Valle
Ingeniero T. Municipal

ANEXO. FICHA DE TOMA DE DATOS

TOMA DATOS CHIRINGUITO EL ANGEL

ASPECTO 1. CALIDAD DEL SERVICIO

- A.- Implantación de nuevas tecnologías
- B.- Elementos de accesibilidad añadidos a los exigibles por normativa
- C.- Calidad y variedad del menú, productos autóctonos
- D.- Implantación de sistemas de control para la valoración del grado de satisfacción del cliente

A. IMPLANTACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

OMARAJOR	ANGELIS
punto wifi clientes	instalación fotovoltaica (producción 10kw/h). Se detalla en anexo III
Creación aplicación para móviles	tecnología led en las luminarias del establecimiento
creación perfil en redes sociales	Sistema de telecomanda. Se detalla en anexo II.
tablet en barras para ver el menú	
códigos QR para acceder a la aplicación y a las redes sociales	
Instalación lámparas led (viene en memoria inversión)	

B.- ELEMENTOS DE ACCESIBILIDAD AÑADIDOS

OMARAJOR	ANGELIS
Accesibilidad general: menú celiacos y diabéticos	acceso a terraza superior mediante salvaescaleras exterior
Accesibilidad física: mayor espacio entre mesas, mesas móviles y con espacio libre de 70 cm	pasarela de marterial ecológico desde el establecimiento hasta la playa. Nota: debido a la elevada pendiente. Este aspecto lo exige la normativa-
Accesibilidad visual: carta braille, mayor tamaño letra, itinerarios marcados en suelo con superficie rugosa.	
Accesibilidad auditiva: mesas redondas para facilitar lectura labial, curso básico de lenguaje signos a trabajadores, puertas de aseos con señal lumínica de cierre/apertura, carta audio descrita para dispositivos móviles en varios idiomas	

C.- CALIDAD Y VARIEDAD DEL MENÚ. PRODUCTOS AUTÓCTONOS.

OMARAJOR	ANGELIS
presenta una carta en la memoria justificativa de la inversión, en el que se confirma que se incluyen productos típicos de la zona	presenta una carta en el anexo 5 en el que se confirma que se incluyen productos típicos de la zona
en accesibilidad general se incluye menú para celiacos y diabéticos	se incluye en el mismo anexo 5 menú para niños, para ejecutivo de lunes a viernes y especial para clientes con alergias
productos frescos y del mercado	productos frescos y del mercado
carta no muy amplia	carta amplia y de calidad

C.- IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CONTROL PARA LA VALORACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN CLIENTE

OMARAJOR	ANGELIS
Implantación y certificación de la norma ISO 9001	Implantación de un plan de calidad basado en normas como la ISO 9001, ISO 14001, ISO 9001+ISO 14001, ISO 22001, Q calidad turística y SICTED. Nota: no indica que la implantación de estas normas se certificará mediante auditoría realizadas por entidad acreditada por ENAC.
Implantación de la Q calidad turística	Implantación de la Q calidad turística
Implantación de ISO 14001 y Reglamento EMAS III (implica auditoría)	Implementación con norma ISO 14001 . Nota : indican que implantarán, no indican que obtendrán la certificación.

Sistemas de control para valoración del grado de satisfacción del cliente (encuestas y hojas de sugerencias).Nota: estas exigencias las contiene la certificación ISO 9001.	Implantación de sistemas de control para la valoración del grado de satisfacción del cliente . Aportan en anexo 6 una encuesta de satisfacción del cliente que estará a disposición de los clientes en lugares accesibles a los mismos. Nota: estas exigencias se incluyen en la norma ISO 9001
Formación de los empleados: plan de formación anual, procedimientos de atención al público, manipulación de alimentos etc. Nota: estas exigencias las contiene la certificación ISO 9001.	

ASPECTO 2. CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS

A.- CALIDAD EN MATERIALES SILLAS Y MESAS

B.- CALIDAD E INNOVACIÓN EN EL RESTO DEL MOBILIARIO.

A.- CALIDAD EN MATERIALES SILLAS Y MESAS

OMARAJOR	ANGELIS
sillas madera de haya	sillas y mesas de distinto material según su ubicación: interior (madera de haya) exterior de otros materiales. Se detalla el material a adquirir en el anexo I.

B.- CALIDAD E INNOVACIÓN EN EL RESTO DEL MOBILIARIO.

OMARAJOR	ANGELIS
Camas balinesas	instalación de parasoles mediante sistemas de velas de sombra (instalados sobre pérgolas de madera de pino de flandes): mejora la visión del cliente desde el restaurante hacia el mar
Zonas de sombra con toldos y sombrillas de brezo y elementos naturales	cañizo de mimbre ecológico
Barra desmontable para cóctel.	pasarelas y terrazas de madera

