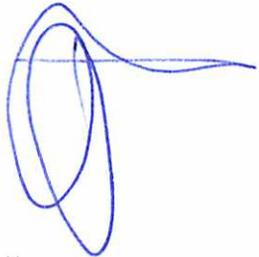


Recibí,
17-10-14


Informe CON 35/14



INFORME

INFORME PROPUESTA DE VALORACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DE CESIÓN Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA DEL CENTRO JOVEN DE SAN SEBASTIAN DE LOS REYES.

C.I.F.: P-2813400-E

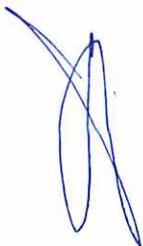
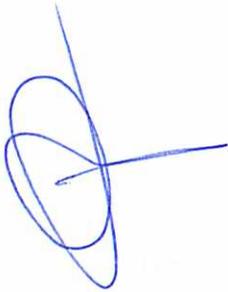


INFORME PROPUESTA DE VALORACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO ESPECIAL DE CESION Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL CENTRO JOVEN

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	2
2	OBJETO DEL INFORME	3
3	CRITERIOS OBJETO DE NEGOCIACIÓN	3
3.1	Proyecto de explotación	3
3.2	Incremento al canon anual establecido	8
4	VALORACIÓN FINAL	8

C.I.F.: P-2813400-E



2 OBJETO DEL INFORME

El objeto del informe es la valoración del proyecto de explotación de la cafetería de acuerdo con lo establecido en la cláusula 8ª del pliego de cláusulas administrativas y del porcentaje de incremento al canon anual establecido en este mismo pliego.

Por parte del órgano de contratación se procedió a tramitar 8 invitaciones para participar en este procedimiento negociado ordinario.

De las 8 invitaciones cursadas y de acuerdo con el acta de apertura de plicas de 13 de octubre de 2014, que ha sido remitida a esta Jefatura de Sección, solo se han presentado dos interesados:

- FELIX SIMMARRO ARBIZA.
- FRANCISCO LEÓN NAVA.

Se ha de destacar que una vez notificada la invitación, solicitaron una visita a la instalación de la cafetería los siguientes licitadores:

- FELIX SIMMARRO ARBIZA
- JOSE LUIS LIANEZ GARCIA

3 CRITERIOS OBJETO DE NEGOCIACIÓN

3.1 Proyecto de explotación

Para su valoración se tendrá en cuenta lo especificado en la cláusula 8ª del pliego de cláusulas administrativas,...*"las condiciones de explotación de la cafetería, terraza y espacio escénico, valorándose la adecuación y economía para usuarios de los productos ofertados en la cafetería; las mejoras que se hagan sobre mobiliario, equipamiento y utensilios de los que dispone la cafetería para su explotación; los criterios de explotación y organización de los espacios objeto de cesión, garantizando su adecuación a los objetivos y condicionantes del pliego de prescripciones técnicas"*...

Se procede a realizar la lectura y examen del proyecto presentado por ambos licitadores de los que se desprende la siguiente valoración en cada uno de los aspectos susceptibles de negociación, resultando que el proyecto presentado por **Francisco León Navas**, está muy bien estructurado, con una presentación clara y ordenada. **Es el único de los dos licitadores**, que describe en todos los aspectos objeto de negociación de manera detallada la oferta presentada. Su proyecto de explotación y organización, **es el más completo** y responde a una oferta conjunta de entretenimiento, cultura y gastronomía saludable en un espacio de encuentro y relación con un enfoque global dirigido a jóvenes, niños y familias tanto en la oferta de explotación como en la de organización, en la lista de precios y menús, en el equipamiento y mobiliario ofertado y en la propuesta cultural y de entretenimiento. Ajusta la oferta gastronómica a los ritmos de vida de los jóvenes, en especial a aquellos que hacen uso de los servicios del Centro Joven, como es el caso del aula de estudio, y prioriza en las bonificaciones y descuentos de los menús a los jóvenes estudiantes. Por el contrario el proyecto presentado por **Félix Simarro Arbiza no presenta una estructura cohesionada** ni fundamentada en un enfoque dirigido a niños, familias y jóvenes ni en su oferta gastronómica (al presentar sólo un menú tipo, no ofrecer ningún descuento adicional, ausencia de oferta de platos que por su naturaleza puedan estar más dirigidos a un público joven e infantil) ni en su oferta de entretenimiento. Las ofertas que realiza (lista de precios, menús, equipamiento...) no se encuentran integradas en un proyecto conjunto de cafetería, espacio escénico y terraza dirigida a niños, familias y jóvenes.

El proyecto de Francisco León Nava se considera más adecuado con respecto al de Félix Simarro Arbiza, entre otros aspectos en:

- Estar enfocada al perfil de público requerido, en especial a jóvenes y familias con niños.

- Estar ajustada la oferta de menús a diferentes tipologías de usuarios como son jóvenes, familias y niños.
- Ofrecer, 5 tipos de menú: diario, especial, joven, exprés, Mamás & Papás, infantil y niños, siendo el más económico el dirigido a jóvenes por un precio de 6,50 €
- Ofrecer una carta con una oferta gastronómica más amplia y variada pensada en jóvenes, niños y familias, siendo posible elegir en los menús entre, 2 opciones de primero y segundo en el menú normal y de tres primeros y tres segundos en el especial y dos primeros y segundos en el menú joven.
- Ofrecer descuentos: un descuento del 5% para los jóvenes estudiantes en desayunos y menú joven, tarjeta regalo que consiste en una bonificación de un menú gratis cuando se acumulan 10 comidas o desayunos (9+1), tarjeta mensual estudiante que consiste en contratar un mes natural de menús de lunes a viernes en la modalidad de prepago mensual sin necesidad de abonar diariamente el precio del menú (se advierte en este apartado un error en lo relativo al precio, ya que al citar este tipo de producto en diferentes apartados del proyecto, en unos casos se habla de 110 € y en otros de 120 €.. En cualquiera de los casos supone un descuento sobre el precio unitario del menú joven), un descuento del 5% en desayunos y menús para los funcionarios del Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes, Centro Territorial y Centro Joven.
- Presentar una oferta gastronómica por tramos horarios y perfiles de usuarios habituales del Centro Joven.
- Ofrecer mismo precio en cafetería que en terraza.
- Ofrecer un precio unitario más bajo de café, caña de cerveza, copa de vino y desayuno completo que el otro licitador, se toma como referencia estos precios ya que suelen ser los más consumidos en los diferentes tramos horarios.
- Ofrecer un lista de inversiones en mobiliario infantil para crear un espacio diferenciado dentro de la cafetería denominado "el rincón del niño" con estanterías infantiles, suelo de pvc con estampación de puzles, mesas y sillas de tamaño y colorido infantil, pinturas, libros y juegos educativos infantiles.
- Ofrecer en su plan de explotación del servicio a tres personas estables (gestor, jefe de sala-camarero y cocinero) y posibilidad de ampliar a un camarero más en terraza y otro en sala en función de la demanda, además de dos animadores socioculturales para los fines de semana y cumpleaños y dos asesores pedagógicos. Las tareas profesionales y horas semanales de trabajo de cada uno de ellos, se encuentran descritos en el proyecto. El gestor es el mismo licitador quien estará al frente de la cafetería de manera diaria y continua, circunstancia esta que garantiza el seguimiento y control de la explotación.
- Ofrecer la posibilidad de realización de prácticas de los alumnos de los cursos de monitores y animación sociocultural de la Delegación de Juventud e Infancia en la oferta artística, cultural e infantil de la cafetería.
- Describir el uniforme y vestimenta del gestor y camareros, con camiseta negra de manga corta o larga, pantalón y zapatos negros y mandil largo negro o pistacho con serigrafía del logotipo de la empresa dependiendo de la época del año. Para el cocinero pañuelo en cabeza, chaquetilla negra abotonada de cocinero, pantalón negro, mandil largo negro, calcetín negro y zueco o zapato de trabajo antideslizante.
- Presentar una imagen corporativa ya definida, con el nombre de "al punto" que transmita a jóvenes y familias la idea de encuentro, es decir de punto físico de encuentro.
- Una propuesta cultural y de entretenimiento diferenciada por días y franjas horarias, enfocada tanto a jóvenes como a niños y familias:
 - Tardes de 17:00 a 19:00: cumpleaños para niños con animadores.
 - Tardes de 19:00 a 22:00 horas y sábados hasta las 20:00 horas para los jóvenes de centro joven que quieran dar conciertos o bien para la programación de eventos artísticos que quiera proponer la Delegación de Juventud e Infancia.
 - Sábados por la mañana, talleres de manualidades para niños.
 - Viernes y sábados por la noche desde las 20:00 horas espacio para que los padres desconecten pudiendo hacer uso "del rincón del niño" en donde pueden estar sus hijos. Comentan que existen muy pocos negocios de hostelería que dispongan de un espacio

- de esparcimiento diferenciado para niños en el que sus padres puedan además disfrutar de una cena.
- o Jueves, viernes y sábados noche de 20:00 a 22:00 horas: programación de actuaciones de magos y monologuistas.
 - o Espacio de exposición de fotografía y pintura dirigido en especial a los vecinos de San Sebastián de los Reyes.

A continuación se exponen las diferencias de las ofertas presentadas en los proyectos de explotación de ambos licitadores, clasificadas en los apartados que figuran descritos en la cláusula 7 apartado IV del sobre número 2 de la oferta técnica. En algunos casos, como la lista de precios máxima, se comparan algunos de los productos más significativos relacionados con consumos muy habituales en un servicio de hostelería.

C.I.F.: P-2813400-E

	Félix Simarro Arbiza	Francisco León Navas
Lista de precios máximos	<p><u>En cafetería:</u></p> <p>Cafés e infusiones: 1,30 € Desayuno completo: 2,20 € Cacao con leche: 1,50 € Vaso de leche: 1,30 € Caña de cerveza: 1,20 € Copa de vino: 1,50 € Zumo embotellado: 1,50 € Zumo de naranja natural: 1,80 € Refresco: 1,50 € Batidos: 1,50 € Bollería (Unidad): 1,00 € Tostada con mantequilla: 1,00 € Sándwich mixto: 2,00 € Sándwich mixto con huevo: 2,90 € Hamburguesa especial: 4,50 € Bocadillo de tortilla española: 3,00 € Bocadillo de bacón con queso: 3,50 € Ración de bravas: 3,50 € Pincho de tortilla: 2,00 €</p> <p>No dispone de carta de platos combinados</p> <p><u>En terraza:</u></p> <p>Se incrementan en un 10% todos los precios de la lista de precios</p>	<p><u>En cafetería:</u></p> <p>Cafés e infusiones: 1,10 € Desayuno completo (incluye café con tostada, vasito de zumo y rebanadita de pan con lonchitas de jamón serrano): 2,10 € Cacao con leche: 1,20 € Vaso de leche: 1,00 € Caña de cerveza: 1,00 € Copa de vino: 1,50 € Zumo embotellado: 1,80 € Zumo de naranja natural: 2,10 € Refresco: 1,80 € Batidos: 1,80 € Bollería (Unidad): 1,50 € Tostada con mantequilla: 1,20 € Sándwich mixto: 3,00 € Sándwich mixto con huevo: 3,50 € Hamburguesa especial del punto: 5,50 € Bocadillo de tortilla española: 2,85 € Bocadillo de bacón con queso: 3,50 € Ración de bravas: 4,50 € Pincho de tortilla: 1,80 €</p> <p>Sí dispone de carta de platos combinados</p> <p><u>En terraza:</u></p> <p>Se mantienen los mismos precios que en cafetería</p>

<p>Lista de precios máximos</p>	<p>Menús: Menú diario de un plato del día con pan y bebida incluidos: 6,50 € Fin de semana (previa reserva) menú gastronómico: sin cuantificar económicamente</p>	<p>Menús: Menú diario: 3 primeros y 3 segundos a elegir más bebida y postre: 8,30 €. Menú especial: 3 primeros y 3 segundos a elegir (1 de ellos entrecot o solomillo o pescado especial) más bebida y postre: 10,50 €. Menú joven: 2 primeros y 2 segundos a elegir más postre: 6,50 €. Menú exprés (para los que tienen poco tiempo): bocadillo más bebida: 4,30 €. Menú para papás y mamás: 1 plato combinado más bebida y más postre: 6,90 €. Menú infantil: 1 plato combinado infantil más bebida y más postre: 4,90 €. Menú cumpleaños infantil: perrito, hamburguesa, sándwich mixto (a elegir uno) más bebida y más tarta, más actividad de animación de 2 horas (disfraces, juego, karaoke, teatro, temáticos de piratas, actividades...): 10,00 € /niño o niñas. Menús y productos para celíacos, dietas blandas y especiales para alérgicos (previa solicitud)</p>
<p>C.I.F.: P-2813400-E</p>	<p>Ofertas y descuentos especiales: Ninguno</p>	<p>Ofertas y descuentos especiales: 5% descuento en desayunos y menús para funcionarios del Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes, Centro Territorial y Centro Joven. 5% de descuento en desayunos y menús para alumnos con carné de estudiante. Tarjeta mensual prepago estudiantes: contratación de un mes natural de menús para jóvenes mediante tarjeta prepago con un coste total de 120 o 110 €, incluye comidas de lunes a viernes. Servicio a consensuar con el Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes. Tarjeta regalo desayunos/menús 9+1: tarjeta gratuita a cada cliente, cuando se completan 9 sellos se regala el décimo. No válido junto con tarjeta mensual de estudiante.</p>
<p>Mobiliario, equipamiento y utensilios</p>	<p><u>Equipamiento Cafetería y hostelería:</u> Vajilla y cubertería completas por valor de 2.635,44 € 12 Mesas de terraza 48 Sillas terraza 6 Sombrillas de terraza Material de cocina Cafetera Molinillos de café y descafeinado</p> <p><u>Equipamiento Informático, de sonido y comunicación:</u> 1 Proyector y equipo sonido por valor de 1.588,00 €</p>	<p><u>Equipamiento Cafetería y hostelería:</u> Cafetera Verona o similar 2 grupos: 1.133,00 € Máquina de zumo naranja: 72,50 € Tapizado de los sofás existentes: 120,00 € Diverso material de decoración interior: 60,00 € 4 Estanterías niños para el rincón del niño: 120,00 € 1 Mesa de niños con 8 banquetas para niños: 50,00 € Juguetes variados Juegos de mesa educativos: 120,00 € Colección de libros educativos niños menores de 14 años: 180,00 € Colección de libros educativos mayores de 14 años: 150,00 € Tapiz de suelo puzzle para niños Diverso menaje de cocina y cafetería: 600,00 €</p> <p><u>Equipamiento Informático, de sonido y comunicación:</u> Router wifi con instalación wifi gratuita para el local Proyector más pantalla de televisión: 417,99 €</p>

<p>Memoria de explotación</p> <p>Programación artística, imagen corporativa</p>	<p><u>Programación artística:</u> Fomentar los artistas del municipio y celebrar exposiciones, pequeñas audiciones, cuenta cuentos, proyecciones, etc. Solicitan asesoramiento al Centro Joven para la puesta en funcionamiento de su programación, y valoran la posibilidad de contratar a un coordinador de eventos.</p> <p><u>Imagen corporativa:</u> Que la cafetería sea un centro de reunión para diverso público con un servicio esmerado y calidades de primera acompañado de una limpieza exhaustiva buscando la satisfacción de los clientes.</p>	<p><u>Programación artística:</u> Una propuesta cultural y de entretenimiento diferenciada por días y franjas horarias, enfocada tanto a jóvenes como a niños y familias:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tardes de 17:00 a 19:00: cumpleaños para niños con animadores. Tardes de 19:00 a 22:00 horas y sábados hasta las 20:00 horas para los jóvenes del Centro Joven que quieran dar conciertos o bien para la programación de eventos artísticos que quiera proponer la Delegación de Juventud e Infancia. Sábados por la mañana: talleres de manualidades para niños. Viernes y sábados por la noche desde las 20:00 horas: espacio para que los padres desconecten pudiendo hacer uso "del rincón del niño" en donde pueden estar sus hijos. Comentan que existen muy pocos negocios de hostelería que dispongan de un espacio de esparcimiento diferenciado para niños en el que sus padres puedan además disfrutar de una cena. Jueves, viernes y sábados noche de 20:00 a 22:00 horas: programación de actuaciones de magos y monologuistas. Espacio de exposición de fotografía y pintura dirigido en especial a fomentar que los vecinos de San Sebastián de los Reyes puedan exponer sus obras. <p><u>Imagen corporativa:</u> Nombre de la cafetería: al Punto. Punto de encuentro donde vayan a reunirse jóvenes y familias de San Sebastián de los Reyes. El logotipo consiste en un cuadro negro sobre el que se destaca en color verde pistacho las palabras "al punto", destacando la "o" con mayor tamaño, cantidad de color y con un punto negro en su parte superior derecha. Presenta tipográficamente el logotipo de la imagen que además figurará en el uniforme y vestimenta del personal.</p>
<p>Proyecto de organización</p> <p>Medios personales adscritos a cafetería y terraza.</p> <p>Uniformidad y vestimenta</p>	<p><u>Medios personales:</u> Presenta 6 perfiles profesionales de las cuales solamente se adjuntan 5 curriculums. Turno de mañana: 2 camareros y 1 cocinero. Servicio de comida: 2 camareros, 1 cocinero y 1 personal de office y limpieza. Turno de tarde: 2 camareros y 1 ayudante de cocina. No se define turno de sábados. No se definen número de horas de la jornada semanal.</p> <p><u>Terraza:</u> En función de la demanda se pondrá el personal adecuado.</p> <p><u>Horario:</u> No describe nada.</p> <p><u>Uniformidad:</u> Invierno: Camisa negra y pantalón oscuro. Verano: Polo azul y pantalón por decidir.</p>	<p><u>Medios personales:</u> Ofrece un proyecto de organización con medios personales diferenciados para la parte gastronómica y para la parte de entretenimiento tanto para el local interior de la cafetería como para la terraza exterior.</p> <ul style="list-style-type: none"> Cafetería parte gastronómica: 3 personas estables: gestor (licitador, 100% tiempo), jefe de sala- camarero (jornada semanal de 40 horas) y cocinero (jornada semanal de 40 horas). 1 camarero extra para eventos y días de máxima afluencia, como viernes y sábados (dependerá de las necesidades). Cafetería parte entretenimiento: 2 personas como colaboradores y con categoría de animador socio cultural para los cumpleaños de los niños y niñas y para el rincón de los niños y niñas en las noches de los viernes y los sábados (jornada de lunes a sábados de 26 horas semanales). 2 asesores licenciados en pedagogía o en animación socio cultural para asesoramiento para programación artística y lúdica.

C.I.F.: P-2813400-E

<p>Proyecto de organización</p> <p>Medios personales adscritos a cafetería y terraza.</p> <p>Uniformidad y vestimenta</p>		<p><u>Terraza:</u></p> <p>Se cuenta con el mismo personal que en la cafetería y con un camarero más si es necesario (jornada de 26 horas semanales para las tardes noches)</p> <p><u>Prácticas alumnos:</u></p> <p>Posibilidad de realización de prácticas de los alumnos de los cursos de monitores y animación sociocultural de la Delegación de Juventud e Infancia en la oferta artística, cultural e infantil de la cafetería.</p> <p><u>Horario:</u></p> <p>Se mantiene el horario de apertura descrito en el pliego de condiciones técnicas: lunes a jueves de 9.00 a 22.00 horas, viernes de 9.00 a 1.30 horas y sábados de 10.00 a 1.30 horas.</p> <p><u>Uniformidad:</u></p> <p>El gestor y camareros, con camiseta negra de manga corta o larga, pantalón y zapatos negros y mandil largo negro o pistacho con serigrafía del logotipo de la empresa dependiendo de la época del año.</p> <p>El cocinero pañuelo en cabeza, chaquetilla negra abotonada de cocinero, pantalón negro, mandil largo negro, calcetín negro y zueco o zapato de trabajo antideslizante.</p>
---	--	--

3.2 Incremento al canon anual establecido

De acuerdo con el acta de apertura de pliegos remitida desde el Servicio de Contratación, los licitadores han presentado la siguiente propuesta de canon:

Licitador	Alza	Precio	IVA
Félix Simarro Arbiza	20%	4.200,00 €	882,00 €
Francisco León Navas	29,99%	4.525,00 €	950,25 €

El canon anual mínimo establecido en la cláusula número 2 del pliego de cláusulas administrativas particulares es de 3.500,00 € y un IVA repercutido de 735,00 €.

Puesto que son 2 ofertas las que se han presentado y no existiendo una diferencia de 20 unidades porcentuales entre ellas se descarta que exista una oferta desproporcionada o temeraria.

El canon ofertado por Francisco León Navas mejora en un 29,99% el mínimo establecido en el pliego.

4 VALORACIÓN FINAL

Una vez examinadas las ofertas de explotación y la propuesta de canon, se considera que el proyecto presentado por Francisco León Navas es el que mejor responde a un enfoque de contenidos artísticos, artículos y menús gastronómicos dirigido, en especial, a un público joven (14 a 30 años) y familiar, tanto en lo que se refiere a los hábitos y costumbres gastronómicas, de ocio, tiempo libre y culturales, como a su poder adquisitivo, preferentemente, la oferta dirigida a los grupos de menor edad (de 14 a 25 años). Este licitador propone una coherente idea de explotación y organización de su

culturales, como a su poder adquisitivo, preferentemente, la oferta dirigida a los grupos de menor edad (de 14 a 25 años). Este licitador propone una coherente idea de explotación y organización de su negocio para la que ha pensado además una imagen corporativa concreta. Mantiene en el proyecto las actividades y ofertas gastronómicas que el público habitual de la cafetería ha valorado de manera satisfactoria, y ha creado un logotipo y nombre de la cafetería que no rompe con el anterior y que permite identificar desde el primer día de la explotación a la cafetería del Centro Joven.

A lo anteriormente expuesto hay que añadir que su porcentaje de incremento sobre el canon establecido mejora aún la totalidad de su oferta.

Es por todo ello que bajo criterio de esta Jefatura de Sección no procede la negociación entre ambos licitadores ya que la propuesta de Félix Simarro Arbiza adolece en casi todos los aspectos de un desarrollo más estructurado y completo, no presenta adecuación del menú al poder adquisitivo de los jóvenes, la oferta gastronómica está más pensada para un público adulto, no adaptada a los hábitos gastronómicos de la población joven y familiar, y la lista de precios en aquellos productos que son más demandados por el público en general y por el público joven en especial es más elevada que la presentada por Francisco León Navas.

Por tanto y salvo criterio de otra categoría, se propone que se adjudique a Francisco León Navas, el contrato administrativo especial de cesión y explotación de la cafetería del Centro Joven de San Sebastián de los Reyes de acuerdo con el proyecto de explotación presentado y por el que habrá de satisfacer un canon anual de 4.525,00 € y un IVA repercutido de 950,25 €.

En San Sebastián de los Reyes, a 16 de octubre de 2014



Fdo.: Paloma Silvia Sánchez Rubio
Jefa de Sección de Juventud e Infancia

Enterada, dese traslado



Fdo.: Lucía Fernández Alonso
Concejal Delegada de Juventud