



INFORME DE LA COMISIÓN TÉCNICA DE CALIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE AL SOBRE Nº 2 DEL LOTE Nº 2, EVALUABLE MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR.

TÍTULO: CONCURSO PARA LA SELECCIÓN DE LICITADORES PARA EL OTORGAMIENTO DE AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA PARA LA OCUPACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÓDULOS Y TERRAZAS ANEXAS EN LA ZONA DENOMINADA “MUELLE GOURMET” EN EL PUERTO DE AYAMONTE (AYAMONTE-HUELVA) PARA LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

CLAVE: **DAC 182-2021.** **LOTE Nº 2**

ANTECEDENTES

Mediante acuerdo de la Dirección General de la Agencia Pública de Puertos de Andalucía de 14 de febrero de 2022, se designa la constitución de la Comisión Técnica para el presente concurso formada por el Director Comercial y la Jefa de Área de Dominio Público Portuario de la Agencia Pública de Puertos de Andalucía a la que le corresponderá realizar la valoración de la documentación evaluable mediante juicio de valor presentada por las licitadoras en el sobre nº 2 mediante la emisión del correspondiente informe técnico, conforme al baremo del concurso y los criterios establecidos en el pliego de bases, una vez concluida por la Mesa de Autorizaciones y Concesiones la apertura de los sobres n.º 1.

Conforme al Acta número 2 de la Mesa de Autorizaciones y Concesiones de 11 de abril de 2022, se reciben de la misma los sobres número 2 de las licitadoras indicadas en listado abajo relacionado.

Lote al que licita	Licitador
1	CAROLINA PADRÓN BARROSO
1	FRANCISCO HOMS PÉREZ
1	GRUPO INVERSO RESTAURACIÓN, SL

De conformidad con el apartado 8.3 del Pliego de Bases que rigen el presente concurso, se procede a la apertura de los sobres nº2 del Lote 1, para su valoración técnica.

VALORACIÓN DEL PLAN DE EXPLOTACIÓN

La valoración mediante un juicio de valor del Plan de Explotación de la actividad a desarrollar se realizará conforme a los siguientes criterios, tal y como establece el apartado 9 del Pliego de Bases:

- Destino y uso del lote al que se licita.
- Servicios ofertados.
- Horario y calendario propuesto para la prestación del servicio.
- Descripción y características del mobiliario (mesas y sillas) a utilizar.

La suma de los diferentes aspectos no podrán superar el máximo de puntuación establecida en 16 puntos.

Seguidamente se expone la valoración de las propuestas presentadas por las licitadoras:



CAROLINA PADRÓN BARROSO, ha especificado el destino y uso del lote al que licita, indicando que se va a destinar a desarrollar la actividad de bar-restaurante, de conformidad con lo indicado en el pliego. Se le otorgan **4 puntos**.

En el apartado de servicios ofertados, ofrece una descripción detallada de productos de la zona, con opciones vegetarianas, veganas, atendiendo a clientes con intolerancia al gluten como alergias alimentarias. No incluye desayunos. Se le otorgan **3 puntos**.

Respecto del horario y calendario para la prestación del servicio, se propone la apertura del establecimiento del 1 de julio al 15 de septiembre en horario de 11:00 a 02:00 horas, y resto del año de 10:00 a 23:00 horas, ampliables en época de gran afluencia, como Semana Santa. Se le otorga **3 puntos**.

Finalmente, en el apartado sobre descripción y características del mobiliario (mesas y sillas) a utilizar, la licitadora aporta fotografías de los mismos, de las que resulta que son adecuadas para el uso previsto y el entorno portuario, sin incluir publicidad de marcas o productos de consumo, tal y como establece el Pliego de Prescripciones Técnicas. Se le otorga **4 puntos**.

FRANCISCO HOMS PÉREZ, ha especificado el destino y uso del lote al que licita, indicando que se va a destinar a desarrollar la actividad de bar restaurante, de conformidad con lo indicado en el pliego. Se le otorgan **4 puntos**.

En el apartado de servicios ofertados, se limita a indicar la promoción de productos de origen andaluz, predominando el marisco onubense y carnes de la sierra. No indica desayunos. Se le otorgan **2 puntos**.

Respecto del horario y calendario para la prestación del servicio, se indica la apertura de mayo a octubre, los siete días de la semana, en horario de 10:00 a 01:00 horas. De noviembre a abril, la apertura será de 10:00 a 23:00 horas. Se le otorga **3 puntos**.

Finalmente, en el apartado sobre descripción y características del mobiliario (mesas y sillas) a utilizar, el licitador se limita a indicar que serán en material de resinas, en tono claro y estilo náutico. No aporta información gráfica al respecto. Se le otorga **1 punto**.

GRUPO INVERSO RESTAURACIÓN, SL, ha especificado el destino y uso del lote al que licita, indicando que se va a destinar a desarrollar la actividad de bar-restaurante, de conformidad con lo indicado en el pliego. Se le otorgan **4 puntos**.

En el apartado de servicios ofertados, indica la promoción de productos de la zona, sin más detalle, que comidas y cenas, con productos de cercanía. No indica desayunos. Se le otorgan **2 puntos**.

Respecto del horario y calendario para la prestación del servicio, indica la apertura todo el año en horario de 8:00 a 16:00 y 17:00 a 1:00, pudiendo extenderse en temporada de verano. Se le otorga **4 puntos**.


Finalmente, en el apartado sobre descripción y características del mobiliario (mesas y sillas) a utilizar, el licitador describe someramente los mismos. Se le otorga **1 punto**.

En virtud de lo anterior, el resultado de la valoración del sobre nº 2 comprensivo de la documentación evaluable mediante un juicio de valor es el siguiente:

Identificación	Destino y uso del lote al que se licita	Servicios ofertados	Horario y calendario propuesto para la prestación del servicio	Descripción y características del mobiliario (mesas y sillas) a utilizar	Puntuación total (máximo 16 puntos)
CAROLINA PADRÓN BARROSO	4	3	3	4	14
FRANCISCO HOMS PÉREZ	4	2	3	1	10
GRUPO INVERSO RESTAURACIÓN, SL	4	2	4	1	11

En Sevilla, a 21 de abril de 2022

El Director Comercial



Fdo.: Rafael Montero Jurado

La Jefa de Área de Dominio Público Portuario



Fdo.: Alicia Pineda Falcón

