INFORME DE VALORACIÓN TÉCNICA DEL CONTR 2025 725083 "CONCESIÓN DE SERVICIO PARA LA GESTIÓN DEL EQUIPAMIENTO DE USO PÚBLICO KIOSCO/RESTAURANTE NACIMIENTO DEL SEGURA, TM. DE SANTIAGO-PONTONES, JAÉN."

Estas conclusiones han tenido en consideración los documentos presentados en la licitación conforme a lo indicado en el PCAP, la ponderación de criterios no aritméticos y la adecuación de la propuesta técnica.

ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA A LA DOCUMENTACIÓN EXIGIDAS.

-Adecuación de la propuesta técnica presentada a la documentación exigida

RAMÓN FERNÁNDEZ RAMOS: la propuesta técnica presentada sigue el indice establecido, encontrándose estructurada y desarrollando cada uno de los servicios.

ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

- Optimización y eficiencia en el uso de los recursos disponibles, tanto en los equipamientos objeto de la licitación, como en los presentes en el entorno en el que éste se enclava.

RAMÓN FERNÁNDEZ RAMOS: La descripción que hace el ofertante del equipamiento se adecúa a la realidad, como así refleja la exposición que realiza del mismo, el entorno con sus potencialidades y posibilidades, así como el estudio pormenorizado mediante un análisis DAFO de las fortalezas, amenazas y oportunidades así como las propuestas de mejora de las debilidades del centro. Establece los elementos cercanos al equipamiento con los que puede crear sinergias, (aldeas rurales, Campos Hernan Perea, GR-247)

- Integración, adecuación y desarrollo de una cartera de servicios, productos y actividades coherente y fundamentada en los recursos y las potencialidades del territorio, a la vez que atractiva y de interés para los visitantes y la población local. Esta cartera siempre debe ser coherente entre los objetivos y la metodología planteada con sus destinatarios.

RAMÓN FERNÁNDEZ RAMOS: Los servicios que oferta son los específicos del pliego de condiciones.

El régimen de conservación y limpieza es excelente, diferenciando las zonas de limpieza del centro, temporalidad y tipo de mantenimiento.

El calendario de apertura se adecúa a lo establecido en el pliego.

Las mejora planteadas son de calidad y en consonancia a las necesidades del centro, lo que nos muestra un gran conocimiento de este equipamiento y sus necesidades. Plantean el acondicionado de la terraza exterior, la reparación del tejado. la sustitución del calentador de agua caliente pasando de electricidad a gas para evitar legionella y la poda del arbolado exterior. Cada mejora se ha cuantificado económicamente.

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	RAFAEL LARA ALONSO	28/05/2026
	LUIS ANGEL RANCHAL BUSTOS	
	MIGUEL ANGEL GARCIA RODRIGUEZ	
VERIFICACIÓN	Pk2jm92ZYDT9JEH863RNXLK25CGCGA	PÁG. 1/3

Con respecto al servicio de restauración, la propuesta presentada es buena. Incluye distribución de espacios, gestión del almacén y modo de funcionamiento y organización del personal del equipamiento. Con respecto al tema de la carta de bebidas y comidas, se incluye una carta que da un valor añadido al equipamiento por la calidad de las mismas e inclusión de productos alérgenos

En cuanto a la propuesta de venta de productos, tanto locales como específicos, es amplia y variada con un excelente reportaje fotográfico, estableciendo sinergias con empresas locales, (Aceites Casería de Huellar, Miel de flores, etc) con la inclusión de un precio orientativo de cada uno de ellos.

No incluye propuesta de otros servicios orientativos.

- Coherencia de la propuesta con los medios técnicos, materiales y humanos ofertados.

RAMÓN FERNÁNDEZ RAMOS: equipo humano suficiente para la gestión del centro debido a los perfiles profesionales descritos para cada puesto así como la formación de la responsable del equipamiento. Se incluye para cada puesto carnet de manipulador de alimentos. El equipamiento dispondrá siempre de una cocinera y un camarero apoyado en determinadas épocas del año por un ayudante de cocina y una ayudante de camarero.

CONCLUSIONES

RAMÓN FERNÁNDEZ RAMOS: La oferta presentada es buena en su conjunto, destacando:
La descripción que hace del equipamiento se adecúa fielmente a la realidad y su entorno con el aporte de un análisis DAFO que refleja las fortalezas y debilidades del centro. Presenta una excelente propuesta para el régimen de conservación y limpieza que incluye todas las zonas del equipamiento con tabla de registros y temporalización. El plan de ejecución del servicio de restauración es bueno con una excelente carta de bebidas y comidas. propuesta de venta de productos, tanto locales como específicos, es amplia y variada. En cuanto a las mejoras y otros servicios ofertados, todos son de calidad y necesarios para el centro, dando un valor añadido al equipamiento, cuantificando cada una de ellas. Describe bien las sinergias con otros equipamientos, entornos, etc.

No se encuentran deficiencias significativas en la oferta.

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	RAFAEL LARA ALONSO	28/05/2026	
	LUIS ANGEL RANCHAL BUSTOS		
	MIGUEL ANGEL GARCIA RODRIGUEZ		
VERIFICACIÓN	Pk2jm92ZYDT9JEH863RNXLK25CGCGA	PÁG. 2/3	

TABLA RESUMEN

NOMBRE OFERTANTE	VALORACIÓN NUMÉRICA	¿SUPERA UMBRAL MÍNIMO (20)?
RAMÓN FERNÁNDEZ RAMOS	35	SI

Firmado electrónicamente:

Miguel Ángel García Rodríguez. Técnico de Uso Público de Jaén

Luis Angel Ranchal Bustos. Coordinador Provincial de Jaén

Rafael Lara Alonso. Jefe de Área de Uso Público y Participación Social

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	RAFAEL LARA ALONSO	28/05/2026
	LUIS ANGEL RANCHAL BUSTOS	
	MIGUEL ANGEL GARCIA RODRIGUEZ	
VERIFICACIÓN	Pk2jm92ZYDT9JEH863RNXLK25CGCGA	PÁG. 3/3