



Ajuntament de Benicàssim

Dependencia: Servicios Públicos

Expte. 2126/2022 – Concesión Cafetería Villa Elisa

INFORME VALORACIÓN SOBRE B CONCESIÓN VILLA ELISA

Ainara Conesa García, Jefa de Sección de Personal y Servicios Públicos, en relación a la licitación convocada para concurrir a la concesión para el uso privativo y explotación de la zona destinada a restauración ubicada dentro del bien de dominio público municipal adscrito a servicio público denominado “Villa Elisa” situado en el Paseo Pilar Coloma, n.º 6 del término municipal de Benicàssim, se emite el siguiente INFORME:

Por la mesa de contratación se ha solicitado someter las ofertas presentadas por las dos mercantiles admitida a la licitación a informe de la Técnico responsable de la concesión para que se evalúe conforme a los criterios de valoración señalados en la base 15.1.- Criterios cuya valoración depende de un juicio de valor.

Las mercantiles admitidas a la licitación son las siguientes:

- **PLICA N.º 1** : Cruix Restaurant, S.L. con CIF B02971950, representada por Josep Miquel Pardo Gallen.
- **PLICA N.º 2**: UTE “Villa Elisa”, representada por Hector Santos Gómez, según compromiso de constitución suscrito por el mismo, por Dmytro Voronin, por Adrián Fores y por la mercantil La Claramunt.

Los criterios objetos de valoración son los siguientes:

- **Memoria-proyecto** de explotación, organización y planificación de la Cafetería-Restaurante objeto de concesión administrativa se valorará **hasta un máximo de 14 puntos** con la siguientes distribución:
 - Organización y planificación de la Cafetería-Restaurante objeto de concesión. Horario y días de apertura de la Cafetería-Restaurante (**hasta un máximo de 3 puntos**)
 - Profesionalidad del equipo humano adscrito a la Cafetería-Restaurante objeto de la concesión:
 - **Formación académica: Hasta 2 puntos**
 - **Experiencia profesional: Hasta 2 puntos.**





Ajuntament de Benicàssim

- Proyecto de sostenibilidad y Memoria de gestión medioambiental relacionada con la gestión de residuos del servicio con la finalidad de reducir los mismo. (hasta 3 puntos)
- Propuestas de medidas de seguridad COVID-19 y plan de contingencia ante la citada situación o similares (hasta 2 puntos)
- **Mejoras** propuestas a criterio del concesionario que obligado cumplimiento en caso de resultar adjudicatario de la concesión(hasta 2 puntos)
- **Proyecto de equipamiento y decoración del local hasta un máximo de 12 puntos que constará de:**
 - Diseño del local, decoración y diseño terrazas exteriores. Se valorará la aportación de planos y fotomontaje (hasta un máximo de 5 puntos)
 - Maquinaria y equipamiento técnico (maquinaria, aire acondicionado, iluminación...) (hasta un máximo de 3 puntos)
 - Medios materiales (mobiliario, vajilla, menaje...) (hasta un máximo de 4 puntos)
- **Proyecto Gastronómico hasta un máximo de 10 puntos que incluirá:**
 - Descripción del tipo de servicio que se oferta (carta, menú, menús degustación y precios orientativo) (hasta un máximo de 3 puntos)
 - Cocina que basándose e inspirándose en la gastronomía tradicional mediterránea, aporte elaboraciones innovadoras en cuanto a técnicas culinarias y conservación de calidad. (hasta un máximo de 3 puntos)
 - Trato en sala de clientes (guardarropa, carta en varios idiomas, braille, dispositivos y otras aplicaciones...) (hasta un máximo de 2 puntos)
 - Calidad de producto: de proximidad, de industrias de la provincia, ecológico y Amplitud y especialidad de la carta de vinos que deberán incluir entre su referencias vinos de Castellón y de la Comunidad Valencia. (hasta un máximo de 2 puntos)
- **Plan de comunicación y marketing hasta un máximo de 2 puntos.**
- **Estudio económico-financiero de la concesión** con carácter real y desglosado hasta un máximo de 2 puntos.

PLICA N.º 1 : Cruix Restaurant, S.L.

- **Memoria-proyecto** de explotación, organización y planificación de la Cafetería-Restaurante objeto de concesión administrativa se valorará hasta un máximo de 14 puntos con la siguientes distribución:





Ajuntament de Benicàssim

- Organización y planificación de la Cafetería-Restaurante objeto de concesión. Dos zonas diferenciadas una dedicada a espacio gastronómico y otra a cafetería restaurante. En esta ultima se ubican dos foodtrucks vintage, no ancladas, para mejorar el servicio. Se reducen aforos sobre los máximos establecidos en las bases y se establecen inicialmente periodos de apertura inferiores a los citados en las bases con amplios horarios diferenciados según los espacios que previamente se han definido y se prevé la puesta en marcha de la instalación en la primavera de 2023. **(2 puntos)**

- Profesionalidad del equipo humano adscrito a la Cafetería-Restaurante objeto de la concesión:
 - **Formación académica:** Se hace referencia directa a la formación del administrador de la mercantil que licita siendo la misma Grado Medio en Cocina por la Escuela de Hostelería del Grao de Castellón y Grado Superior de Restauración por la Escuela de Hostelería de Galdakano (Bizkaia). Recepción de premios durante la formación académica. Estancia en prácticas en restaurante de reconocido prestigio.
Se incluyen referencia a la formación de personal colaborador con el licitado para la puesta en marcha de la actividad. **2 puntos**
 - **Experiencia profesional:** Experiencia laboral en reconocidos restaurantes. Funda en 2017 su propio restaurante en el cual recibe reconocimiento Guía Michelin y BIB Gourmand entre otros. **2 puntos**

- **Proyecto de sostenibilidad y Memoria de gestión medioambiental** relacionada con la gestión de residuos del servicio con la finalidad de reducir los mismo. Incluye **(3 puntos):**
 - Creación de huerto propio de plantas aromáticas en jardín trasero
 - Productos locales, ecológicos y de proximidad cuidando los ciclos estacionales.
 - Referencia a la posible instalación de compostadora para reducir residuos de origen orgánico.
 - Separación selectiva de residuos en origen
 - Reducción uso de plasticos
 - Sensores de iluminación y luces led.
 - Utilización eficaz de la energía para ahorro de agua y electricidad





Ajuntament de Benicàssim

- **Propuestas de medidas de seguridad COVID-19 y plan de contingencia** ante la citada situación o similares. Utilización de Epis por todo el equipo, distancia de seguridad, limpieza exhaustiva, se priorizarán reservan on-line, amplio espacio entre mesas e instalación de un purificador de aire en el restaurante. **1,5 puntos**
- **Mejoras** propuestas a criterio del concesionario que obligado cumplimiento en caso de resultar adjudicatario de la concesión. No se aportan mejoras.
- **Proyecto de equipamiento y decoración del local** hasta un máximo de 12 puntos que constará de:
 - Diseño del local, decoración y diseño terrazas exteriores. Correcto diseño de todas las instalaciones y se aportan planos. **5 puntos**
 - Maquinaria y equipamiento técnico (maquinaria, aire acondicionado, iluminación...). Descripción de la maquinaria y aportación de planos de montaje y ubicación de cocinas y otros elementos. **3 puntos**
 - Medios materiales (mobiliario, vajilla, menaje...) Descripción y fotografías de los materiales, mobiliarios, utensilios, decoración a utilizar. **4 puntos**
- **Proyecto Gastronómico** hasta un máximo de 10 puntos que incluirá:
 - Descripción del tipo de servicio que se oferta (carta, menú, menús degustación y precios orientativo) **3 puntos**
 - Cocina que basándose e inspirándose en la gastronomía tradicional mediterránea, aporte elaboraciones innovadoras en cuanto a técnicas culinarias y conservación de calidad. **3 puntos**
 - Trato en sala de clientes (guardarropa, carta en varios idiomas, braille, dispositivos y otras aplicaciones...) **2 puntos**
 - Calidad de producto: de proximidad, de industrias de la provincia, ecológico y Amplitud y especialidad de la carta de vinos que deberán incluir entre su referencias vinos de Castellón y de la Comunidad Valencia. **2 puntos**
- **Plan de comunicación y marketing 2 puntos.**
 - Publicidad en prensa a nivel local, provincial y autonómico y en prensa especializada
 - Convocar visita con periodistas para que conozcan el Restaurante de Villa Elisa
 - Marketing en redes sociales
 - Coste aproximado campañas 7.500 euros





Ajuntament de Benicàssim

- **Estudio económico-financiero** de la concesión con carácter real y desglosado **0,5 puntos**. Ambas empresas parten de unos ingresos anuales similares porque que pueden ajustarse a la realidad. No se realiza un estudio detallado de inversión, previsión ingresos y gastos.

PLICA N.º 2: UTE “Villa Elisa”

- **Memoria-proyecto** de explotación, organización y planificación de la Cafetería-Restaurante objeto de concesión administrativa se valorará hasta un máximo de 14 puntos con la siguientes distribución:
 - Organización y planificación de la Cafetería-Restaurante objeto de concesión. Dos zonas diferenciadas una de restaurante y otra de cafeteria. En esta ultima se pretenden ubicar baños portátiles lo cual no se considera apropiado con la estética del lugar. Se reducen aforos sobre los máximos establecidos en las bases y se establecen el servicio semanal de al menos cinco días establecido en las bases, sin embargo, en temporada alta únicamente será de lunes a viernes, por lo que no se cumple la apertura en fin de semana, festivo y víspera de festivos. **(1,5 puntos)**
 - **Profesionalidad** del equipo humano adscrito a la Cafetería-Restaurante objeto de la concesión:
 - **Formación académica:** Se hace referencia a diversa formación académica de personas con las que se va a contar para la puesta en marcha de la actividad pero no referida a los licitadores. Refieren Grado universitario en gastronomía y management culinario de colaborador directo. **1 punto**
 - **Experiencia profesional:** Funda en 2019 y 2021 apertura establecimientos relacionados con la restauración. Experiencia laboral en reconocidos restaurantes de personal colaborador. **1 punto.**
 - **Proyecto de sostenibilidad y Memoria de gestión medioambiental** relacionada con la gestión de residuos del servicio con la finalidad de reducir los mismo. Incluye **(2 puntos)**:
 - Creación de huerto propio de plantas aromáticas en jardín trasero
 - Productos locales, ecológicos y de proximidad.
 - Separación selectiva de residuos en origen





Ajuntament de Benicàssim

- Minimizar el uso de materiales de un único uso. En caso de ser necesario, serán de materiales biodegradable.
- Utilización eficaz de la energía para ahorro de agua y electricidad
- Iluminación led, lamparas con su propia placa solar, maquinaria de bajo consumo.

- **Propuestas de medidas de seguridad COVID-19 y plan de contingencia** ante la citada situación o similares . Utilización de Epis por todo el equipo, distancia de seguridad, limpieza exhaustiva, amplio espacio entre mesas, toma de datos de los clientes para posible rastreo. **1,5 puntos**

- **Mejoras** propuestas a criterio del concesionario que obligado cumplimiento en caso de resultar adjudicatario de la concesión. De las mejoras aportadas solo se pueden tomar como tal la zona wifi gratuita y recarga de teléfonos móviles. Las restantes ya ha sido valoradas en otros apartados, no se consideran propiamente mejoras o no son viables en esta licitación. Se propone agenda cultural que deberá ser valorada, aprobada y autorizada por el ayuntamiento. **1 punto.**

- **Proyecto de equipamiento y decoración del local** hasta un máximo de 12 puntos que constará de:
 - Diseño del local, decoración y diseño terrazas exteriores. Correcto diseño de todas las instalaciones y se aportan planos. **5 puntos**
 - Maquinaria y equipamiento técnico. Descripción de la maquinaria. **1 punto.**
 - Medios materiales (mobiliario, vajilla, menaje....) Descripción y fotografías de los materiales, mobiliarios, utensilios, decoración a utilizar. **4 puntos**

- **Proyecto Gastronómico** hasta un máximo de 10 puntos que incluirá:
 - Descripción del tipo de servicio que se oferta (carta, menú, menús degustación y precios orientativo) No se incluye menú degustación **2 puntos.**
 - Cocina que basándose e inspirándose en la gastronomía tradicional mediterránea, aporte elaboraciones innovadoras en cuanto a técnicas culinarias y conservación de calidad. **3 puntos**
 - Trato en sala de clientes (guardarropa, carta en varios idiomas, braille, dispositivos y otras aplicaciones...) **2 puntos**





Ajuntament de Benicàssim

- Calidad de producto: de proximidad, de industrias de la provincia, ecológico y Amplitud y especialidad de la carta de vinos que deberán incluir entre su referencias vinos de Castellón y de la Comunidad Valencia. **2 puntos**
- **Plan de comunicación y marketing 2 puntos.**
 - Creación de imagen de marca con diseño de identidad corporativa y pagina web.
 - Presencia en redes sociales
 - Acciones de cobranding con otras empresas, concursos y sorteos.
 - Notas de prensa a nivel local, provincial y autonómico
- Estudio económico-financiero de la concesión con carácter real y desglosado **2 puntos.** Ambas empresas parten de unos ingresos anuales similares porque que pueden ajustarse a la realidad. Se realiza un estudio económico tomando en consideración financiación, inversiones, previsión de ingresos y gastos, personal etc. con gran detalle.

Suma de las puntuaciones obtenidas:

	CRUIX RESTAURANT, S.L.	UTE VILLA ELISA
ORGANIZACION Y PLANIFICACION	2	1,5
FORMACIÓN ACADÉMICA	2	1
EXPERIENCIA PROFESIONAL	2	1
SOSTENIBILIDAD/GESTIÓN MEDIO AMBIENTAL	3	2
SEGURIDAD COVID/PLAN CONTINGENCIA	1,5	1,5
MEJORAS	0	1
DISEÑO	5	5
MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTOS	3	1
MEDIOS MATERIALES	4	4
OFERTA GASTRONÓMICA	3	2
GASTRONOMÍA TRADICIONA-VANGUARDIA	3	3
TRATO CLIENTES	2	2
PRODUCTO	2	2
PLAN COMUNICACION Y MARKETING	2	2
ESTUDIO ECONÓMICO	0,5	2
TOTAL	35	31





Ajuntament de Benicàssim

No obstante, ambos licitadores introducen en su propuesta elementos que tras la consulta con el Arquitecto Municipal no son viables llevarlas a cabo en "Villa Elisa", por parte de **CRUIX RESTAURANT, S.L.** se propone la creación de una zona de "cocina de brasas" en la zona de entrada para proveedores, la cual debido a las características del edificio, salidas de humos y estar destinada la zona a otras finalidades no sería posible autorizar su ubicación. De igual forma, en la zona Terraza B se propone la instalación de 2 foodtrucks, las mismas tampoco serían objeto de autorización debido a que rompen con la estética de un edificio protegido y la necesidad de instalaciones eléctricas. Por tanto de **UTE VILLA ELISA** se propone la instalación de cuartos de baños portátiles en la zona Terraza B, lo que tras las pertinentes consultas tampoco será objeto de autorización por ya disponer la zona de restaurante de baños suficientes y no considerarse adecuado a la estética y protección de la villa y la necesidad de desagües.

Por lo tanto, únicamente puede ser objeto de autorización la instalación de una barra auxiliar, de pequeño tamaño e integrada en el entorno por su estética vintage, la cual no debe ser de carácter fijo ni precisar instalaciones y suministros.

A tal efecto, se considera oportuno informar a los licitadores sobre los extremos de su propuesta que no se recogen en las bases de la licitación y dada la especial protección al que está cometido el edificio así como la zona ajardinada no serían autorizados al efecto de poder seguir adelante con la licitación siendo conocedores de las modificaciones que deben realizarse en los proyectos presentados.

Es todo cuanto tengo que informar al respecto, no obstante, la Mesa de Contratación, siempre con su superior criterio decidirá, lo que estime oportuno al respecto.

Benicàssim, en fecha al margen

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

