

ACTA DE REUNIÓN N°4
DE LA COMISIÓN DE PREADJUDICACIÓN/EVALUACIÓN
LICITACION PÚBLICA N° 06/2019

Licitación Pública N° 06/2019.-

Expediente N° 067-DU-2018

Pliego de Bases y Condiciones Generales y Pliego de Bases y Condiciones Particulares aprobado por resolución In.Fue.Tur. N° 923/2019

Objeto: Puesta en valor de la Hostería Petrel y su posterior explotación por el mecanismo de la Iniciativa Privada en el marco de la Concesión de Obra Pública.

Presupuesto Oficial: US\$ 2.662.000,00.- DÓLARES ESTADOUNIDENSES DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL CON 00/100.

---En la ciudad de Ushuaia, provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur a los 15 días del mes de enero del 2020, siendo las 10hs. Se reúnen los miembros de la comisión de preadjudicación/ evaluación para redactar el presente Acta que describe el análisis de la única oferta presentada de acuerdo a lo establecido en el Art. N° 31 del pliego de bases y condiciones generales.

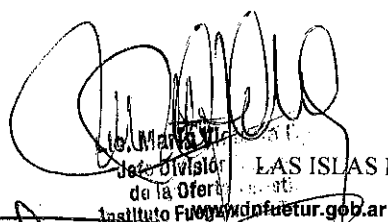
Se encuentran presentes:

- CÁRDENAS ROMERO, Silvina Adriana.
- ELORRIAGA, Yanina Paola.
- FAVALE, Sebastián Eduardo.
- GARCÍA, Juan Ignacio.
- OJEDA, María Victoria.

Se deja constancia que la comisión evaluadora admitió la oferta, con fecha 05 de diciembre de 2019 mediante Acta N° 3, ratificada por Resolución In.Fue.Tur. N°1.297/2019, procediendo de esta manera a la apertura del Sobre N° 2.

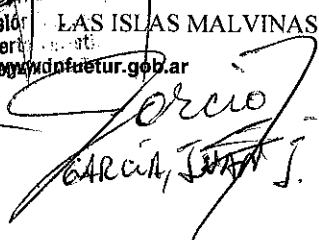
A continuación se procede exponer el resultado del análisis de la oferta presentada, de acuerdo al Artículo N° 25 sobre Evaluación de Ofertas, del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Siendo el único oferente la firma ALBATROS S.A.



Jefe División de la Oferta
Instituto Fuegoino de Turismo

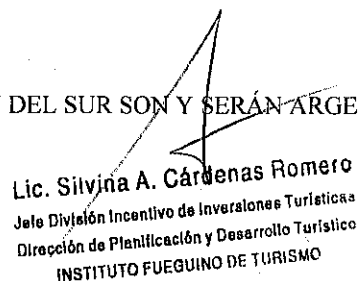
Sebastián E. FAVALE
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fuegoino de Turismo



JUAN IGNACIO GARCÍA



Yanina ELORRIAGA
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fuegoino de Turismo



Lic. Silvina A. Cárdenas Romero
Jefe División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico
INSTITUTO FUEGUINO DE TURISMO

LAS ISLAS MALVINAS, GEORGIAS Y SÁNDWICH DEL SUR SON Y SERÁN ARGENTINAS

1. Solvencia Financiera

De acuerdo a la documentación solicitada a los oferentes, se realizaron los análisis correspondientes a:

a) Liquidez

Activo corriente / Pasivo corriente

El puntaje otorgado es de 5/5

b) Rentabilidad

Utilidad bruta/Total del activo

Utilidad neta/Patrimonio neto

El puntaje otorgado es de 5/5

c) Solvencia y endeudamiento

Patrimonio Neto/Pasivo total

El puntaje otorgado es de 5/5

Gasto Financieros/Utilidad bruta operativa

El puntaje otorgado es de 5/5

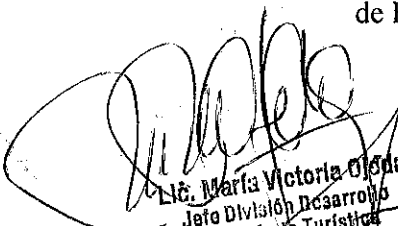
Obteniendo un puntaje total de 20/20

2. Monto Total de la Inversión

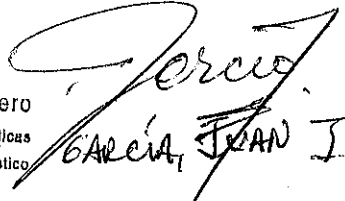
Para el presente análisis se considera al Presupuesto Oficial definido en el Art. 5 del P. B. y C. Particulares, el monto **US\$ 2.662.000,00.- DÓLARES ESTADOUNIDENSES DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL CON 00/100.**

En este caso el oferente presenta una inversión total de pesos \$ **107.440.378,00.- PESOS ARGENTINOS CIENTO SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA MIL TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO CON 00/100.-**, el cual sería el equivalente en dólares estadounidenses al momento de la apertura del sobre N°2 de fecha 12/11/2019, (dólar compra \$57,75 Banco Nación) US\$ 1.860.439.45, representando un 30.11% menos que el presupuesto oficial.

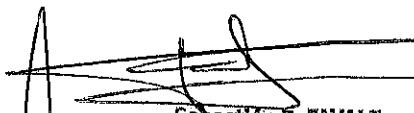
En función de ello la oferta no cumple con el requisito de inversión previsto en los Pliegos de Bases y Condiciones de la licitación, obteniendo un **puntaje de 0/20.**


Lic. María Victoria Ojeda
Jefe División Desarrollo
de la Oferta Turística
Instituto Fueguino de Turismo

Silvina A. Cárdenas Romero
Jefe División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico
INSTITUTO FUEGUINO DE TURISMO


GARCÍA, JUAN I.


Yanina ELORFIAGA
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fueguino de Turismo


Sebastián E. FAVALE
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fueguino de Turismo

3. Antecedentes del Oferente

a. Alojamientos Turísticos con gestión propia de servicios gastronómicos

Como parte de la firma Albatros S.A., teniendo en cuenta los alojamientos con gestión propia de gastronomía como Hotel de los Andes y Hotel Las Lengas, se acreditan según documentación presentada en fs. N° 936, más de 7 años de experiencia, otorgándole un puntaje máximo de **9/9 puntos**.

b. Desarrollo de actividades afines

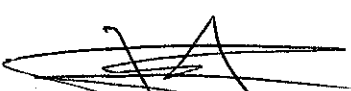
Según el análisis del Artículo N°25 inciso 3, "en el caso de personas jurídicas, o UT, la experiencia de los socios o miembros que la conformen, se tomara como válida, con la salvedad que se computará el promedio de años de las experiencias individuales". Se acreditan según documentación presentada en fs. N° 936, más de 7 años de experiencia, otorgándole un puntaje máximo de **7/7 puntos**.

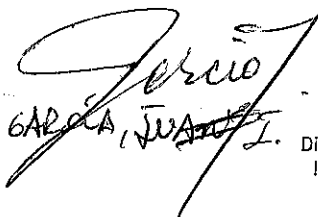
- i) Actividades en Hotelería (mínimo 20 camas): por Albatros S.A., Hotel Albatros, Hotel Las Lengas, Hotel de los Andes, Hotel Bahía Redonda, (éste último se encuentra habilitado en la Provincia de Santa Cruz).
- ii) Actividades en gastronomía (mínimo 40 cubiertos): Por Albatros S.A, Bar de Pizzas Hotel de los Andes (73 cubiertos), desde Julio de 2012 y Bar de Pizzas Hotel las Lengas (100 cubiertos) desde Junio de 2016.
- iii) Agencias de viajes y Turismo (receptivas): por parte de los socios Rumbo Sur S.R.L., operando desde 1971.

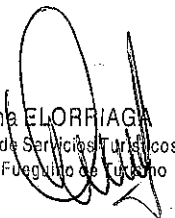
c. Desarrollo de actividades económicas en Tierra del Fuego

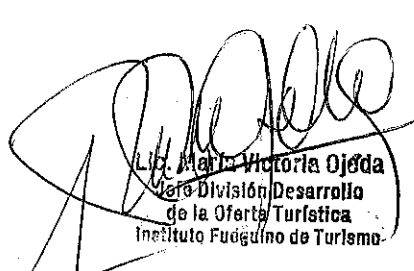
Teniendo en cuenta todas las actividades descriptas anteriormente, se acredita una experiencia de más de 7 años de actividades económicas en la Provincia, obteniendo **4/4 puntos** en este ítem.


Otorgándole un **puntaje total de 20/20** por el ítem Antecedentes del Oferente


Sebastián E. FAVALE
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fueguino de Turismo


GABRIELA JUSTANZI


Yanina ELORRIAGA
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fueguino de Turismo


Lic. Silvana A. Cárdenas Romero
Jefe División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico
INSTITUTO FUEGUINO DE TURISMO


Lic. María Victoria Ojeda
Jefe División Desarrollo
de la Oferta Turística
Instituto Fueguino de Turismo

4. Proyecto Constructivo

Diseño de arquitectura, características constructivas y equipamiento ofrecido para (i) sector destinado a alojamiento turístico (ii) sector destinado a servicios gastronómicos de bar, restaurant y confitería:

i) Sector destinado a alojamiento turístico

La nueva construcción plantea una integración entre ambos edificios. En el sector oeste se plantean dos nuevas habitaciones en suite, siendo un total de 115 m² ubicadas a continuación de las ocho existentes con una superficie total de 336 m², las cuales serán íntegramente refaccionadas.

Equipamiento del alojamiento

Se plantea la instalación de griferías en líneas de mayor calidad y confort para los baños de habitaciones y líneas más económicas para los baños de personal.

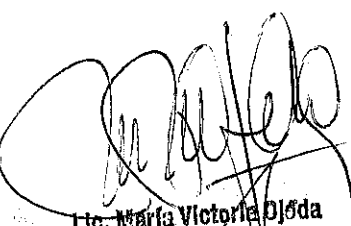
Describen la renovación completa de los artefactos de iluminación migrando hacia tecnología LED, tipo plafón embutidas en pasillos y habitaciones, en tanto que en espacios gastronómicos y de estar se utilizarían colgantes.

En las habitaciones y baños en suite se propone equipamiento de cama tipo SIMMONS línea Hotel, cubre somier, edredón, pie de cama, almohadones de diferentes tamaños y cortinas de gasa y lino. Todos los mobiliarios como fondos de cama, mesa de luz, sillones, mesa auxiliar, escritorio Chaise Lounge y artefactos de iluminación de diferentes líneas de Eugenio Aguirre. Se propone alfombras de piel de oveja, caja de seguridad, Smart TV de 40", cerradura electrónica, economizador de energía, cafeteras, entre otros.

En relación a la puesta en valor de las instalaciones destinadas específicamente a alojamientos turísticos se considera otorgar un puntaje de **5/7,5 puntos**. Visto que la documentación gráfica presentada resulta insuficiente para su análisis, considerando también que no se contemplaron aspectos relacionados a la accesibilidad de personas con discapacidad motriz, ni mejoras en logística/operaciones.

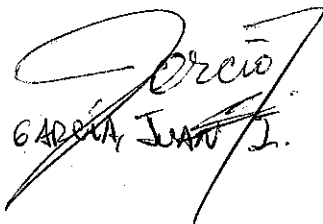
ii) Sector destinado a servicios gastronómicos de bar, restaurante y confitería

La propuesta se centra en la refacción y puesta en valor del edificio histórico de 1.290 m², al cual se le amplía un nuevo sector de gastronomía (que complementa al original) de 520m² ubicado en el sector este, el que contiene en planta baja un sector de parrilla, un salón comedor, locales comerciales, una sala de estar, confitería, baños y circulaciones. En planta alta se agregan 198m² de un salón comedor exclusivo que remata con una torre-mirador de 16m².



Lic. María Victoria Ojeda
Jefa División Desarrollo
de la Oferta Turística
Instituto Fuegoño de Turismo


Lic. Silvana A. Cárdenas Romero
Jefe División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico
INSTITUTO FUEGUINO DE TURISMO



Lic. Juan I. García



Yanina Elorriaga
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fuegoño de Turismo



Sebastián E. Favale
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fuegoño de Turismo

Se observa que en el sector gastronómico se plantea un sanitario accesible, sin estar específicamente definido en la descripción ni en la Justificación de Precios, pero si en la Memoria técnica y en los Pliegos de la presente Licitación.

Equipamiento gastronómico

En cuanto a equipamiento de cocina, proponen dotarla con elementos de primera calidad, tanto en equipos de refrigeración, cocina industrial 6 hornallas, horno pizzero-pastelero de 187 moldes, horno rotativo panadería 15 bandeja, lavavajillas industrial de 720 platos/hora, equipamiento para cordero a la estaca, cámaras frigoríficas, máquinas de hielo, sistemas de extracción, exhibidores de comidas y mesadas de acero inoxidable, entre otros.

En relación a la puesta en valor de las instalaciones destinadas específicamente a espacios gastronómicos se considera otorgar un puntaje de **6/7,5 puntos**. Visto que la documentación gráfica presentada resulta insuficiente para su análisis y que lo referido al sanitario accesible no se encuentra definido en la descripción ni en la justificación de Precios, tampoco las rampas de acceso al mismo, pero si en la Memoria Técnica y en los Pliegos de la presente Licitación.

Tampoco se acompaña a la oferta renderizados 3 D, interiores y exteriores que ayuden a visualizar de mejor manera la propuesta.

Así mismo se han analizado los siguientes aspectos generales que son comunes a ambos sectores:

La documentación gráfica que se presenta en fojas N° 151 a 155 ésta comisión considera que resulta insuficiente en cuanto a representación, escala e indicación de locales y planilla de locales.

Tampoco se acompaña a la oferta renderizados 3D, interiores y exteriores que ayuden a visualizar de mejor manera la propuesta.

Según describe el oferente a fojas N° 886, el proyecto se elaboró bajo la premisa de lograr una estética moderna y contemporánea recuperando la imagen histórica de la Hostería Petrel en materialidad y formalidad como la piedra, la madera, techos inclinados de chapa, etc.

Como características constructivas presenta fundaciones de hormigón, estructura principal de pórticos metálicos, cerramiento de perfiles de acero galvanizado, cubierta de chapa sobre estructura metálica, revestimientos exteriores de placa Cementicia de 10 mm y Siding

Sebastián E. FAVALE
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fueguino de Turismo

Juan I. GARCÍA

Yanina ELORRIAGA
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fueguino de Turismo

Lic. Silvina A. Cárdenas Romero
Jefe División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Institucional
Instituto Fueguino de Turismo

María Victoria Ojeda
Jefe División Desarrollo de la Oferta Turística
Instituto Fueguino de Turismo

superboard símil madera, revestimientos interiores en paredes y cielorraso de placa de roca de yeso con aislación térmica y acústica tipo Acustiver o similar.

En cuanto a las terminaciones interiores se plantea pisos de porcelanato de 30x30cm, pintura látex, restauración de carpinterías de madera existentes, revestimiento en baños de porcelanato de 60x60cm en pisos y paredes.

Se plantea un sistema de calefacción central a través de piso radiante con termostato ambiente para habitaciones y espacios comunes.

La provisión de agua potable se contempla bombeando agua dulce del lago Escondido, siendo potabilizada de acuerdo a recomendaciones del organismo del Estado Provincial que lo autorice. La instalación cloacal contará con un sistema de planta de tratamiento de efluentes tipo Faisan.

La instalación eléctrica estará provista por un generador de energía a Gas Natural tipo SG-120 Generac gas natural industrial 150KVA. Trifásico. 380 volts/50hz.

Equipamiento general


Como equipamiento general en salones comedores y espacios de estar, se agregara mobiliario y revestimiento decorativo, con sectores de barras y apoyo complementario. Como detalle decorativo se plantea en el mobiliario fijo y móvil (sillones, butacas, barra, etc.) con detalles en madera a distribuir en los diferentes salones, mencionando las líneas como "Mesa Bar rock" de madera, mesa madera Vintage, sillas en modelos "Escandinava retro", "Luxemburgo" y "Asturias". Para la zona de estar se plantean sillones modelo "Turin" y "Venecia".

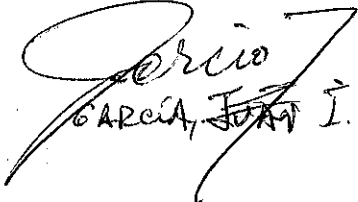
Para los espacios exteriores se plantea sillones, mesas, reposeras y bancos, entre otros, dependiendo de su ubicación en los livings, decks o fogones.

Para el análisis de estos rubros de equipamiento y decoración, se ha tomado la descripción planteada tanto en la Memoria Técnica y Descriptiva, fojas 885 a 897, como lo anexado de fojas N° 924 a 930, dónde se detalla lo antes expuesto, no pudiendo contrastarlo ni en el Presupuesto por Rubros, ni en la Justificación de Precios, ya que los mismos se muestran globalizados (fojas N° 986 y 987).


Accesibilidad general


El oferente plantea en foja N° 924, tener en cuenta la Accesibilidad Universal siguiendo las Directrices de Accesibilidad en Alojamientos y Servicios Turísticos, pero esto no se ve


Lic. María Victoria Ojeda
Jefe División Desarrollo
de la Oferta Turística
Instituto Fueguino de Turismo


Gerardo García

Lic. Silvana A. Cárdenas Romero
Jefe División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico
INSTITUTO FUEGUINO DE TURISMO


Yanina ELORRIAGA
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fueguino de Turismo


Sebastián E. FARIÑA
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fueguino de Turismo

reflejado en planos de arquitectura en fojas N° 880 a 884, ni tampoco en la justificación de precios.

Se menciona la rampa de acceso al establecimiento, sin poder verificar en planos si se ajustan a las medidas recomendadas. Por otra parte no se desprende del proyecto la resolución constructiva respecto a los desniveles, así como tampoco la adaptación accesible en habitaciones.

En cuanto a las obras exteriores se plantea una expansión tipo deck de madera en dos niveles de cara al lago, como sector de esparcimiento, y un muelle para embarcaciones menores.

5. Canon Ofrecido

El oferente propone a fojas N°945 que *“El canon ofrecido es del cinco por ciento (5%) de la facturación bruta mensual de todas las actividades y servicios a realizar en el inmueble, sea de forma directa o a través de locatarios y/o subconcesionarios”*, el cual se corresponde con el Canon estipulado en el Art N° 36 del PByCP.

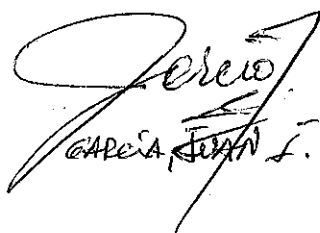
La ponderación de este ítem por parte de esta Comisión debería surgir de la evaluación comparativa entre las ofertas de canon que incrementen el mínimo establecido en pliego licitatorio, al encontrarnos ante una única oferta que se ajusta al pliego sin incrementar el porcentaje de Canon mínimo ofrecido, teniendo un **puntaje de 0/10**

6. Compromiso Laboral

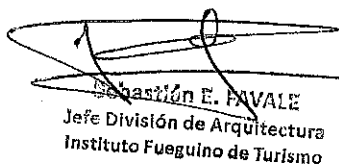
Según lo declarado por el oferente, emplearan para el desarrollo de todas las actividades de la concesión un total de 12 personas, sin detallar formación, rubros, tareas, puestos, turnos, etc. Sin embargo al establecer en el PB y CP, en el Artículo N° 48 que debe contratar por lo menos el 80% del personal del establecimiento con residencia en la Provincia, se tomará esta condición como parte de la oferta, por lo tanto se otorgará para este ítem el **puntaje de 3/5**.

7. Obras y/o actividades complementarias

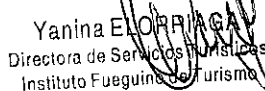
Se observa en la oferta que no se plantean obras y actividades complementarias adicionales a las mínimas obligatorias establecidas en la presente Licitación, por este motivo se otorga un puntaje de **0 puntos**, al no especificar un monto de inversión asignado a este ítem.



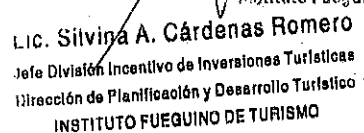
Sebastián E. Favale



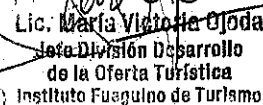
Sebastián E. FAVALE
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fuego de Turismo



Yanina ELORRIAGA
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fuego de Turismo



Lic. Silvana A. Cárdenas Romero
Jefe División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico
INSTITUTO FUEGUINO DE TURISMO



Lic. María Victoria Ojeda
Jefe División Desarrollo
de la Oferta Turística
Instituto Fuego de Turismo

8. Programa de Explotación

La propuesta presentada se basa en las actividades ligadas a las mejoras constructivas y nuevas edificaciones, así como también algunos detalles en cuanto al equipamiento, sin embargo esta Comisión advierte la falta de desarrollo del Programa de explotación en cuanto a las actividades y servicios turísticos, notando la ausencia de descripción de las estrategias que pueda plantear Albatros S.A. en base a sus recursos y experiencia en la actividad turística en la Provincia.

Consideramos que para la explotación de una concesión de estas características se debieran describir amplia y detalladamente de qué manera se plantea Albatros S.A. conseguir y sostener un flujo de visitantes, huéspedes y/o comensales en el establecimiento, presentando una propuesta tentativa sobre estrategias según temporada de las actividades, o la inclusión de la oferta gastronómica, alojamiento y/o actividades dentro de los circuitos, excursiones, productos y/o paquetes turísticos. Tampoco se desprende de la presentación los aspectos relacionados a la promoción y/o comercialización.


En términos generales, no se visualiza de la oferta presentada una categorización de tarifas que defina precios especiales para residentes, menores, jubilados y personas con discapacidad, y/u otros, tal lo solicitado en el Pliego.

La oferta prioriza el servicio de gastronomía sin describir cuál será su característica gastronómica principal más allá que la que pueda deducirse por el equipamiento presupuestado, es decir servicio de parrilla –cordero a la estaca- no definiéndose otros platos regionales que pudieran fortalecer la oferta del producto gastronómico provincial y la producción local. No se desprende de la oferta la cantidad de cubiertos/cafetería del establecimiento o cantidad de ocupación diaria proyectada. Se propone un salón para eventos y/o fiestas sobre el que tampoco se menciona capacidad.

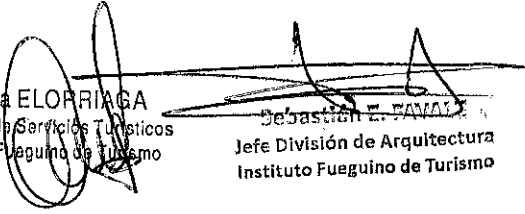
Por todo lo expuesto se le otorga un **puntaje de 1/5**.

En base a los resultados parciales de los puntos ponderados para el análisis, el **resultado total de la oferta es de 55/100**.

En virtud del análisis realizado y de todas las consideraciones vertidas en la presente Acta, ésta comisión recomienda la desestimación de la Oferta propuesta por Albatros S.A. considerando el puntaje obtenido y destacando que lo ofertado es un 30,11% menor al monto establecido como presupuesto oficial, el cual fue determinado oportunamente en base a la iniciativa privada presentada por el oferente, la que fuera declarada de Interés Público Provincial, según Decreto Provincial N° 3.649.


Lic. María Victoria Ojeda
Jefe División de Gestión de la Oferta Turística
Instituto Fueguino de Turismo
Silvina A. Cárdenas Romero
División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico
INSTITUTO FUEGUINO DE TURISMO


Yanina ELOPRIAGA
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fueguino de Turismo


Sebastián E. FARIÑA
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fueguino de Turismo

ANEXO 1: Cuadro de Evaluación de Ofertas

EXP. 67-DU-2018 PROYECTO INICIATIVA PRIVADA PARA LA CONCECION DE LA HOSTERIA PETREL

ITEMS	DESCRIPCION	PUNTAJE MAXIMO			PUNTAJE PONDERADO Albatros S.A.
1	SOLVENCIA FINANCIERA Y ECONOMICA	a) Liquidez	Activo Corriente/Pasivo Corriente	5 puntos	5
		b) Rentabilidad	Utilidad Bruta / Total del Activo	5 puntos	5
		c) Solvencia / endeudamiento	Patrimonio Neto/Pasivo Total	5 puntos	5
			Gastos Financieros/Utilidad bruta operativa	5 puntos	5
					20
2	MONTO TOTAL DE LA INVERSION PROPUESTA	Monto Analizado	x 20	20 puntos	0
		Monto maximo			
3	ANTECEDENTES DEL OFERENTE	Alojamientos turisticos con gestion propia de servicios gastronomicos mas alla del desayuno	Experiencia - años	puntos	9
			0 a 1 años	0	
			1 a 3 años	2	
			3 a 5 años	4	
			5 a 7 años	7	
		mas de 7 años	9		
		Actividades afines, i) hoteleria mínimo 20 camas, ii) gastronomia mínimo 40 cubiertos, iii) agencias de viajes y turismo	0 a 1 años	0	7
			1 a 3 años	2	
			3 a 5 años	4	
			5 a 7 años	5	
		mas de 7 años	7		
		Actividades economicas desarrolladas en Tierra del Fuego	0 a 1 años	0	4
1 a 3 años	1				
3 a 5 años	2				
5 a 7 años	3				
mas de 7 años	4				
					20
4	PROYECTO CONSTRUCTIVO	Puesta en valor de las instalaciones destinadas especificamente a servicios gastronomicos		7,5 puntos	6
		Puesta en valor de las instalaciones destinadas especificamente alojamiento turistico		7,5 puntos	5
					11
5	CANON OFRECIDO	canon anallizado - canon mínimo obligatorio	x 10	10 puntos	0
		canon maximo - canon mínimo obligatorio			
6	COMPROMISO LABORAL	80% personal radicado en TDF		3 puntos	3
		entre 80% y 100% del personal radicado en TDF		4 puntos	
		100% del personal radicado en TDF		5 puntos	
7	OBRAS Y/O ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	monto analizado	x5	5 puntos	0
		monto maximo			
8	PROGRAMA DE EXPLOTACION			5 puntos	1
TOTAL PONDERACION					55

[Handwritten Signature]
GARCIA, JUAN I.

[Handwritten Signature]
María Victoria Ojeda
Jefe División Desarrollo de la Oferta Turística
Instituto Fueguino de Turismo

[Handwritten Signature]
Gervasio E. Favale
Jefe División de Arquitectura
Instituto Fueguino de Turismo

[Handwritten Signature]
Yanina ELORRIAGA
Directora de Servicios Turísticos
Instituto Fueguino de Turismo

Lic. Silvina A. Cárdenas Romero
Jefe División Incentivo de Inversiones Turísticas
Dirección de Planificación y Desarrollo Turístico
INSTITUTO FUEGUINO DE TURISMO