



Junta de Andalucía

Consejería de Turismo, Regeneración,
Justicia y Administración Local

Empresa Pública para la Gestión del Turismo
y del Deporte de Andalucía S.A.

INFORME TÉCNICO DEL COMITÉ TÉCNICO DE EVALUACIÓN

INFORME TÉCNICO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS A LA LICITACIÓN PARA CESIÓN DE ESPACIO PARA IMPLEMENTAR ACTIVIDAD COMERCIAL RESTRINGIDA DE SERVICIO/ZONA DE VENDING MEDIANTE MAQUINAS AUTOMATIZADAS EN LAS INSTALACIONES DE LA CARTUJA, SEVILLA, GESTIONADA POR LA EMPRESA PÚBLICA PARA LA GESTIÓN DEL TURISMO Y DEL DEPORTE DE ANDALUCÍA, S.A. Expediente: C101-10NB-0522-0034.

La presente valoración técnica tiene como objeto evaluar las diferentes propuestas técnicas presentadas por las empresas licitadoras por las que se ha de regir la cesión de espacio para implementar actividad comercial restringida de servicio/zona de vending mediante máquinas automatizadas en las Instalaciones Deportivas de la Cartuja, Sevilla, gestionada por la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A. expediente: C101-10NB-0522-0034.

1. EMPRESAS EVALUADAS.

Las propuestas evaluadas corresponden a las empresas que se detallan a continuación:

Empresa	
EASY VENDING S.L.	(en adelante Easy Vending)
MEDITERRANEA CATERING S.L.	(en adelante Mediterránea)
SERUNION S.A.	(en adelante Serunion)

2. CRITERIOS DE VALORACIÓN.

De acuerdo a las especificaciones del Pliego de Condiciones Particulares, los criterios técnicos a evaluar por este Comité son los que se detallan a continuación:

Propuesta técnica: 50%. Se valorará, con un máximo de 50 puntos, según la estructura del **Anexo Proposición Técnica**. Se considerarán **APTAS O TÉCNICAMENTE ACEPTABLES** aquellas ofertas que alcancen 25 puntos de los **50 puntos máximos** posibles de la proposición técnica conforme a los siguientes criterios:

Oferta técnica: 50%. La máxima puntuación de 50 puntos se otorgará teniendo en cuenta la documentación aportada por las empresas licitadoras y conforme a la siguiente ponderación: (Para realizarse la apertura de la oferta económica, al menos han de conseguirse 25 puntos en la oferta técnica).

- a) **Proyecto y propuesta de equipamiento, elementos auxiliares, etc...** Proyecto que contemple toda la documentación y descripción detallada del equipamiento a implementar, máquinas expendedoras, tipología, beneficios tecnológicos, capacidad, calidad de elaboración, conectividad, seguridad, telemetría objetiva y directa de las ventas individualizadamente, etc... incluyendo además las características técnicas principales, calidades, garantía, certificación energética, funcionalidades, digitalización... **Hasta un máximo de 15 puntos.**



b) **Proyecto y propuesta de diseño de la zona vending y mobiliario accesorio de servicio interior y exterior:** Proyecto, documento que detalle la distribución de los espacios, la propuesta de intervención, la justificación del diseño e interiorismo y su integración con la estética e identidad de la instalación. Así como la memoria descriptiva de calidades, planos, infografía, cronograma de intervención de la reforma, desglose del equipamiento, tipología, ornamentación, elementos decorativos, iluminación, etc.... **Hasta un máximo de 15 puntos.**

c) **Propuesta de valor del servicio a ofertar: hasta un máximo de 20 puntos,** desglosado de la siguiente forma:

c.1. Plan de explotación y memoria documental, de la forma más detallada en sus partidas y consideraciones, elaborada por la empresa licitadora donde se establezca de forma clara y veraz el modelo de negocio considerado a desarrollar en la zona/espacio vending. **Hasta un máximo de 5 puntos.**

c.2. Oferta propuesta, principalmente considerando, la implementación de productos saludables, sin azúcares añadidos, considerando opciones a intolerancias como el gluten, la lactosa o la incorporación de bebidas vegetales, se valorará además de otras, la variedad, calidad de materias primas incidencia en categorías de líneas de productos vinculadas a una estrategia de alimentación saludable, con soluciones de ventas de productos frescos, snacks, aperitivos, bebidas y productos nutricionales envasados deportivos saludables. Se primará la proximidad de producción y aprovisionamiento, productos ecológicos disponibles, composición saludable de la oferta, con una asesoría de gabinete nutricional. **Hasta un máximo de 10 puntos.**

La oferta de productos, al menos y sin carácter limitativo, dispensación deberá considerar un alcance que cubra lo siguiente:

- Oferta diseñada para atender la necesidad de desayunos, comidas, cenas, aperitivos, meriendas, etc...
- Oferta de bebidas, cafés, infusiones, etc...
- Otras incorporaciones de oferta

c.3. Propuesta de precios en base a la oferta establecida en el apartado c.1 y c.2. **Hasta un máximo de 5 puntos.**

3. PUNTUACIONES.

a) **Proyecto y propuesta de equipamiento, elementos auxiliares, etc...** Proyecto que contemple toda la documentación y descripción detallada del equipamiento a implementar, máquinas expendedoras, tipología, beneficios tecnológicos, capacidad, calidad de elaboración, conectividad, seguridad, telemetría objetiva y directa de las ventas individualizadamente, etc... incluyendo además las características técnicas principales, calidades, garantía, certificación energética, funcionalidades, digitalización... **Hasta un máximo de 15 puntos.**

- **EMPRESA: EASY VENDING – se le otorgan 15 puntos.**

La propuesta es correcta y se ajusta a las necesidades de la instalación y al servicio que se debe prestar. Incluyen además de las máquinas expendedoras de productos, equipamiento auxiliar como microondas y otros para la regeneración



por calor de los platos precocinados que se pueden adquirir por parte de los clientes.

- **EMPRESA: MEDITERRÁNEA – se le otorgan 15 puntos.**

La propuesta es correcta y se ajusta a las necesidades de la instalación y al servicio que se debe prestar. Incluyen además de las maquinas expendedoras de productos, equipamiento auxiliar como microondas para la regeneración por calor de los platos precocinados que se pueden adquirir por parte de los clientes.

- **EMPRESA: SERUNION – se le otorgan 10 puntos.**

La propuesta es correcta en cuanto a la dotación de maquinarias de expedición de los productos. No contemplando ningún equipamiento auxiliar más, de forma que dificulta por ejemplo la regeneración mediante calor de los posibles productos que pudieran ofertar, especialmente los vinculados a precocinados.

b) **Proyecto y propuesta de diseño de la zona vending y mobiliario accesorio de servicio interior y exterior:** Proyecto, documento que detalle la distribución de los espacios, la propuesta de intervención, la justificación del diseño e interiorismo y su integración con la estética e identidad de la instalación. Así como la memoria descriptiva de calidades, planos, infografía, cronograma de intervención de la reforma, desglose del equipamiento, tipología, ornamentación, elementos decorativos, iluminación, etc.... **Hasta un máximo de 15 puntos.**

- **EMPRESA: EASY VENDING – se le otorgan 5 puntos.**

La propuesta no es concreta, incluye un abanico variado de posibilidades de actuación mediante infografías generales estándar en propuestas de acabado, de forma que no se justifican ni motiva el porqué de estas propuestas. Tampoco se presenta cronograma de actuaciones, ornamentación, distribución de mobiliario auxiliar vinculado a la zona de servicio, etc...

- **EMPRESA: MEDITERRÁNEA – se le otorgan 10 puntos.**

La propuesta es correcta y concreta; realizando una propuesta única ajustada al espacio. Incluyendo varias infografías descriptivas específicas, acotadas, dimensionadas y contextualizadas que trasladan la interacción y concepto de prestación del servicio que se busca implementar. Se incorpora un cronograma de intervención detallado. No se recogen actuaciones de mobiliario auxiliar de soporte al vending en el exterior.

- **EMPRESA: SERUNION – se le otorgan 5 puntos.**

La propuesta no es concreta, incluye un abanico variado de posibilidades de actuación mediante infografías generales estándar en propuestas de acabado, de forma que no se justifican ni motiva el porqué de estas propuestas. Tampoco se presenta cronograma de actuaciones, ornamentación, distribución de mobiliario auxiliar vinculado a la zona de servicio, etc... En esta misma línea no hay coherencia entre lo mostrado mediante imágenes y opciones de lo "proyectado" a "propuesta de equipamiento" en apartados anteriores (6 máquinas, 5 en el interior y 1 en la zona padel, pero en este punto tan sólo se nombran 3). No se establece mobiliario auxiliar a implementar.



c) **Propuesta de valor del servicio a ofertar: hasta un máximo de 20 puntos,** desglosado de la siguiente forma:

c.1. Plan de explotación y memoria documental, de la forma más detallada en sus partidas y consideraciones, elaborada por la empresa licitadora donde se establezca de forma clara y veraz el modelo de negocio considerado a desarrollar en la zona/espacio vending. **Hasta un máximo de 5 puntos.**

- **EMPRESA: EASY VENDING – se le otorgan 2,5 puntos.**
La empresa aporta memoria documental pero no incorpora la propuesta de plan de explotación, que determine la experiencia y su visión de negocio en la zona a implementar.
- **EMPRESA: MEDITERRÁNEA – se le otorgan 5 puntos.**
La empresa aporta memoria documental e incorpora un esquema de plan de explotación donde se visualiza la estimación de viabilidad de negocio de la zona a implementar.
- **EMPRESA: SERUNION – se le otorgan 2,5 puntos.**
La empresa aporta memoria documental pero no incorpora la propuesta de plan de explotación, que determine la experiencia y su visión de negocio en la zona a implementar.

c.2. Oferta propuesta, principalmente considerando, la implementación de productos saludables, sin azúcares añadidos, considerando opciones a intolerancias como el gluten, la lactosa o la incorporación de bebidas vegetales, se valorará además de otras, la variedad, calidad de materias primas incidencia en categorías de líneas de productos vinculadas a una estrategia de alimentación saludable, con soluciones de ventas de productos frescos, snacks, aperitivos, bebidas y productos nutricionales envasados deportivos saludables. Se primará la proximidad de producción y aprovisionamiento, productos ecológicos disponibles, composición saludable de la oferta, con una asesoría de gabinete nutricional. **Hasta un máximo de 10 puntos.**

La oferta de productos, al menos y sin carácter limitativo, dispensación deberá considerar un alcance que cubra lo siguiente:

- Oferta diseñada para atender la necesidad de desayunos, comidas, cenas, aperitivos, meriendas, etc...
 - Oferta de bebidas, cafés, infusiones, etc...
 - Otras incorporaciones de oferta.
- **EMPRESA: EASY VENDING – se le otorgan 7,5 puntos.**
La propuesta es correcta y adecuada a las necesidades del servicio a prestar en la instalación, aunque no aporta asesoría de gabinete nutricional.
 - **EMPRESA: MEDITERRÁNEA – se le otorgan 7,5 puntos.**
La propuesta es correcta y se ajusta a las necesidades de la instalación y al servicio que se debe prestar, aunque no hace alusión a otras incorporaciones de oferta.
 - **EMPRESA: SERUNION – se le otorgan 7,5 puntos.**
La propuesta es correcta y se ajusta a las necesidades de la instalación y al servicio que se debe prestar, aunque no hace alusión a otras incorporaciones de oferta.



c.3. Propuesta de precios en base a la oferta establecida en el apartado c.1 y c.2. **Hasta un máximo de 5 puntos.**

- **EMPRESA: EASY VENDING – se le otorgan 5 puntos.**
La propuesta es correcta y adecuada a las necesidades del servicio a prestar en la instalación. Los precios están bien descritos y divididos por grupos de productos, acordes con la demanda del sector.
- **EMPRESA: MEDITERRÁNEA – se le otorgan 2,5 puntos.**
La propuesta es correcta y adecuada a las necesidades del servicio a prestar en la instalación, pero falta detalle en algunos de ellos, por ejemplo, en los platos preparados y ensaladas frescas tan sólo se contempla un precio tipo.
- **EMPRESA: SERUNION – se le otorgan 5 puntos.**
La propuesta es correcta y adecuada a las necesidades del servicio a prestar en la instalación. Los precios están bien descritos y divididos por grupos de productos, acordes con la demanda del sector.

Según la información recogida en el presente informe, la puntuación final obtenida por cada una de las empresas, sería la recogida en el siguiente cuadro resumen:

EMPRESA	Puntuación					TOTALES
	a	b	c.1	c.2	c.3	
EASY VENDING	15	5	2,5	7,5	5	35
MEDITERRÁNEA	15	10	5	7,5	2,5	40
SERUNION	10	5	2,5	7,5	5	30

Vistas las puntuaciones obtenidas en la presente valoración técnica, la empresa licitadora que obtiene mayor puntuación es MEDITERRANEA CATERING S.L., con una puntuación total de **40 puntos**, a los efectos oportunos.

En Sevilla a 10 de febrero de 2017.