

INFORME DE DE EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA LA ADJUDICACIÓN EN EL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSISTENTE EN EL DISEÑO, ORGANIZACIÓN, MONTAJE, DESMONTAJE, PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, MANTENIMIENTO Y PRESTACIÓN DE SERVIOS ACCESORIOS (MANTENIMIENTO, LIMPIEZA, SEGURIDAD, TECNOLÓGICO Y CATERING) DEL STAND DEL GOBIERNO DE CANARIAS EN LA FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE CALIDAD “FRUIT ATTRACTION”, ASÍ COMO LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS NECESARIOS DEL CITADO STAND MEDIANTE PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN ABIERTO SIMPLIFICADO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA(51/2024)

El objeto del contrato consiste en el diseño, organización, montaje, desmontaje, puesta en funcionamiento, mantenimiento y prestación de servicios accesorios (mantenimiento, limpieza, seguridad, tecnológico y catering) del stand del Gobierno de Canarias en la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas de Calidad “Fruit Attraction”, así como la prestación de los servicios necesarios del citado stand, que se indican en el pliego de prescripciones técnicas.

Los criterios cualitativos de adjudicación establecidos en el pliego son los siguientes:

CRITERIOS	PUNTUACIÓN
1. Criterio de diseño y funcionalidad	25puntos máximo
1.1. Originalidad	De 0 a 5 puntos: Las ofertas más originales en diseño obtendrán 5 puntos, y respecto a esas ofertas, se puntuarán el resto.
1.2. Funcionalidad: La elección de este criterio está basada en conseguir un mejor aprovechamiento de la superficie de la que se dispone para la instalación del stand, así como en una distribución de los expositores con la que se consiga una mayor visibilidad de sus stands para los visitantes a la feria.	De 0 a 5 puntos: Las ofertas que aporten más funcionalidad obtendrán 5 puntos, y respecto a esas ofertas, se puntuarán el resto.
1.3. Impacto visual: El criterio del impacto visual pretende que el stand del ICCA sea reconocible desde cualquier punto del pabellón y, por tanto, atrae la atención de los visitantes al mismo.	De 0 a 5 puntos: Las ofertas que aporten más funcionalidad obtendrán 5 puntos, y respecto a esas ofertas, se puntuarán el resto.
1.4. Imagen de sostenibilidad y accesibilidad: El criterio indicado persigue que los materiales sean los más respetables con el medio ambiente y permita el acceso al stand para personas con movilidad reducida.	De 0 a 5 puntos: Las ofertas que aporten más funcionalidad obtendrán 5 puntos, y respecto a esas ofertas, se puntuarán el resto.
2. Criterios sobre productos de catering	5puntos máximo
2.1. Contar con agua, vino, infusiones, café, cerveza y zumos.	1,25 puntos máximo

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

LUIS SALVADOR HERNANDEZ BETHENCOURT - JEFE SERVICIO FOMENTO Y PROMOCIÓN

Fecha: 03/09/2024 - 09:09:15

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente:

RP001-000GPqWCwHxg7r3W3m5I+xj8w==



El presente documento ha sido descargado el 03/09/2024 - 09:10:07



2.2. Menús variados que incluyan fruta de Canarias, ensalada, tapas calientes y frías, aperitivos, pasta y postre	1,25 puntos máximo
2.3. Se incluyan vinos y quesos canarios con DOP	1,25 puntos máximo
2.4. Menaje desechable o compostable	1,25 puntos máximo

Con fecha 28 de agosto de 2024 se remite por el órgano de asistencia la documentación del expediente de contratación n.º 51/2024, fin de que se valore, en el plazo máximo de siete (7) días naturales. Se estudia la siguiente documentación aportada:

- Memoria descriptiva de la imagen conceptual del stand y de las zonas que lo conforman, según el planteamiento utilizado en el pliego de prescripciones técnicas, así como los materiales a utilizar. En esta memoria se incluirá cuantos apartados considere la empresa licitadora puedan hacer más comprensible el proyecto, como pueden ser la descripción de los contenidos en los que se basará el diseño, planos a color (planta y alzado) de la distribución prevista, etc.
- Memoria de los elementos decorativos o expositivos a utilizar en el stand.
- Memoria detallada del mobiliario y elementos técnicos a utilizar.
- Memoria detallada de los menús, productos, cantidad del catering y suministro.

Se emite la valoración de la misma, conforme a los tres criterios de adjudicación establecidos en el Pliego.

Criterio de diseño y funcionalidad	Puntuación	Justificación
1.1. Originalidad	4	La oferta presentada aporta algunos elementos decorativos que nos diferencian de la competencia. Existe sintonía en los colores
1.2. Funcionalidad: La elección de este criterio está basada en conseguir un mejor aprovechamiento de la superficie de la que se dispone para la instalación del stand, así como en una distribución de los expositores con la que se consiga una mayor visibilidad de sus stands para los visitantes a la feria.	4	La distribución presentada requiere adaptación pero es dúctil para un aprovechamiento óptimo de la superficie
1.3. Impacto visual: El criterio del impacto visual pretende que el stand del ICCA sea reconocible desde cualquier punto del pabellón y, por tanto, atrae la atención de los visitantes al mismo.	4	Por la altura es visible desde cualquier punto y destaca lo suficiente.
1.4. Imagen de sostenibilidad y accesibilidad: El criterio indicado persigue que los materiales sean los más respetables con el medio ambiente y permita el acceso al stand	4	La propuesta cuenta con zonas de exhibición de productos cómoda y accesible al público. Cuenta con mostradores para la toma de



para personas con movilidad reducida.		contacto con visitantes. Escasa existencia de elementos que obstaculicen el paso o la vista general del conjunto. Aportan datos sobre materiales utilizados y su relación con el respeto del medio ambiente.
2. Criterios sobre productos de catering	Puntuación	Justificación
2.1. Contar con agua, vino, infusiones, café, cerveza y zumos.	1,25	Cuenta con agua, vino, infusiones, café, cerveza y zumos
2.2. Menús variados que incluyan fruta de Canarias, ensalada, tapas calientes y frías, aperitivos, pasta y postre	1	Se incluyen fruta de Canarias, tapas calientes y frías, aperitivos y postre. No incluye platos de pasta.
2.3. Se incluyan vinos y quesos canarios con DOP	0,75	Se incluyen dos vinos de la DOP Vinos de Tacoronte. No se especifica que los quesos canarios pertenezcan a alguna DOP.
2.4. Menaje desechable o compostable	0	No se indica el menaje que se va a utilizar

El total de puntos obtenidos es:

Propuesta	1. Criterio de diseño y funcionalidad	2. Criterio sobre productos de catering	TOTAL DE PUNTOS
AVANTE EVENTOS 2022 S.L.	16,00	3,00	19,00

Examinada la única propuesta se informa que la valoración es de 19 puntos, por lo que se solicita continuar con la tramitación, condicionado a la subsanación de la documentación presentada en relación a la firma de las memorias.