



ÓRGANO O UNIDAD ADMINISTRATIVA Unidad de Contratación	
PROCEDIMIENTO Procedimiento abierto de contratación	
CÓDIGO DE VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS  2Y0Y 4H3F 016Z 000X 0MTB	
CÓDIGO DEL DOCUMENTO UCN16I04CO	CÓDIGO DEL EXPEDIENTE UCN/2022/149

INFORME

Asunto: Expte. 2022/PA/026
Informe valoración Sobre 2 Oferta técnica

El presente informe tiene por objeto la valoración de las ofertas técnicas, con arreglo a los criterios valorables mediante juicio de valor, que han sido presentadas en el procedimiento abierto convocado para adjudicar la **AUTORIZACIÓN DEMANIAL PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS (VENDING) EN LOS EDIFICIOS Y DEPENDENCIAS MUNICIPALES, Expte. 2022/PA/026.**

Únicamente ha presentado oferta a la licitación la empresa DIYOVENG, S.L.

La cláusula 20ª del pliego de cláusulas administrativas particulares establece los siguientes CRITERIOS VALORABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR:

1. Programa de gestión del servicio. Hasta 20 puntos

Se valorará la memoria que presentarán los licitadores en los que indicarán la forma de prestación del servicio, metodología, control de calidad, plan de mantenimiento, plazo y forma de reposición de productos, atención a las incidencias, utilización de medios tecnológicos para el control de las máquinas, etc.

- Metodología general de instalación y explotación: 5 puntos.
- Plan de mantenimiento y reposición, con especificación de horas y frecuencia de reposición de mercancías. Se valorará el cronograma de actuación: 5 puntos.
- Atención de incidencias y sistema de devolución de cobros indebidos: 5 puntos.
- Plan de control de calidad: 3 puntos.
- Medios tecnológicos: 2 puntos.

2. Calidad de las máquinas. Hasta 5 puntos.

Se valorará la calidad en general de las máquinas ofertadas, concretamente los siguientes aspectos: el bajo consumo energético, nivel de ruido, la estética, antigüedad, generación y gestión de residuos, sistemas de pago distintos del efectivo, etc.

Los licitadores presentarán una memoria descriptiva de las máquinas a instalar, acompañadas, en su caso, del correspondiente catálogo.

3. Calidad y variedad de los productos. Hasta 5 puntos.

Se valorará la calidad de los productos, utilización de marcas de primer nivel, la variedad de los mismos dentro de cada categoría, la oferta de productos saludables que favorezcan la comida sana y equilibrada (tales como frutas, verduras, productos elaborados con pan integral y asimilados, etc.) y productos de características especiales (sin gluten, 0% azúcares añadidos, etc.).

VALORACIÓN

La oferta técnica formulada por DIYOVENG se compone de 3 archivos en formato powerpoint con el siguiente contenido:

Características técnicas de las máquinas
Variedad y calidad de los productos
Programa de gestión del servicio

PROGRAMA DE GESTIÓN DEL SERVICIO

Presenta una memoria donde expone básicamente la metodología de instalación y explotación, plan de mantenimiento y reposición, atención de incidencias y devolución de cobros indebidos, plan de control de calidad y medios tecnológicos empleados.

La memoria recoge todos los apartados objeto de valoración del criterio pero de forma muy básica y resumida, por lo que se valora con la puntuación mínima:

- Metodología general de instalación y explotación: 1 punto.
- Plan de mantenimiento y reposición, con especificación de horas y frecuencia de reposición de mercancías. Se valorará el cronograma de actuación: 1 punto.
- Atención de incidencias y sistema de devolución de cobros indebidos: 1 punto.
- Plan de control de calidad: 1 punto.
- Medios tecnológicos: 1 punto.

TOTAL PROGRAMA DE GESTIÓN DEL SERVICIO: 5 puntos.

CALIDAD DE LAS MÁQUINAS

Presenta una memoria en la que indica que las máquinas a instalar son de las marcas Fas, Vendo y Necta.

Máquinas de bebidas calientes: Marca Necta, modelos Brio Up, Opera Touch
Máquina de productos sólidos marca FAS, modelos faster tm/tmt. Marca Necta modelo Samba

Presenta fotografías de los catálogos de las máquinas donde constan sus características, si bien la imagen es borrosa e ilegible. No obstante, dado que define las marcas y modelos de las máquinas se han podido comprobar las mismas a través de la página web de los fabricantes.

Se comprueba que las máquinas ofertadas en cuanto a diseño y características son las habituales, si bien al no poder comparar con otras ofertas se otorga la puntuación mínima: 1 punto.



ÓRGANO O UNIDAD ADMINISTRATIVA Unidad de Contratación	
PROCEDIMIENTO Procedimiento abierto de contratación	
CÓDIGO DE VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS  2Y0Y 4H3F 016Z 000X 0MTB	
CÓDIGO DEL DOCUMENTO UCN16I04CO	CÓDIGO DEL EXPEDIENTE UCN/2022/149

VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Presenta una memoria donde relaciona los principales productos sólidos y bebidas de las máquinas, adjuntando fotografías de algunos productos. Incluye bebidas sin azúcar y productos saludables como fruta y ensaladas. Se valora este apartado con la máxima puntuación: 5 puntos.

En virtud de todo lo expuesto, se otorga la siguiente puntuación a la oferta técnica presentada por DIYOVENG, S.L.

1. Programa de gestión del servicio: 5 puntos
2. Calidad de las máquinas. 1 punto.
3. Calidad y variedad de los productos. 5 puntos.

Total: 11 puntos.

Pozuelo de Alarcón, a la fecha de la firma
EL TAG-JEFE DE SERVICIO DE ASUNTOS JURÍDICOS
Y CONTRATACIÓN,

Fdo. Aniceto Baltasar Martín