INFORME DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO RELATIVO A LA AUTORIZACIÓN DE USO PRIVATIVO DE DOMINIO PÚBLICO PARA LA INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS VENDING PARA EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN LA JANDA, DEPENDIENTE DE LA AGENCIA PÚBLICA EMPRESARIAL SANITARIA BAJO GUADALQUIVIR (2019/PA-10-6)

1. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y BAREMOS DE VALORACIÓN

Los criterios de adjudicación valorados mediante juicio de valor en el procedimiento administrativo 2019 PA-10-6, y que se encuentran referenciados en el Anexo XI del Pliego de cláusulas administrativas particulares de dicho procedimiento, son los siguientes:

1. Productos saludables, locales o de la comarca. 12 puntos.
2. Máquinas y mantenimiento. 12 puntos
3. Reposición de productos en las máquinas. 6 puntos.

2. ENTIDADES LICITADORAS

Son objeto de valoración las ofertas presentadas por las siguientes empresas licitadoras:

- AB SERVICIOS SELECTA ESPAÑA, S.L.U.
- MAXELGA 93, S.L.
- VENDING GAZUL, S.L.

3. VALORACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS

VALORACIÓN DE LA OFERTA PRESENTADA POR AB SERVICIOS SELECTA ESPAÑA, S.L.U.

	CRITERIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN LICITADOR
1	**Productos saludables, locales o de la comarca**	12	4

La propuesta del licitador incluye el suministro de una gran variedad de artículos que no se adaptan a las características de producto saludable, apto para celíacos y/o sin lactosa, y tampoco indica si se suministrarán productos locales o de la comarca donde se ubica el centro. En este sentido:

- Más del 35% de los productos ofertados son calificados como "No saludables", lo que incluye bollería industrial, golosinas, etc.
- Solo 4 productos de 112 no contienen lactosa.

En la valoración se han tenido en cuenta como aspectos positivos los siguientes:

- En las máquinas completas de productos Heathy Moments se indicará mediante etiquetas de color verde que se trata de un producto saludable, etiqueta amarilla "Sin azúcar", etiqueta naranja "Sin gluten" y etiqueta morada "Sin lactosa".
- Se propone divulgar entre los consumidores información relativa a los productos saludables y certificaciones asociadas a través del panelado de las máquinas.

	CRITERIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN LICITADOR
2	**Máquinas y mantenimiento**	12	8

La propuesta del licitador se valora como satisfactoria de acuerdo al Pliego de Prescripciones Técnicas, destacando los siguientes aspectos positivos:

- Sistema de detección de caída de producto (sensor), que permite eliminar incidencias y sistema "aqua-stop" para evitar fugas de agua en las máquinas cuando la presión de la red sube súbitamente por algún problema.
- Tiempo medio de respuesta ante incidencias menor de 2 horas. Servicio de guardia permanente (también en sábados y domingos).
- Sistema de alerta DTP para garantizar que cualquier aviso, incidencia o sugerencia que se registre en el Call Center, llegue en tiempo real al dispositivo móvil del reponedor o técnico asignado al centro.
- Realización de reuniones periódicas de balance del servicio.
- Procedimientos de mantenimiento preventivo y limpieza muy detallados.
- Se ofertan máquinas fabricadas en los dos últimos años, si bien no especifica que sean nuevas.

Adicionalmente, cabe mencionar que:

- Sólo una máquina tiene clasificación energética A++. El resto tiene clasificación energética A.
- Se aporta el número mínimo de máquinas requerido (5).
- No se aporta información sobre los gases refrigerantes de las máquinas y consumo de agua.
- No se indica la entrega de informes periódicos sobre las operaciones de mantenimiento y limpieza realizadas que contengan información de carácter ambiental.

	CRITERIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN LICITADOR
3	**Reposición de productos en las máquinas**	6	3

La propuesta del licitador se valora como adecuada de acuerdo al Pliego de Prescripciones Técnicas, destacando los siguientes aspectos positivos:

- Disponibilidad del sistema informático de telemetría y la terminal (LTO) para controlar la trazabilidad de todos los productos (incluida la caducidad).
- Utilización de vasos bio-ecológicos (reciclable, renovable y compostable).
- Máquinas de bebidas calientes bimodales de forma que se puede suministrar la consumición sin vaso.

Adicionalmente, cabe mencionar que:

- No se aporta suficiente información sobre la cualificación y formación del personal de Selecta que permita su valoración.
- Aunque se menciona la existencia de un auditor de calidad del servicio, no se indica periodicidad o número de auditorías que se prevé realizar.
- Aunque se indica un horario de reposición (de lunes a viernes de 6:00 a 20:00 y sábados y domingos con un servicio de guardia) y que se realizarán visitas periódicas por parte de los reponedores, no se especifica claramente el tiempo previsto entre una situación de no disponibilidad de un producto en una máquina (por agotamiento) y su reposición.

- No se menciona la disponibilidad de productos sustitutos del azúcar y azúcar blanco, ni el acceso a servilletas y cucharillas, ni la utilización de envases, servilletas y cucharillas de material reciclado.
- No se menciona la entrega de informes periódicos sobre los consumos de cada producto, envases, servilletas y cucharillas, aspectos ambientales relacionados con la reposición, etc.

VALORACIÓN DE LA OFERTA PRESENTADA POR **MAXELGA 93, S.L.**

La oferta presentada por el licitador queda excluida del procedimiento al incluir información correspondiente al Sobre 3 y necesaria para la valoración de los criterios que dependen de fórmulas. En concreto, se incluye el precio venta al público de uno de los artículos necesarios para valorar la oferta económica.

VALORACIÓN DE LA OFERTA PRESENTADA POR **VENDING GAZUL, S.L**

	CRITERIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN LICITADOR
1	**Productos saludables, locales o de la comarca**	12	10

La propuesta del licitador en relación con los productos a suministrar se valora como muy satisfactoria de acuerdo al Pliego de Prescripciones Técnicas, destacando los siguientes aspectos positivos:

- El 100% de los productos ofertados son saludables.
- Aproximadamente el 75% son aptos para celiacos, el 60% sin lactosa y el 40% con bajo contenido en azúcar.
- Se incluyen productos la comarca.

Por el contrario, no se aporta información sobre medidas para divulgar entre los consumidores información relativa a productos saludables y certificaciones asociadas, ni cómo se identificarán sobre la máquina cada tipo de productos.

	CRITERIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN LICITADOR
2	**Máquinas y mantenimiento**	12	7

La propuesta del licitador se valora como adecuada de acuerdo al Pliego de Prescripciones Técnicas, destacando los siguientes aspectos positivos:

- Se ofertan máquinas nuevas, salvo una de bebidas frías (fabricada en 2015).
- Máquina Fast DG de clase al menos A+.
- Tiempo de respuesta a las averías menor de 12 horas.

Adicionalmente, cabe mencionar que:

- Se aporta el número mínimo de máquinas requerido (5).
- No se aporta información sobre los gases refrigerantes de las máquinas y consumo de agua.
- Aunque se indica que el responsable comercial realizará visitas regulares al centro, no se especifica la frecuencia.
- No se aporta información sobre el procedimiento de limpieza de la máquina y su ubicación, o de atención al usuario, ni sobre la entrega de informes periódicos a la Agencia sobre las operaciones realizadas de mantenimiento y limpieza, ni sobre la información de carácter ambiental que podrían incluir.

	CRITERIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN LICITADOR
3	**Reposición de productos en las máquinas**	6	3

La propuesta del licitador se valora como adecuada de acuerdo al Pliego de Prescripciones Técnicas, destacando los siguientes aspectos positivos:

- Servicio diario de reposición y limpieza de las máquinas.
- Registro de todas las operaciones de limpieza y reposición en un terminal móvil.
- En caso de falta de stock o de incidencia en alguna máquina, el servicio de atención al cliente está disponible las 24 horas todos los días del año. Asistencia inmediata para resolver la incidencia.

Adicionalmente, cabe mencionar:

- No se aporta suficiente información sobre la cualificación y formación del personal que permita su valoración.
- No se menciona la disponibilidad de productos sustitutos del azúcar y azúcar blanco, ni el acceso a servilletas y cucharillas, ni la utilización de envases, servilletas y cucharillas de material reciclado.
- No se menciona la entrega de informes periódicos sobre los consumos de cada producto, envases, servilletas y cucharillas, aspectos ambientales relacionados con la reposición, etc.

4. TABLA RESUMEN DE PUNTUACIÓN

	Proceso de valoración, juicio de valor	PUNTUACIÓN MÁXIMA	AB SERVICIOS SELECTA ESPAÑA, S.L.U.	MAXELGA 93, S.L.	VENDING GAZUL, S.L.
1	Productos saludables, locales o de la comarca	12	4	-	10
2	Máquinas y mantenimiento	12	8	-	7
3	Reposición de productos en las máquinas	6	3	-	3
PUNTUACIÓN TOTAL:		**30**	**15**	**Excluida**	**20**

En Utrera, a 17 de diciembre de 2019

Gracia Buiza Camacho
Unidad Técnica de Procesos Industriales