

INFORME VALORATIVO DE LAS OFERTAS RECIBIDAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA GENERACIÓN DE CONTENIDO Y POSTERIOR IMPLEMENTACIÓN EN UNA PLATAFORMA DIGITAL DONDE SE MUESTRE UN ENTORNO DE PRODUCTO PARA 2024. (EXPD.: C101-06DT-0524-0043)

Solicitado informe al Dpto. de Producto, relativo a la selección de una empresa, por procedimiento abierto, para la contratación de la asistencia técnica para la generación de contenido y posterior implementación en una plataforma digital donde se muestre un entorno de producto para 2024, se establecen las siguientes consideraciones al respecto.

VALORACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS DE CADA LOTE POR PARTE DEL DPTO. DE PRODUCTO

Por el presente se procede a valorar las diferentes ofertas técnicas, según los siguientes lotes:

- Lote 1: Segmento Gastronómico
- Lote 2: Segmento MICE
- Lote 3: Segmento Naturaleza
- Lote 4: Segmento Cultural
- Lote 5: Segmento Lujo



LOTE 1: SEGMENTO GASTRONOMÍA

Las ofertas presentadas se ajustan a los requisitos formales exigidos por la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A., reflejados en el Pliego que rige el presente procedimiento, por lo que se procede a realizar la valoración de las propuestas.

CRITERIOS EMPRESA	DISEÑOS Y CONTENIDO	PLANIFICACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL TRABAJO O ESTUDIO	DEFINICIÓN DE CRITERIOS DE CORTE PARA LA INCLUSIÓN DE LAS EMPRESAS O RECURSOS DE LOS DIFERENTES SEGMENTOS	MEJORAS
CONSORCIO POR LA EXCELENCIA SL	La propuesta presentada no se ajusta del todo a los requisitos del pliego y no hace referencia a este criterio. Sólo menciona una base de datos genérica a la que se volcaría toda la información obtenida. No hace referencia a la presentación final, formato de entrega, contenido audiovisual ni el traslado de la información a la plataforma web de TA. Tampoco menciona la elaboración de un informe profesional del segmento. Se limita a un inventario de establecimientos atendiendo a diferentes tipologías: Tradicional Vanguardia, Ecléptico, No recomendados. No hace mención al inventario de operadores receptivos vinculados al segmento.	Se basa únicamente en la planificación y visitas de inspección y en la revisión de datos por zonas, una vez programado un software que no especifica.	Desarrolla un programa de evaluación, con una puntuación del 1 al 5, de las diferentes categorías incluidas en este segmento: Tradicional Vanguardia, Ecléptico, No recomendados. Para ello, tiene en cuenta valores como el servicio, la calidad, el mantenimiento, entorno, instalaciones, etc.	
DESCUBRE COMUNICACIÓN SL	La propuesta presentada se ajusta a los requisitos incluidos en el pliego, en cuanto a presentación profesional, galería audiovisual, base de datos de empresas y experiencias, atendiendo a	Presenta un planteamiento metodológico bien estructurado y organizado: Estudio previo, creación de BBDD e inventario,	Incluye la elaboración de base de datos de empresas y experiencias atendiendo a unos adecuados criterios de	Incluye una solución tecnológica en torno a una función de búsqueda avanzada de



	unos criterios de selección determinados. Inventario de empresas/experiencias/operadores turísticos: criterios de selección muy adecuados y coherentes; acordes a lo que se demanda. Tienen muy claro lo que se les pide y dan una respuesta muy cualificada. Proponen establecer sinergias entre gastronomía y otros los segmentos gastronómicos: cultural, MICE, naturaleza..., así como por enfatizar aspectos relacionados con la sostenibilidad. Se vincula el inventario de experiencias a la base de datos de las empresas y se incluye una imagen de la experiencia. Formato de entrega de la BBDD: Excel y CSV, que incluye una solución tecnológica en torno a una función de búsqueda. Asimismo, propone georreferenciar las empresas y experiencias. No se indican de una forma clara las tipologías de empresas gastronómicas a incluir en la BBDD. Propone diseño de dossier profesional en formato PDF, exportado desde la base de datos, adaptándose a las directrices de TA y adaptable al CMS. Especifica también tipo de letra. Incluye base de datos de operadores receptivos a la que incorpora dos	integración y detalles, presentación e informe ejecutivo. Cronograma de las diferentes acciones por meses y semanas, bien organizado en el tiempo. Propuesta acertada y muy bien enfocada desde un punto de vista conceptual. Denotan, con la propuesta presentada, un gran conocimiento del segmento gastronómico.	selección: Autenticidad, Calidad y Profesionalidad, Variedad de actividades, Sostenibilidad y responsabilidad social, Accesibilidad, Innovación y creatividad, Seguridad, Política de precios, Facilidad de reserva y soporte al cliente y Ubicaciones y destinos.	la información. Dentro de la documentación audiovisual, incluyen 10 fotografías aéreas, aportando en total: 20 fotografías, 10 fotografías aéreas y 2 vídeos. Proponen vincular las experiencias con otros segmentos turísticos.
--	---	--	---	---



	puntos más: Países y perfil de los clientes a los que se dirige. avanzada de la información. Se contempla la integración de la información en la web de Turismo de Andalucía. Diseño aceptable de la presentación, de una forma sencilla y clara, que incluye información general del segmento. Entrega material audiovisual con imágenes tomadas por DRON. Incluye Informe ejecutivo a modo de resumen de todos los planteamientos, acciones y materiales llevados a cabo. Toda la información se trasladará al sistema NAC y al CMS de TA, en 4 idiomas: español, inglés, francés y alemán (empresa de traducción certificada).			
DINAMIZA ASESORES SLNE	En líneas generales, la propuesta presenta un enfoque muy adecuado a lo que se solicita, y una calidad en cuanto a contenido notoria desde un punto de vista técnico. junto a ello, demuestran gran experiencia en este tipo de trabajos vinculados al segmento gastronómico. La propuesta presentada se ajusta perfectamente a los requisitos incluidos	Propuesta de elevado nivel técnico, con un planteamiento que denota un gran conocimiento del segmento. Excelente estructuración, planificación y organización del trabajo. La secuencia planteada para la recopilación de la información sobre la cadena de valor es muy completa.	Definición de criterios de corte: enfocados de forma coherente y con criterio. Favorece el hecho de conceder bastante peso a la vocación turística de las empresas/experiencias, así como por los productos de proximidad y asociados a la identidad andaluza.	Base de datos File Maker. Tiene en cuenta otras políticas o actuaciones externas relacionadas con este segmento. Incluye entrevistas a agentes clave (mínimo 10 entrevistas).



	en el pliego, aportando información adicional de gran utilidad. De cara a la presentación profesional, la conceptualización del segmento es muy completa, abarcando puntos muy fuertes de la oferta y actores gastronómicos, así como de la demanda y tendencias en este segmento. Para la identificación de actores, manejan un espectro bastante amplio, señal de un notable conocimiento del turismo gastronómico. Incluye las siguientes tipologías de empresas: SECTOR ALIMENTARIO Explotaciones, productores y Empresas alimentarias (bodegas, almazaras, queserías, productores hortofrutícolas, cerveceras, etc. SECTOR TURÍSTICO Alojamientos, restaurantes, gastrobares, agencias de viaje especializadas, etc. CULTURA, COMERCIO Y ARTESANÍA Mercados, Comercios gastronómicos, Enotecas, vinotecas, Museos y centros de interpretación gastronómica. La información que contendrá cada ficha de empresa es muy completa; sucede igual con inventario de experiencias y de operadores turísticos.	Los recursos quedan muy bien estructurados. Cronograma de las diferentes acciones por meses y semanas, bien organizado en el tiempo, que incluye además una serie de entregables de cada una de las acciones llevadas a cabo.	Propone los siguientes requisitos mínimos, desarrollados individualmente, que se ajustan perfectamente a lo solicitado: Requisitos legales y vocacionales, Calidad y exclusividad de los servicios, Atención personalizada y servicio al cliente, Infraestructuras de alta gama, Gastronomía de alta calidad, Sostenibilidad y responsabilidad social, Tecnología y conectividad, Seguridad y protección, Certificaciones y reconocimientos de calidad, Opiniones y reputación, Innovación y adaptabilidad.	Elemento a destacar: Marketing Audit del turismo gastronómico de Andalucía y su entorno. Evaluación de la presencia de las experiencias gastronómicas en los distintos canales comerciales y análisis de la reputación online de una muestra representativa de los distintos agentes del ecosistema del turismo gastronómico local.
--	---	--	--	---



	Además, propone reflejar los agentes público y público-privados que gestionan y/u organizan servicios, experiencias y eventos gastronómicos. El inventario de empresas incluye datos adicionales como geolocalización, perfil del turista objetivo, distintivos de calidad y otros servicios. Configuración de la base de datos mediante herramienta FILE MAKER. Todo el diseño de las BBDD se realizará de manera que el catálogo pueda ser editado virtualmente y permita una experiencia de usuario con gran interactividad mediante campos contenedores de vídeo y galerías de fotos, animaciones, enlaces, etc., de cara a ampliar la información en la web, importación de datos, generar informes, etc. Se vincula el inventario de experiencias a la base de datos de las empresas y se incluye una imagen de la experiencia, además de la temporalidad. Incluye base de datos de operadores receptivos a la que incorpora un punto más: Mercados a los que se dirigen. Concepto diferenciador: entrevistas personalizadas a agentes relevantes del sector. Se realizarán al menos 10 entrevistas agentes clave, con el objeto de contar con diferentes visiones sobre el turismo gastronómico.			
--	--	--	--	--



	Material audiovisual: 20 fotografías, incluidas fotografías aéreas, y un vídeo de 1'30". Propuesta muy completa y potente, concediendo prioridad a la producción propia. Muestran especial cuidado en la selección de localizaciones y actores de los videos. Propone diseño de dossier profesional, a modo de Manual de Ventas, en formato PDF y adaptable al CMS de TA y otras plataformas. Incluye contenido debidamente estructurado del dossier, con datos y conceptualización del segmento. Toda la información se trasladará al sistema NAC y al CMS de TA, en 4 idiomas: español, inglés, francés y alemán; con una revisión y validación final de los contenidos. Enfoque brillante del informe ejecutivo, centrado en la labor profesional del técnico de TDA para poder mostrar el destino con las máximas garantías. El diseño que plantean, fruto de otros trabajos, es muy profesional y con gran criterio estético.			
UTE INN 360 SL	Se unifican los recursos mediante una plataforma interactiva. La plataforma propuesta presenta un enfoque más relacionado con una página web en la que se muestran recursos gastronómicos. Aunque está abierta a la manipulación por parte de los técnicos	La planificación del trabajo incluye el mes de enero de 2025. En cambio, el proyecto debe finalizarse en diciembre de 2024.	La metodología para la selección de empresas se fundamenta en un conjunto de criterios definidos que garantizan que las empresas	Un aspecto favorable de la propuesta es el ofrecimiento de un servicio de Formación orientada a enseñar las funciones básicas de



	de TA, el enfoque de la misma parece orientarse hacia el turista o usuario final, más cercano al planteamiento de la página web de Turismo de Andalucía, el cual no es el objeto de este pliego. Aunque una parte se ajusta a lo solicitado en el pliego, el enfoque de la presentación de la información no tiene en cuenta que lo que se solicita es para un uso profesional de los contenidos y la forma de estructurarla no se adecúa a las necesidades recogidas en el pliego. La estructura de la plataforma y el planteamiento resultan confusos. Tipologías de empresa: - Restaurantes y bodegas. Restaurantes de Alta Cocina. Bodegas y viñedos. -Alojamientos con enfoque gastronómico. Hoteles gastronómicos y alojamientos aurales con enfoque en productos locales - Servicios profesionales: Chefs y catering; organización de eventos gastronómicos; educación y talleres; productos gourmets. El inventario de empresas incluye datos adicionales como accesibilidad, certificaciones, capacidad y galería audiovisual. Bases de datos en Excel o CSV y dossiers interactivos. Material audiovisual: 20 fotografías mínimo y un vídeo de 1-2 minutos. No se especifica de forma clara la elaboración de los dossiers	Planteamiento bien organizado por meses y semanas. Fases incluidas en la planificación, ampliamente desarrolladas: Inicio y planificación, Ejecución, Control y Finalización e Integración de contenido en la plataforma web de TA y NAC. Incluye reuniones con el equipo de TA, entregables e informes regulares del trabajo realizado. La presentación del trabajo se hará en una plataforma que permite la búsqueda de la información por diferentes parámetros, e incluso guardar la información en función de los usuarios registrados. No se ajusta a las necesidades planteadas puesto que está orientada a un sistema similar al de una web online con parámetros de posicionamiento de google.	seleccionadas cumplan con los estándares de calidad y competitividad necesarios para representar adecuadamente a Andalucía como destino gastronómico. En la definición de criterios de corte, al abordar el inventario de empresas se citan servicios profesionales, no quedando claro si van incluidos museos y elementos patrimoniales asociados a la gastronomía aptos para ser visitables.	navegación y consulta de datos orientadas a los técnicos de TA. Enfoque en producción local.
--	---	---	---	---



	profesionales. Se echan en falta más detalles acerca de la conceptualización del segmento que defina con claridad cómo será la presentación profesional. Únicamente se menciona que se realizarán infografías que resalten datos claves, tendencias, etc., y el desarrollo de una plantilla para visualizar los segmentos. Debería abordarse en profundidad el contenido y estructura de las presentaciones. Traducción del contenido en 4 idiomas: español, inglés, francés y alemán. En relación a la entrega de material audiovisual, se valora positivamente la elección de localizaciones idóneas para el segmento. Como elemento a valorar negativamente, no se aporta informe ejecutivo del segmento, uno de los requerimientos del pliego.			
--	---	--	--	--



CRITERIOS DE VALORACIÓN:

Planificación Estratégica (70 puntos):

1. Diseños y contenido: 30 puntos
 2. Planificación y presentación del trabajo o estudio: 30 puntos
 3. Definición de criterios de corte para la inclusión de las empresas o recursos de los diferentes segmentos: 10 puntos
- 1.- Hace referencia a la propuesta que presente unos estándares más elevados de calidad en cuanto a diseño original, estructura y calidad del contenido.
- 2.- Se refiere a la propuesta que presente la estructura de planificación y planteamiento más coherente con los objetivos que se pretenden, y muestre de forma más óptima los resultados del trabajo y su posterior tratamiento y visualización.
- 3.- Hace referencia a la propuesta más razonable de cara a determinar el tipo de empresas, experiencias y resto de recursos seleccionados, asociados a estándares de competitividad y calidad.

RESUMEN CUADRO DE VALORACIÓN

1.- PLANIFICACION ESTRATÉGICA	70 puntos
1.1. Diseños y contenido	30 puntos
1.2. Planificación y presentación del trabajo o estudio	30 puntos
1.3. Definición de criterios de corte para la inclusión de las empresas o recursos de los diferentes segmentos	10 puntos



CRITERIO	Diseños y contenido	Planificación y presentación del trabajo o estudio	Definición de criterios de corte para la inclusión de las empresas o recursos de los diferentes segmentos	TOTAL
	(30)	(30)	(10)	
CONSORCIO POR LA EXCELENCIA SL	0	5	5	10
DESCUBRE COMUNICACIÓN SL	23	25	8	56
DINAMIZA ASESORES SLNE	30	30	10	70
UTE INN 360 SL	5	15	8	28

Si bien la empresa Descubre Comunicación se ajusta a lo solicitado en el pliego y cumple con todos los requisitos, la empresa Dinamiza Asesores va un paso más allá ofreciendo un diseño y contenido más completo y aportando mayor información del segmento en sus distintas tipologías. Asimismo, Dinamiza Asesores presenta un planteamiento metodológico muy bien estructurado y organizado y aporta unos criterios de corte de las empresas muy adecuados y más completos que el resto de las ofertas presentadas. Por todo ello y en base a la puntuación reflejada en la tabla, se propone adjudicar este **Lote 1** – Segmento Gastronómico a la empresa **Dinamiza Asesores, SLNE**.

Málaga, 11 de julio de 2024

Dpto. Producto