INFORME TÉCNICO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS A LA LICITACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA ACTIVIDADES Y PROGRAMAS PROPIOS DEL PARQUE DEPORTIVO LA GARZA, INSTALACIÓN GESTIONADA POR LA EMPRESA PÚBLICA PARA LA GESTIÓN DEL TURISMO Y EL DEPORTE DE ANDALUCIA S.A.

Expediente: C101-10AQ-0425-0033

La presente valoración técnica tiene como objeto evaluar las diferentes propuestas técnicas presentadas por las empresas licitadoras en relación al servicio de restauración para actividades y programas del Parque Deportivo La Garza de Linares, instalación deportiva gestionada por Turismo y Deporte de Andalucía S.A.

1. PROPUESTAS Y EMPRESAS EVALUADAS.

Las propuestas recibidas corresponden a las siguientes empresas:

Empresa
J***M ª L***Z M**OZ

Revisada la documentación correspondiente al sobre "B", se comprueba que la única empresa a evaluar es la citada anteriormente, J***M ª L***Z M**OZ, presentando proposición técnica tal y como se solicita en el pliego de prescripciones técnicas.

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: 40 ^{0}/0. Se valorará con un máximo de 40 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 20 puntos en la oferta técnica)

1. Propuesta de servicio de grupos: Se valorará con un máximo de 10 puntos.
Se valorará considerando que la propuesta se adecúe al número de niños por grupo, espacio disponible en los salones, perfil de los comensales (niños, jóvenes, etc.), tipología de menaje usado, etc.

propuesta de menús infantil: Se valorará con un máximo de 10 puntos.

Se valorará considerando la idoneidad de los menús a la tipología de comensal, cantidad de alimento, variedad de la oferta, ingredientes y su procedencia, tipo de cocción, etc., según lo estipulado en pliego.

3. Propuesta de menús general para grupos: Se valorará con un máximo de 10 puntos.

Se valorará considerando la idoneidad de los menús a la tipología de comensal, cantidad de alimento, variedad de la oferta, ingredientes y su procedencia, tipo de cocción, etc., según lo estipulado en pliego.

4. Propuesta de menú para eventos golf: Se valorará con un máximo de 10 puntos.

Se valorará considerando la idoneidad de la propuesta al tipo de comensal (jugador de golf y acompañantes), presentación de platos y calidad de los mismos, variedad para elección y diseño de menús, etc.

Todas las ofertas que alcancen los 20 puntos pasarán a la fase de valoración de la documentación e so e A por aplicación de fórmulas matemáticas. Esta valoración será considerada en la suma de las puntuaciones obtenidas junto al resto de apartados.

3. PUNTUACIONES.

1. Propuesta de servicio de grupos: Se valorará con un máximo de 10 puntos.

- J***M ª L***Z M**OZ , se le otorgan 8 puntos.

La propuesta habla del servicio general de comidas, detallando los diferentes servicios disponibles (comidas, cenas, desayuno, etc.), así como la posibilidad de formato "picnic" para excursiones o comida de salida de grupos.

Describe dinámica de atención a necesidades especiales, alergias, etc., así como la utilización de los locales disponibles, si detallar la distribución exacta.

Propone una ratio de 25 comensales por camarero, así como el servicio "emplatado" en mesa y también la metodología de elección de menús por parte de los clientes y asesoramiento de nutricionista en línea con el programa EVACOLE y la flexibilidad para adaptación de horarios de comida en función del programa de actividades del grupo en cuestión.

2. Propuesta de menús infantil: Se valorará con un máximo de 10 puntos.

- J***M ª L***Z M**OZ , se le otorgan 9 puntos.

Realiza propuesta de menú según formato descrito en pliego de un plato único, agua mineral y postre.

Aporta una tabla de platos a elegir con una gran variedad, incluyendo pasta, legumbres, ensaladas cremas, carnes, sopas y pescados en línea con lo solicitado.

cuanto a los postres la variedad es más corta pero apropiada al incluir fruta del tiempo, illas, flan y helados.

3. Propuesta de menús general para grupos: Se valorará con un máximo de 10 puntos.

- J***M ª L***Z M**OZ , se le otorgan 6 puntos.

Realiza propuesta de menú según formato descrito en pliego de dos platos, agua mineral y postre.

La oferta de primeros platos es la misma que en el menú anterior, por lo que es adecuada en cuanto a la variedad de alimentos ofertados.

En cuanto a los segundos la oferta es amplia, aunque con demasiada presencia de carne y solo dos pescados, que además serían cocinados fritos. Presencia de alimentos procesados (salchichas, pizza, hamburguesas, etc,). Da las opciones de guarnición de patatas, ensalada.

La oferta de postres es la misma que en el menú anterior.

4. Propuesta de menú para eventos golf: Se valorará con un máximo de 10 puntos.

- J***M ª L***Z M**OZ , se le otorgan 7 puntos.

Realiza una propuesta correcta con variedad en la tipología de servicios que se pueden adaptar a las diferentes necesidades de los eventos de golf, como son servicio cóctel, menú en mesa, avituallamientos en campo, etc.

Propone el servicio principal ajustado a los solicitado en pliego con cuatro entrantes, plato principal y postre, pero no hace mención a las bebidas.

La oferta de entrantes va en línea con la tipología de comensal, jugador de golf adulto. Es variada y suficiente.

La oferta de platos es correcta, variada y con la calidad suficiente para el tipo de servicio y perfil de cliente, con platos más elaborados tanto de carne como de pescado.

Los postres no se especifican demasiado, ofertando a modo general "tartas" y helados.

CUANTIFICACIÓN UNIFICADA DE LAS VALORACIONES PARA EL PARQUE DEPORTIVO LA GARZA (LINARES)

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	1	2	3	4	TOTAL
J***M ª L***Z M**OZ	8	9	6	7	30

Por lo tanto, la empresa J***M ª L***Z M**OZ, obtiene la puntuación mínima exigida, pasando a la siguiente fase de valoración.