

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO DE COCINA DE HIRIBERRI LANEAN

SOBRE B. “CRITERIOS CUALITATIVOS NO CUANTIFICABLES POR FÓRMULAS”

INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE OFERTAS.

1. CRITERIOS DE VALORACIÓN

El contrato se enmarca en los fondos Next Generation UE, en el Reglamento (UE) 2021/241 del Parlamento y del Consejo de 12 de febrero de 2021, por el que se establece el Mecanismo de Recuperación y Resiliencia, y su normativa de desarrollo y, concretamente, formando parte de la Componente 14 “Plan de Modernización y competitividad del sector turístico”, en la inversión nº1 “Transformación del modelo turístico hacia la sostenibilidad”, Submedida 2: Planes de Sostenibilidad Turística en Destino” para actuaciones transformadoras en el sector turístico en los ámbitos de la transición verde, la transición digital y la mejora de la competitividad turística .

El contrato tiene 2 lotes:

- Lote 1: mobiliario, sillería, accesorios y varios.
- Lote 2: mobiliario industrial y electrodomésticos.

Los criterios estipulados en la base 8.2. del pliego de condiciones económico-administrativas que rige la contratación para la valoración de la documentación técnica relativa a criterios cualitativos no cuantificables por fórmulas son:

LOTE Nº1. MOBILIARIO, SILLERÍA ACCESORIOS Y VARIOS

Las ofertas deberán obtener un mínimo de 24 puntos para que puedan considerarse válidas quedando excluidas de la licitación sino obtienen la puntuación.

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica que incluya:

- *Documentación gráfica junto a fichas técnicas que justifiquen los aspectos de los productos ofertados.*
- *Diseño propuesto del mobiliario incluyendo la distribución de espacios, planos, alzados, renders... que puedan ayudar a definir la oferta con gama cromática que defina la futura propuesta.*
- *Descripción de la oferta propuesta.*

Los licitadores deberán presentar su oferta técnica adaptadas al cumplimiento de los requisitos de cada uno de los elementos que cumplen las características mínimas exigidas.

Se valorarán las mismas con la documentación aportada por cada uno de los licitadores, cada una de ellas deben justificar y documentar cada uno de los productos por sus propios medios, aunque comparemos un mismo producto.

Las prescripciones técnicas que se marcan son requisitos mínimos de tal modo que su incumplimiento deberá de justificarse. Los licitadores podrán ofertar características técnicas diferentes siempre y cuando acrediten perfectamente que las propuestas son equivalentes técnicamente con las especificadas y lo justifique.

No tendrán valor las declaraciones del licitador sin apoyo documental por parte del fabricante que justifique los aspectos por lo que no se tendrán en cuenta.

Diseño del proyecto, coherencia estética y servicio postventa. 20p

Se valorará el diseño propuesto en lo relativo a la adecuación estética y funcional del espacio en su conjunto. Considerando la propuesta en base a los diseños, planos y documentación presentada, valorándose positivamente las posibles imágenes que nos ayuden a ver cada uno de los espacios y propongan la imagen de la futura instalación, incluyendo un abanico de acabados para poder realizar una buena elección.

Se valora el plan de trabajo y condiciones del servicio técnico además de la descripción y organización de los trabajos así como el servicio técnico durante la fase de garantía ofrecida indicando el tiempo de respuesta ante cualquier incidencia así como las condiciones del servicio prestado.

Se deberá indicar disponibilidad de stock de repuestos y garantía de continuidad de las mismas.

Calidad de los materiales 20p

Se valorarán la calidad técnica de los elementos ofertados considerando para ello las características técnicas de los materiales, la robustez y durabilidad de estos.

Ampliación y facilidad de almacenaje, aspectos ergonómicos y funcionales, así como productos duraderos y de fácil mantenimiento.

Se deberá presentar en la memoria técnica desarrollando el producto propuesto que constará de 4 apartados:

- Características de Mobiliario 6.p*
- Características elementos gráficos 6.p*
- Características de equipamiento TPV y sonido 4.p*

-Características de los accesorios 4.p

No se podrá incluir en este sobre referencia alguna de la oferta económica o criterios cuantificables mediante fórmulas, en cuyo caso, la empresa licitadora quedará excluida de la licitación.

LOTE N°2. MOBILIARIO INDUSTRIAL Y ELECTRODOMÉSTICOS.

Las ofertas deberán obtener un mínimo de 24 puntos para que puedan considerarse válidas quedando excluidas de la licitación sino obtienen la puntuación.

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica que incluya:

-Documentación gráfica junto a fichas técnicas que justifiquen los aspectos de los productos ofertados.

-Diseño propuesto del mobiliario incluyendo la distribución de espacios, planos, alzados, renders... que puedan ayudar a definir la oferta con gama cromática que defina la futura propuesta.

-Descripción de la oferta propuesta.

Los licitadores deberán presentar su oferta técnica adaptadas al cumplimiento de los requisitos de cada uno de los elementos que cumplen las características mínimas exigidas.

Se valorarán las mismas con la documentación aportada por cada uno de los licitadores, cada una de ellas deben justificar y documentar cada uno de los productos por sus propios medios, aunque comparemos un mismo producto.

Las prescripciones técnicas que se marcan son requisitos mínimos de tal modo que su incumplimiento deberá de justificarse. Los licitadores podrán ofertar características técnicas diferentes siempre y cuando acrediten perfectamente que las propuestas son equivalentes técnicamente con las especificadas y lo justifique.

No tendrán valor las declaraciones del licitador sin apoyo documental por parte del fabricante que justifique los aspectos por lo que no se tendrán en cuenta.

Diseño del proyecto y coherencia. 20p

Se valorará el diseño propuesto en lo relativo a la adecuación estética y funcional del espacio en su conjunto, considerando la propuesta en base a los diseños, planos y documentación presentada, valorándose positivamente las posibles imágenes que nos ayuden a ver cada uno de los espacios y que propongan las imágenes de la futura instalación.

Materiales, acabados y servicio postventa. 20p

Se valorará la calidad técnica de los elementos, considerando para ello comparativas entre las ofertas presentadas de materiales y acabados de los equipos, marcas y modelos, tipologías y datos técnicos de los equipos ofertados.

Se valorará el plan de trabajo y condiciones del servicio técnico además de la descripción y organización de los trabajos así como el servicio técnico durante la fase de garantía ofrecida indicando el tiempo de respuesta ante cualquier incidencia así como las condiciones del servicio prestado.

Se deberá indicar disponibilidad de stock de repuestos y garantía de continuidad de las mismas.

2. VALORACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS

LOTE Nº1. MOBILIARIO, SILLERÍA ACCESORIOS Y VARIOS

Conforme al acta de apertura del sobre 1, el lote 1 ha quedado desierto al no haber ofertas.

LOTE Nº2. MOBILIARIO INDUSTRIAL Y ELECTRODOMÉSTICOS.

Conforme al acta de apertura del sobre 1, al lote 2 han concurrido dos empresas ambas admitidas:

1. NASHITEL S.L.
2. NAVARRA DE HOSTELERÍA Y HOSPITALES S.L.

Ninguna de las dos empresas ha incluido en su oferta la totalidad de las partidas requeridas.

-Diseño del proyecto y coherencia

Ambas empresas presentan documentación gráfica del diseño del proyecto, siendo la de NASHITEL, la más completa.

NASHITEL presenta un plano completo y detallado de toda la distribución de cocina, barra y almacén. En él, se especifica la ubicación de todos los elementos requeridos para esta instalación. A su vez, presenta 4 alzados en 3D, que facilitan la visión de los espacios para la futura instalación.

Por su parte, NAVARRA DE HOSTERÍA Y HOSPITALES, únicamente presenta un plano detallado de la distribución de los elementos en cocina, barra y almacén.

NASHITEL: 15 puntos

NAVARRA DE HOSTELERÍA Y HOSPITALES S.L: 10 puntos

- Materiales, acabados y servicio postventa

En ambas ofertas faltan menciones a algunas de los electrodomésticos incluidos en la Memoria Valorada del equipamiento de cocina Hiriberri Lanean. Corresponden a pequeños electrodomésticos que no afectarían al montaje principal de la cocina. En algunos casos, se incluyen pero no se aportan fichas técnicas y/o no se indica el modelo concreto ofertado.

En la oferta de NASHITEL se observan las siguientes carencias:

- Batidora: falta ficha técnica del producto.
- Plancha: falta ficha técnica del producto.
- Báscula: falta ficha técnica del producto.
- Tostadora: falta ficha técnica del producto.
- Exprimidor: falta ficha técnica del producto.
- Arcón: falta ficha técnica del producto.

En la oferta de NAVARRA DE HOSTELERÍA Y HOSPITALES S.L se aprecian carencias y/o faltan los equipos siguientes:

- Lavavasos: no especifican modelo del producto.
- Lavavajillas: no especifican modelo del producto.
- Arcón: no especifican modelo del producto.
- Horno: no especifican modelo del producto, ni presentan ficha técnica.
- Freidora: producto no incluido.
- Placa inducción: producto no incluido.
- Campana extracción: no especifican modelo del producto, ni presentan ficha técnica.
- Microondas: producto no incluido.
- Batidora: producto no incluido.
- Plancha: producto no incluido.
- Báscula: producto no incluido.
- Tostadora: producto no incluido.
- Exprimidor: producto no incluido.

En las partidas más importantes, ambas empresas presentan toda la documentación requerida, siendo más completa la de NASHITEL.

Otro aspecto a recalcar es el servicio post venta. NASHITEL ofrece un servicio de asistencia técnica propio homologado por los principales fabricantes del equipamiento ofertado. Indica que cuenta con un ingeniero técnico de la edificación en plantilla y poseen un seguro de responsabilidad civil de 800.000€. Presentan varias certificaciones ISO que posee la empresa. Garantiza la disponibilidad de repuestos para la totalidad del equipamiento por un período mínimo de 10 años y ofrece, frente a una avería, una respuesta inmediata dentro de las 24 horas siguientes al aviso, los 365 días del año.

Por su parte, NAVARRA DE HOSTELERÍA Y HOSPITALES S.L, ofrece también un servicio de averías, pero su respuesta sería en 48 horas. Igualmente, ofrece la disponibilidad de repuestos para la totalidad del equipamiento por un período mínimo de 10 años.

Ambas empresas incluyen una planificación de la cronología de la obra, siendo el de NASHITEL más completo y concreto.

Por último, NASHITEL presenta por parte de sus proveedores, información acerca del stock actual de los elementos ofertados.

NASHITEL: 15 puntos.

NAVARRA DE HOSTELERÍA Y HOSPITALES S.L: 7 puntos

En resumen, la valoración técnica de las ofertas es:

	NASHITEL S.L.	NAVARRA DE HOSTELERÍA Y HOSPITALES S.L.
Diseño del proyecto y coherencia	15 puntos	10 puntos
Materiales, acabados y servicio postventa	15 puntos	7puntos
TOTAL	30 puntos	17 puntos.

En Hiriberri/Villanueva de Aezkoa, a fecha de firma

Ignacio Cortés Martinicorena