

ACTA DE CALIFICACIÓN DEL SOBRE A

ACUERDO MARCO PARA LA SELECCIÓN DE EMPRESAS Y PROFESIONALES QUE PRESTARÁN SERVICIOS DE FORMACIÓN, DEGUSTACIÓN, ACCIONES EN PUNTOS DE VENTA Y ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES EN EVENTOS PARA LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE NAVARRA.

En el domicilio social del INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS, S.A. (en adelante, INTIA), en Atarrabia-Villava (Navarra), el día 27 de abril de 2026, según lo dispuesto en la estipulación 15 del Pliego Regulador, se constituye la Mesa de Contratación con la asistencia de las personas que a continuación se relacionan:

- **Dña. Beatriz Preciado Biurrun** (Gestora del Área de Emprendimiento, Cadena de Valor y Asistencia Técnica a la Administración de INTIA).
- **Dña. Arantxa Ros Gavilán** (Área Financiera y de Administración de INTIA).
- **D. Teodoro Jiménez Arozarena** (Área Financiera y de Administración de INTIA).

Los miembros de la Mesa manifiestan de forma expresa la inexistencia de causas de un interés financiero, económico o personal que comprometa su imparcialidad e independencia.

Seguidamente, a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA), se procede a la apertura del Sobre A “Documentación General y criterios cualitativos” presentado por las siguientes entidades licitadoras por lotes:

LOTES	NOMBRE EMPRESA
Lote 1	1. GARIKOITZ ELIZALDE EQUISOAIN
	2. JORGE VIDAL RAGOUT
	3. LOQUENOMATAENGORDA SL
	4. SERGIO CUARTERO CAMPOY
	5. JUAN BARBACIL PEREZ
Lote 2	1. FRANCISCO JAVIER ADOT ANDION
	2. JORGE VIDAL RAGOUT

	3. JUAN BARBACIL PEREZ
Lote 3	1. ANA ISABEL FERNÁNDEZ 2. BENT MARK COMUNICACIÓN SL 3. JUAN BARBACIL PEREZ
Lote 4	1. LAS DAMAS CATRINAS SL 2. GARIKOITZ ELIZALDE EQUISOAIN 3. NURIA TEJEDOR ESTAPA 4. DISEÑO Y SERVICIOS INDUSTRIALES ONIN SL 5. PUBLILALFIL22 SL 6. AITOR BUENDÍA PEREZ 7. BENT MARK COMUNICACIÓN SL 8. JUAN BARBACIL PEREZ

De conformidad con lo dispuesto en la estipulación 19 del Pliego Regulador, la Mesa de Contratación procede al examen de la documentación presentada por las entidades licitadoras en el Sobre A (“Documentación general y criterios cualitativos”).

Tras el análisis inicial de las propuestas, la Mesa constata la necesidad de realizar los siguientes requerimientos:

- Subsanación: En la oferta de AITOR BUENDÍA PÉREZ (Lote 4), se observan defectos subsanables consistentes en la falta de firma del DEUC y la ausencia del Anejo 3 (Declaración responsable de categoría de empresa).
- Aclaraciones: Se advierte una inconcreción generalizada en la práctica totalidad de los licitadores al haber omitido el Anejo 9 (Declaración de funciones del personal adscrito).

Por ello, con fecha 7 de mayo de 2026, se remiten a través de la plataforma PLENA los correspondientes requerimientos otorgándoles un plazo de cinco días. Las siguientes entidades atienden la solicitud en tiempo y forma, aportando las documentaciones requeridas:

1. AITOR BUENDÍA PÉREZ (Lote 4)
2. BENT MARK COMUNICACIÓN S.L. (Lotes 3 y 4)
3. DISEÑO Y SERVICIOS INDUSTRIALES ONIN S.L. (Lote 4)
4. FRANCISCO JAVIER ADOT ANDIÓN (Lote 2)
5. JORGE VIDAL RAGOUT (Lotes 1 y 2)
6. LAS DAMAS CATRINAS S.L. (Lote 4)
7. LOQUENOMATAENGORDA S.L. (Lote 1)
8. NURIA TEJEDOR ESTAPÁ (Lote 4)
9. PUBLIALFIL 22 S.L. (Lote 4)

10. SERGIO CUARTERO CAMPOY (Lote 1)

Una vez completada y analizada la documentación general por la Mesa de Contratación se consideró que era conforme con el Pliego Regulador.

A continuación, las personas integrantes de la Mesa de Contratación encomiendan el análisis y evaluación detallada de las ofertas técnicas presentadas a Joseba Beitia Oregi.

Con fecha 3 de julio de 2026 los miembros de la Mesa de Contratación reciben el informe técnico relativo a los criterios cualitativos de las ofertas técnicas propuestas, según los criterios de adjudicación establecidos en la estipulación 21-1 del Pliego Regulador.

En el mismo se concluye que todas las ofertas presentadas obtienen una puntuación superior al umbral mínimo de 25 puntos exigido en el Pliego.

Las puntuaciones cualitativas finales son las siguientes:

- **Lote 1: Servicios de profesionales de cocina para formaciones, demostraciones, talleres y degustaciones.**
 1. JORGE VIDAL RAGOUT: 50 puntos.
 2. SERGIO CUARTERO CAMPOY: 48 puntos.
 3. LOQUENOMATAENGORDA SL: 40,5 puntos.
 4. GARIKOITZ ELIZALDE EQUISOAIN: 34 puntos.
- **Lote 2: Servicios de formación en catas y talleres de productos.**
 1. FRANCISCO JAVIER ADOT ANDION: 50 puntos.
 2. JORGE VIDAL RAGOUT: 50 puntos.
- **Lote 3: Servicios de acciones promocionales en puntos de venta.**
 1. BENT MARK COMUNICACIÓN SL: 45 puntos.
 2. ANA ISABEL FERNÁNDEZ: 25 puntos.
- **Lote 4: Servicios de organización de actividades en eventos fuera de Navarra.**
 1. DISEÑO Y SERVICIOS INDUSTRIALES ONIN SL: 50 puntos.
 2. PUBLILALFIL22 SL: 50 puntos.
 3. BENT MARK COMUNICACIÓN SL: 50 puntos.
 4. NURIA TEJEDOR ESTAPA: 47 puntos.
 5. AITOR BUENDÍA PEREZ: 40 puntos.
 6. LAS DAMAS CATRINAS SL: 30 puntos.
 7. GARIKOITZ ELIZALDE EQUISOAIN: 26 puntos.

Asimismo, y resolviendo definitivamente el incidente detectado tras la apertura de proposiciones, la Mesa de Contratación formaliza en el día de hoy la exclusión automática de JUAN BARBACIL PÉREZ de todos los lotes a los que concurría (1, 2, 3 y 4).

Se ha constatado que su Sobre A contenía información relativa al precio de su oferta económica, lo que constituye una vulneración insubsanable del deber de secreto establecido en el artículo 53.2 de la LFCP y en la estipulación 18 del Pliego Regulador. Al verse comprometido el principio de igualdad de trato, su propuesta ha quedado excluida sin valoración técnica.

Por último, los miembros de la Mesa de Contratación dan el visto bueno al resultado que aparece en el Anejo 1 de este Acta.

Se acuerda por parte de los miembros de la Mesa de Contratación:

- 1º.- Que se proceda a convocar el acto de apertura del sobre BC de conformidad a lo previsto en el artículo 97 de la LFCP. Dicho trámite podrá ser efectuado por cualquiera de los integrantes de la Mesa.
- 2º.- Que, al menos, una de las personas integrantes de la Mesa, esté presente en el acto de apertura del sobre BC.

No habiendo más asuntos que tratar, se da por finalizada la calificación del sobre A.

Villava- Atarrabia, 22 de julio de 2026.

La Mesa de Contratación

PRECIADO
BIURRUN
BEATRIZ -
72699570C

Firmado
digitalmente por
PRECIADO BIURRUN
BEATRIZ - 72699570C
Fecha: 2026.07.22
14:18:06 +02'00'

Firmado por ROS
GAVILAN ARANTXA -
***5621** el día
22/07/2026 con un
certificado emitido por AC

D. Beatriz Preciado Biurrun

D. Arantxa Ros Gavilán

Firmado por JIMENEZ
ARAZARENA TEODORO -
***6645** el día
22/07/2026 con un
certificado emitido

D. Teodoro Jiménez Arozarena

ANEJO 1**3. CONCLUSIONES****Lote 1: Servicios profesionales de cocina para formaciones, demostraciones, talleres y degustaciones**

Se han presentado 5 empresas y se han valorado 4. En la siguiente tabla se presentan las puntuaciones según los criterios cualitativos establecidos para este lote:

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	GARIKOITZ ELIZALDE	34
Empresa 2	JORGE VIDAL	50
Empresa 3	LOQUENOMATAENGORDA	40,5
Empresa 4	SERGIO CUARTERO	48

Lote 2: Servicios de formación en catas y talleres de producto

En este lote, se han presentado 3 empresas y se han valorado 2. Las puntuaciones obtenidas siguiendo los criterios cualitativos establecidos para este lote se muestran en la siguiente tabla.

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	JAVIER ADOT	50
Empresa 2	JORGE VIDAL	50

Lote 3: Servicios de acciones promocionales en puntos de venta

En este lote, se han presentado 3 empresas y se han valorado 2. En la siguiente tabla se presentan las puntuaciones según los criterios cualitativos establecidos en el pliego para este lote:

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	ANA ISABEL FERNÁNDEZ	25
Empresa 2	BENT	45



**Lote 4: Servicios de organización de actividades en eventos fuera de Navarra**

Por último, en el lote 4 se han presentado 8 ofertas y se han valorado 7. El resultado de la valoración es

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	DAMAS CATRINAS	30
Empresa 2	GARIKOITZ ELIZALDE	26
Empresa 3	NURIA TEJEDOR	47
Empresa 4	ONIN	50
Empresa 5	PUBLI ALFI 22	50
Empresa 6	AITOR BUENDIA	40
Empresa 7	BENT	50

Resumen

Todas las ofertas presentadas en los distintos lotes obtienen una valoración superior a 25 puntos, por lo que no se excluye ninguna empresa por los criterios técnicos del sobre A.

JOSEBA BEITIA OZEGI



PLIEGO REGULADOR DEL ACUERDO MARCO PARA LA SELECCIÓN DE EMPRESAS Y PROFESIONALES QUE PRESTARÁN SERVICIOS DE, DEGUSTACIÓN, ACCIONES EN PUNTOS DE VENTA Y ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES EN EVENTOS PARA LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE NAVARRA

INFORME TÉCNICO

1. INTRODUCCIÓN

Este Acuerdo Marco tiene como objeto la contratación de servicios prestados por empresas o profesionales del sector de acuerdo a los lotes descritos en el Pliego:

Lote	Descripción
1	Servicios de profesionales de cocina para formaciones, demostraciones, talleres y degustaciones
2	Servicios de formación en catas y talleres de productos
3	Servicios de acciones promocionales en puntos de venta
4	Servicios de organización de actividades en eventos fuera de Navarra

Tras la apertura del sobre A, el número de empresas presentadas por lotes son: 5 en el lote 1, 3 en el lote 2, 3 en el lote 3 y 8 en el lote 4.

Lote	Nº empresa	Nombre empresa
Lote 1	1	GARIKOITZ ELIZALDE
	2	JORGE VIDAL
	3	LOQUENOMATAENGORDA
	4	SERGIO CUARTERO
	5	JUAN BARBACIL
Lote 2	1	JAVIER ADOT
	2	JORGE VIDAL
	3	JUAN BARBACIL
Lote 3	1	ANA ISABEL FERNÁNDEZ
	2	BENT
	3	JUAN BARBACIL
Lote 4	1	LAS DAMAS CATRINAS
	2	GARIKOITZ ELIZALDE
	3	NURIA TEJEDOR
	4	ONIN
	5	PUBLI ALFI 22
	6	AITOR BUENDIA
	7	BENT
	8	JUAN BARBACIL



Se hace constar que la entidad JUAN BARBACIL, a pesar de figurar en el listado de propuestas presentadas, no ha sido objeto de valoración técnica en el presente informe. Tras el acto de apertura del Sobre A, la Mesa de Contratación acordó su exclusión automática del procedimiento de conformidad con la estipulación 18 del Pliego Regulador. Dicha exclusión se fundamenta en la vulneración del deber de secreto de las proposiciones (artículo 53.2 de la LFCP), al haberse constatado la inclusión de información relativa al precio (oferta económica) en el sobre destinado a la documentación técnica y administrativa.

A continuación, se procede a realizar la valoración de las distintas propuestas técnicas presentadas.

2. VALORACIÓN TÉCNICA DE LAS PROPUESTAS

Lote 1: Servicios profesionales de cocina para formaciones, demostraciones, talleres y degustaciones

1. INFORME DE VALORACIÓN DE GARIKOITZ ELIZALDE

Propuesta técnica para un evento de 2h. de duración			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (25 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de maridaje DO/IG	Claridad y coherencia del plan de trabajo: fases, tiempos, montaje, desarrollo y desmontaje.	10 puntos
2	Propuesta gastronómica y creatividad culinaria de cuatro pinchos	Calidad técnica y coherencia temática de las elaboraciones propuestas.	11 puntos

Propuesta técnica showcooking o jornada de formación de 6h. de duración			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (25 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IG	Claridad y coherencia del planteamiento técnico del taller o cata: estructura, tiempos y dinámica de participación.	8 puntos
2	Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IG	Calidad técnica y rigor de los contenidos formativos sobre productos de calidad diferenciada de Navarra. Adaptación al público y enfoque divulgativo.	5 puntos



Evento 2 horas:

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

El Plan de Trabajo es claro y coherente, estableciendo las necesidades para su ejecución. La descripción de los tiempos y fases de trabajo carece del nivel de detalle necesario

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y elaborada, tanto en formatos como en variedad, observándose un uso incorrecto de las figuras de calidad exigido en el pliego.

El objetivo está alineado con la estrategia de marca Reyno Gourmet. Se estructura de una forma clara y se pone foco en el público.

Evento 6 horas:

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Presenta una propuesta de ejecución de carácter genérico que carece de la estructuración pormenorizada de tiempos, fases y dinámicas con los participantes exigida en el pliego. No obstante, se encuentra alineada con la estrategia de marca Reyno Gourmet.

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

La oferta formativa es genérica, sin mucho detalle de los contenidos, aunque sí se adapta a la temporalidad de los productos agroalimentarios.

2. INFORME DE VALORACIÓN DE JORGE VIDAL

Propuesta técnica para un evento de 2h. de duración			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (25 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de maridaje DO/IG	Claridad y coherencia del plan de trabajo: fases, tiempos, montaje, desarrollo y desmontaje.	12,5 puntos
2	Propuesta gastronómica y creatividad culinaria de cuatro pinchos	Calidad técnica y coherencia temática de las elaboraciones propuestas.	12,5 puntos



Propuesta técnica showcooking o jornada de formación de 6h. de duración			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (25 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IG	Claridad y coherencia del planteamiento técnico del taller o cata: estructura, tiempos y dinámica de participación.	12,5 puntos
2	Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IG	Calidad técnica y rigor de los contenidos formativos sobre productos de calidad diferenciada de Navarra. Adaptación al público y enfoque divulgativo.	12,5 puntos

Evento 2 horas:

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Plan de trabajo detallado en fases y tiempos. Precisión en los contenidos. Completo y coherente.

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

Propuesta gastronómica detallada y completa, con una correcta nomenclatura y buena oferta de técnicas de cocina y producto. Totalmente alineada a la estrategia de RG.

Evento 6 horas:

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Plan de trabajo detallado en fases y tiempos. Precisión en los contenidos y en las necesidades estructurales para el evento (p.ej. detalla el tamaño de los espacios del evento).

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

Propuesta gastronómica detallada y completa, con una correcta nomenclatura y buena oferta de técnicas de cocina y producto. Totalmente alineada a la estrategia de RG.

3. INFORME DE VALORACIÓN LOQUENOMATAENGORDA

Propuesta técnica para un evento de 2h. de duración			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (25 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de maridaje DO/IG	Claridad y coherencia del plan de trabajo: fases, tiempos, montaje, desarrollo y desmontaje.	12,5 puntos
2	Propuesta gastronómica y creatividad culinaria de cuatro pinchos	Calidad técnica y coherencia temática de las elaboraciones propuestas.	9 puntos



Propuesta técnica showcooking o jornada de formación de 6h. de duración			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (25 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IG	Claridad y coherencia del planteamiento técnico del taller o cata: estructura, tiempos y dinámica de participación.	10 puntos
2	Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IG	Calidad técnica y rigor de los contenidos formativos sobre productos de calidad diferenciada de Navarra. Adaptación al público y enfoque divulgativo.	9 puntos

Evento 2 horas:

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Plan de trabajo detallado en fases y tiempos. Precisión en los contenidos. Completo y coherente.

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta, variada y elaborada, tanto en formatos como en variedad, aunque presenta imprecisiones técnicas en la denominación de las figuras de calidad.

El objetivo está alineado con la estrategia de marca Reyno Gourmet, y se pone foco en el público.

Evento 6 horas:

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Presenta una propuesta de ejecución genérica, mostrando una falta de detalle en la estructuración de fases y dinámicas de participación. Establece las necesidades y recursos para la ejecución del evento.

Alineada con la estrategia de marca de RG.

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

La oferta formativa es genérica, sin mucho detalle de los contenidos, dinámicas con público y nomenclatura anárquica.



4. INFORME DE VALORACIÓN DE SERGIO CUARTERO

Propuesta técnica para un evento de 2h. de duración			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (25 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de maridaje DO/IG	Claridad y coherencia del plan de trabajo: fases, tiempos, montaje, desarrollo y desmontaje.	12,5 puntos
2	Propuesta gastronómica y creatividad culinaria de cuatro pinchos	Calidad técnica y coherencia temática de las elaboraciones propuestas.	12,5 puntos

Propuesta técnica showcooking o jornada de formación de 6h. de duración			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (25 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IG	Claridad y coherencia del planteamiento técnico del taller o cata: estructura, tiempos y dinámica de participación.	10,5 puntos
2	Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IG	Calidad técnica y rigor de los contenidos formativos sobre productos de calidad diferenciada de Navarra. Adaptación al público y enfoque divulgativo.	12,5 puntos

Evento 2 horas:

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Plan de trabajo detallado en fases y tiempos. Precisión en los contenidos. Completo y coherente.

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

Propuesta gastronómica detallada y completa, con una correcta nomenclatura y buena oferta de técnicas de cocina y producto. Totalmente alineada a la estrategia de RG.

Evento 6 horas:

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Plan de trabajo detallado en fases y tiempos. Precisión en los contenidos.

No define necesidades estructurales.

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

Propuesta gastronómica detallada y completa, con una correcta nomenclatura y buena oferta de técnicas de cocina y producto. Totalmente alineada a la estrategia de RG.



Lote 2: Servicios de formación en catas y talleres de producto

1. INFORME DE VALORACIÓN JAVIER ADOT

Propuesta técnica para cata de producto o taller de producto de 2h. de duración con aforo máximo de 25 personas.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IG	Claridad y coherencia del planteamiento técnico del taller o cata: estructura, tiempos y dinámica de participación.	25 puntos
2	Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IG	Calidad técnica y rigor de los contenidos formativos sobre productos de calidad diferenciada de Navarra. Adaptación al público y enfoque divulgativo.	25 puntos

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Propone un taller inversivo y sensorial, tomando como eje el Aceite de Navarra DO y Vino DO Navarra. Alineado a la estrategia de RG.

El plan de trabajo es detallado en fases y tiempos. Precisión en los contenidos. Completo y coherente.

Segmentación de públicos profesionales y público general, y dinámicas de participación activas.

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

Propuesta formativa completa y detallada, sobre los dos productos propuestos (vino y aceite DO). Incide en la distinción de calidades comerciales.

Contenidos formativos detallados, alineados con los objetivos de RG y con una correcta nomenclatura. Contenidos adaptados al público participante (profesionales/público general).



2. INFORME DE VALORACIÓN JORGE VIDAL

Propuesta técnica para cata de producto o taller de producto de 2h. de duración con aforo máximo de 25 personas.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IG	Claridad y coherencia del planteamiento técnico del taller o cata: estructura, tiempos y dinámica de participación.	25 puntos
2	Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IG	Calidad técnica y rigor de los contenidos formativos sobre productos de calidad diferenciada de Navarra. Adaptación al público y enfoque divulgativo.	25 puntos

1- Planificación y metodología de ejecución con propuesta de formación de cata DO/IGP

Propuesta formativa desarrollada con el eje de los quesos DO Roncal e Idiazabal, maridadados con vinos DO Navarra. Totalmente alineada con la estrategia de RG.

El plan de trabajo es completo, preciso y detallado en fases y tiempos. Remarcar la utilización precisa de las nomenclaturas correctas.

La propuesta se adapta a públicos diferentes, con participación activa en base a dinámicas lúdicas.

2- Propuesta formativa y contenidos sobre productos navarros con DO/IGP

Propuesta formativa detallada y alineada con la estrategia de marca RG.

Contenidos formativos detallados, adaptables a diferentes públicos, y dando una visión completa del producto y su uso experiencial, con los maridajes con vinos DO Navarra.



Lote 3: Servicios de acciones promocionales en puntos de venta

1. INFORME DE VALORACIÓN ANA ISABEL FERNÁNDEZ

Propuesta técnica para una degustación o promoción de productos en un punto de venta			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación de la acción promocional	Fases y coordinación en el desarrollo de la planificación, que incluyan coordinación con INTIA, con establecimiento y con personal para la degustación. Cronograma de la planificación.	15 puntos
2	Metodología de la acción promocional	Calidad y coherencia del planteamiento técnico: objetivos, público destinatario y estructura de acción.	10 puntos
3	Capacidad técnica, medios materiales y experiencia del equipo gestor	Experiencia acreditada en organización de acciones promocionales o de degustación. Profesionalidad del personal propuesto.	0 puntos

1- Planificación de la acción promocional

Se presenta una planificación muy detallada y ordenada en cada una de las 5 fases en la que estructura la propuesta.

Plantea y desarrolla el contenido formativo que debe ser base para la persona encargada de realizar la degustación, adecuándose a las necesidades

Expone tareas encaminadas a hacer que la degustación realmente sea un factor impulsor en la decisión de compra de los clientes del establecimiento al indicar como tarea el conocer la ubicación de los productos que se darán a degustar o recomendar elaboraciones.

Se incluye en cada fase el cronograma, así como las distintas coordinaciones necesarias para garantizar la realización de la degustación.

2- Metodología de la acción promocional

La propuesta es adecuada y optimizada a las necesidades.

Se definen unos objetivos alineados con la estrategia definida a nivel de marca Reyno Gourmet.

Se estructura de una forma clara y se pone foco en el público que a nivel interno está definido como prioritario.



3- Capacidad técnica, medios materiales y experiencia del equipo gestor

No se puede comprobar la organización de acciones promocionales o de degustación.

2. INFORME DE VALORACIÓN GRUPO BENT

Propuesta técnica para una degustación o promoción de productos en un punto de venta			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación de la acción promocional	Fases y coordinación en el desarrollo de la planificación, que incluyan coordinación con INTIA, con establecimiento y con personal para la degustación. Cronograma de la planificación.	12 puntos
2	Metodología de la acción promocional	Calidad y coherencia del planteamiento técnico: objetivos, público destinatario y estructura de acción.	8 puntos
3	Capacidad técnica, medios materiales y experiencia del equipo gestor	Experiencia acreditada en organización de acciones promocionales o de degustación. Profesionalidad del personal propuesto.	25 puntos

1- Planificación de la acción promocional

Se presenta una correcta planificación centrada en 4 fases, agrupando la fase de ejecución y cierre en una misma. Se señalan los hitos fundamentales de cada una de las fases, sin entrar a una concreción muy detallada.

Se incluye en cada fase el cronograma, así como las distintas coordinaciones necesarias para garantizar la realización de la degustación.

2- Metodología de la acción promocional

La propuesta es adecuada y optimizada a las necesidades.

Los objetivos presentados son correctos, pero se quedan en un plano general, válido para cualquier producto o marca, sin aterrizar a los objetivos y valores que tiene la marca Reyno Gourmet.

3- Capacidad técnica, medios materiales y experiencia del equipo gestor

El desarrollo de la actividad está basado en servicios de degustación que la empresa ha realizado para la marca Reyno Gourmet en años anteriores.



Además, argumentan su solidez y profesionalidad a través de su dilatado conocimiento en este tipo de eventos promocionales para el sector alimentario.

Lote 4: Servicios de organización de actividades en eventos fuera de Navarra

1. INFORME DE VALORACIÓN LAS DAMAS CATRINAS

Propuesta técnica para un servicio que consista en el diseño y organización de un evento.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y gestión integral del evento	Valoración de la propuesta global de organización: coherencia del planteamiento, estructura de trabajo, planificación temporal y coordinación general.	15 puntos
2	Capacidad técnica	Capacidad para estructurar un presupuesto completo y realista que contemple todos los costes de las partidas que aparecen en el evento desarrollado; propios y de terceros.	15 puntos
3	Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios	Experiencia acreditada en eventos para la difusión de figuras de calidad agroalimentaria nacionales.	0 puntos

1- Planificación y gestión integral del evento

Diseño y plan de trabajo detallado. Precisión en los contenidos y en la estructuración del evento. Completo y coherente.

Proyecto con detalle de las distintas fases y herramientas q se utilizarán en su desarrollo, integrando actores claves de la cadena de valor: hostelería, comercio, formación.

Ejecución detallada y temporalizada, con coherencia.

2- Capacidad Técnica

Proyecto 360º, con detalle de las distintas herramientas q se utilizarán en su desarrollo y difusión.

Partidas de presupuesto ordenada y con coherencia.

3- Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentario

No se puede comprobar la organización de eventos de promoción de figuras de calidad.



2. INFORME DE VALORACIÓN GARIKOITZ ELIZALDE

Propuesta técnica para un servicio que consista en el diseño y organización de un evento.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y gestión integral del evento	Valoración de la propuesta global de organización: coherencia del planteamiento, estructura de trabajo, planificación temporal y coordinación general.	13 puntos
2	Capacidad técnica	Capacidad para estructurar un presupuesto completo y realista que contemple todos los costes de las partidas que aparecen en el evento desarrollado; propios y de terceros.	13 puntos
3	Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios	Experiencia acreditada en eventos para la difusión de figuras de calidad agroalimentaria nacionales.	0 puntos

1- Planificación y gestión integral del evento

Evento genérico, sin gran detalle, orientado a la valorización gastronómica de los productos agroalimentarios.

Plan de acción ordenado, aunque genérico.

Acciones bien ordenadas.

Buena labor de coordinación

2- Capacidad Técnica

Partidas de presupuesto genéricas, pero con coherencia.

3- Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios

No se puede comprobar la organización de eventos de promoción de figuras de calidad.



3. INFORME DE VALORACIÓN NURIA TEJEDOR

Propuesta técnica para un servicio que consista en el diseño y organización de un evento.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y gestión integral del evento	Valoración de la propuesta global de organización: coherencia del planteamiento, estructura de trabajo, planificación temporal y coordinación general.	15 puntos
2	Capacidad técnica	Capacidad para estructurar un presupuesto completo y realista que contemple todos los costes de las partidas que aparecen en el evento desarrollado; propios y de terceros.	12 puntos
3	Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios	Experiencia acreditada en eventos para la difusión de figuras de calidad agroalimentaria nacionales.	20 puntos

1- Planificación y gestión integral del evento

Diseño y plan de trabajo detallado: llave en mano de unas Jornadas Gastronómicas RG en Barcelona. Precisión en los contenidos y en la estructuración del evento. Completo y coherente.

Proyecto con detalle de las distintas fases y herramientas que se utilizarán en su desarrollo, integrando actores claves de la cadena de valor: hostelería, comercio, formación.

Ejecución detallada y temporalizada, con coherencia.

2- Capacidad Técnica

Partidas de presupuesto ordenada y con coherencia.

Falta más detalle de partidas de ejecución.

3- Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios

Argumentan su solidez y profesionalidad a través de su dilatado conocimiento en este tipo de eventos promocionales para el sector alimentario.



4. INFORME DE VALORACIÓN TÉCNICA ONIN

Propuesta técnica para un servicio que consista en el diseño y organización de un evento.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y gestión integral del evento	Valoración de la propuesta global de organización: coherencia del planteamiento, estructura de trabajo, planificación temporal y coordinación general.	15 puntos
2	Capacidad técnica	Capacidad para estructurar un presupuesto completo y realista que contemple todos los costes de las partidas que aparecen en el evento desarrollado; propios y de terceros.	15 puntos
3	Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios	Experiencia acreditada en eventos para la difusión de figuras de calidad agroalimentaria nacionales.	20 puntos

1- Planificación y gestión integral del evento

Propuesta de evento claro, estructurado y completo.

Diseño y plan de trabajo coherente, con procesos ordenados y calendarizados.

Presenta un plan general de acción del evento, llevado al detalle.

2- Capacidad Técnica

Propuesta de presupuesto ordenada por áreas de partidas claras.

Totalmente alineada a la estrategia de RG.

3- Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios

Argumentan su solidez y profesionalidad a través del desarrollo de actividades en este tipo de eventos promocionales para el sector alimentario, como Ahora Fest, Haragi Tolosa o Encuentros de la Gastronomía Vasca.



5. INFORME DE VALORACIÓN PUBLI ALFI 22

Propuesta técnica para un servicio que consista en el diseño y organización de un evento.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y gestión integral del evento	Valoración de la propuesta global de organización: coherencia del planteamiento, estructura de trabajo, planificación temporal y coordinación general.	15 puntos
2	Capacidad técnica	Capacidad para estructurar un presupuesto completo y realista que contemple todos los costes de las partidas que aparecen en el evento desarrollado; propios y de terceros.	15 puntos
3	Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios	Experiencia acreditada en eventos para la difusión de figuras de calidad agroalimentaria nacionales.	20 puntos

1- Planificación y gestión integral del evento

Diseño y plan de trabajo detallado, ubicado en el Suroeste francés.

Precisión en los contenidos y en la estructuración del evento. Completo y coherente.

Proyecto 360º, con detalle de las distintas herramientas que se utilizarán en su desarrollo y difusión. Definición clara de necesidades y días de ejecución.

2- Capacidad Técnica

Transmite muy buena capacidad técnica de ejecución, integrando actores claves de la cadena de valor: hostelería, comercio, redes, prescriptores, formación.

Partidas presupuestarias completas.

3- Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios

Detalla la organización de eventos de este tipo.



6. INFORME DE VALORACIÓN AITOR BUENDIA

Propuesta técnica para un servicio que consista en el diseño y organización de un evento.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y gestión integral del evento	Valoración de la propuesta global de organización: coherencia del planteamiento, estructura de trabajo, planificación temporal y coordinación general.	15 puntos
2	Capacidad técnica	Capacidad para estructurar un presupuesto completo y realista que contemple todos los costes de las partidas que aparecen en el evento desarrollado; propios y de terceros.	15 puntos
3	Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios	Experiencia acreditada en eventos para la difusión de figuras de calidad agroalimentaria nacionales.	10 puntos

1- Planificación y gestión integral del evento

Diseño y plan de trabajo detallado: llave en mano en Vitoria-Gasteiz. Precisión en los contenidos y en la estructuración del evento. Completo y coherente.

Proyecto 360º, con detalle de las distintas herramientas q se utilizarán en su desarrollo y difusión.

Plan de ejecución detallado y temporalizado con coherencia.

Alineado a la estrategia de RG

2- Capacidad Técnica

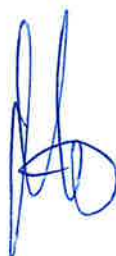
Buena capacidad técnica de ejecución, integrando actores claves de la cadena de valor (hostelería, comercio, redes, prescriptores, formación, ...) y las instituciones.

Partidas presupuestarias correctas, sin detalle.

Proyecto con detalle de las distintas herramientas q se utilizarán en su desarrollo.

3- Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios

Describe a través de una nota de prensa la organización de un evento de este tipo sin desarrollar la organización en detalle



7. INFORME DE VALORACIÓN BENT

Propuesta técnica para un servicio que consista en el diseño y organización de un evento.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación máxima (50 puntos)
1	Planificación y gestión integral del evento	Valoración de la propuesta global de organización: coherencia del planteamiento, estructura de trabajo, planificación temporal y coordinación general.	15 puntos
2	Capacidad técnica	Capacidad para estructurar un presupuesto completo y realista que contemple todos los costes de las partidas que aparecen en el evento desarrollado; propios y de terceros.	15 puntos
3	Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios	Experiencia acreditada en eventos para la difusión de figuras de calidad agroalimentaria nacionales.	20 puntos

1- Planificación y gestión integral del evento

Diseño y plan de trabajo detallado: llave en mano de unas Jornadas para “IGP Alcachofa de Tudela” en Madrid. Precisión en los contenidos y en la estructuración del evento. Completo y coherente.

Proyecto 360º, con detalle de las distintas herramientas q se utilizarán en su desarrollo y difusión.

Plan de ejecución detallado y temporalizado con coherencia.

2- Capacidad Técnica

Transmite muy buena capacidad técnica de ejecución, sobre todo en el ámbito de la difusión.

Proyecto con detalle de las distintas fases y herramientas q se utilizarán en su desarrollo.

Partidas presupuestarias claras, ordenadas y coherentes al evento propuesto.

3- Experiencia en la organización de eventos para figuras y sellos de calidad agroalimentarios

Documenta su profesionalidad a través de la descripción de actividades desarrolladas en este tipo de eventos.



3. CONCLUSIONES

Lote 1: Servicios profesionales de cocina para formaciones, demostraciones, talleres y degustaciones

Se han presentado 5 empresas y se han valorado 4. En la siguiente tabla se presentan las puntuaciones según los criterios cualitativos establecidos para este lote:

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	GARIKOITZ ELIZALDE	34
Empresa 2	JORGE VIDAL	50
Empresa 3	LOQUENOMATAENGORDA	40,5
Empresa 4	SERGIO CUARTERO	48

Lote 2: Servicios de formación en catas y talleres de producto

En este lote, se han presentado 3 empresas y se han valorado 2. Las puntuaciones obtenidas siguiendo los criterios cualitativos establecidos para este lote se muestran en la siguiente tabla.

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	JAVIER ADOT	50
Empresa 2	JORGE VIDAL	50

Lote 3: Servicios de acciones promocionales en puntos de venta

En este lote, se han presentado 3 empresas y se han valorado 2. En la siguiente tabla se presentan las puntuaciones según los criterios cualitativos establecidos en el pliego para este lote:

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	ANA ISABEL FERNÁNDEZ	25
Empresa 2	BENT	45



Lote 4: Servicios de organización de actividades en eventos fuera de Navarra

Por último, en el lote 4 se han presentado 8 ofertas y se han valorado 7. El resultado de la valoración es

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	DAMAS CATRINAS	30
Empresa 2	GARIKOITZ ELIZALDE	26
Empresa 3	NURIA TEJEDOR	47
Empresa 4	ONIN	50
Empresa 5	PUBLI ALFI 22	50
Empresa 6	AITOR BUENDIA	40
Empresa 7	BENT	50

Resumen

Todas las ofertas presentadas en los distintos lotes obtienen una valoración superior a 25 puntos, por lo que no se excluye ninguna empresa por los criterios técnicos del sobre A.

JOSEBA BEITIA OZEGUI



