

**ASUNTO:**

**INFORME DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS SUJETOS A JUICIOS DE VALOR DE LA OFERTA PRESENTADA PARA LA ADJUDICACIÓN DE UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE UNA NAVE EN LAS PARCELAS MZ-1 y MZ-3 DE LA Z.A.C DE MERCAOLID.**

-----  
EXP. L-1/2023



**UNIDAD ALIMENTARIA DE VALLADOLID, S.A.  
MERCAOLID**

Avda. del Euro, 24 - 47009 VALLADOLID

Tel.: 983 36 08 80 - Fax: 983 36 03 49

[mercaolid@mercaolid.es](mailto:mercaolid@mercaolid.es)

[www.mercaolid.es](http://www.mercaolid.es)

**mercaolid**

## 1. OBJETO DEL INFORME.

Reunida la Mesa de Contratación en fecha 21 de abril de 2023, en relación con el Exp. L-1/2023 (Contrato de arrendamiento de una nave sita en las parcelas MZ-1 y MZ-3 de la ZAC de MERCAOLID), y verificado que la documentación presentada por la empresa licitadora y contenida en el Sobre A), "Documentación acreditativa de requisitos previos", reúne todos los requisitos previos exigidos en el Pliego de Condiciones; los miembros de la Mesa acordaron proceder al estudio, evaluación y valoración del contenido del Sobre B), "Documentación sujeta a juicios de valor. Plan de Negocio y Memoria de Actividad". Habiendo encomendado al respecto la pertinente evacuación de Informe a la Dirección-Gerencia de la Sociedad.

Evaluación que se contiene en el presente Informe.

## 2. OFERTAS RECIBIDAS.

Expirado el plazo de presentación de ofertas, el día 17 de abril de 2023 a las 14:00 horas, para la adjudicación de un "**CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE UNA NAVE EN LAS PARCELAS MZ-1 y MZ-3 DE LA Z.A.C DE MERCAOLID. Exp. L-1/2023**", ha presentado oferta, en tiempo y forma, la siguiente empresa:

1. **BIOFACTORIA NATURAE ET SALUS S.A. con C.I.F. nº A-09523762**,  
licitación registrada en fecha 14 de abril de 2023 a las 10:17 horas

## 3. EVALUACIÓN DE OFERTAS.

La evaluación realizada mediante juicio de valor de la oferta presentada, deberá valorarse conforme a los criterios de adjudicación referenciados en el siguiente cuadro (establecidos en la Cláusula Decimoquinta, apartado 2. del Pliego de Condiciones que rige la licitación) y hasta un máximo de 40 puntos:

**CRITERIOS NO VALORABLES EN CIFRAS O PORCENTAJES, sujetos a juicios de valor, hasta un máximo de 40 puntos.**

**Aspectos o subcriterios que debe contener el Plan de Negocio y Memoria de Actividad:**

1. Propuesta de productos a comercializar (variedad, gama de los mismos, calibre, etc.)
2. Innovación e implantación de nuevas tecnologías.
3. Años de experiencia en el sector.
4. Propuesta de servicios de valor añadido.
5. Certificados de calidad, patentes desarrolladas, etc.
6. Desarrollo de la actividad empresarial relacionada con productos de cuarta gama, ecológicos o innovación.
7. Empleos que se generen como consecuencia de la actividad a desarrollar.
8. Aspectos medioambientales: plan de gestión de residuos, eficiencia energética, etc.

Para la valoración de los criterios sujetos a juicio de valor, se asignará la puntuación, de acuerdo con las siguientes calificaciones, asignando 5 puntos como máximo a cada uno de los subcriterios.

- **Deficiente Calidad:** cuando alguno de los puntos descritos sea incorrecto o se incumpla lo solicitado. Se otorgará 0 puntos.
- **Baja Calidad:** cuando la información suministrada en cada punto no haga referencia a todos los apartados referidos, se otorgará el 25% de la máxima puntuación.
- **Suficiente Calidad:** cuando la información suministrada contempla todos los puntos, pero no los desarrolla adecuadamente de conformidad con la prestación del servicio. Se otorgará el 50% de la máxima puntuación.



- **Buena Calidad:** cuando la información suministrada hace referencia a todos los apartados y están concretados y desarrollados de conformidad con la prestación del servicio. Se otorgará el 75% de la máxima puntuación.
- **Excelente Calidad:** cuando la información suministrada hace referencia a todos los puntos de forma detallada y minuciosa, desarrollándolos de manera convincente. Dicha puntuación se asignará en aquellas propuestas que demuestren un servicio de alta calidad. Se otorgará la máxima puntuación.

Las puntuaciones obtenidas se redondearán al tercer decimal.

En base con los criterios técnicos formulados, se procede a realizar la valoración de la empresa que ha presentado oferta.

## **PLAN DE NEGOCIO Y MEMORIA DE ACTIVIDAD**

### **1. Propuesta de productos a comercializar (variedad, gama de los mismos, calibre, etc.)**

El tipo de productos a elaborar, centrados en una cosmética 100% natural, procede de productos vegetales, con reducción a cero de sustancias tóxicas (sin utilizar el margen el 10% de productos no naturales, a diferencia del resto de empresas). Siendo esta una de las principales características del proyecto y elemento novedoso y diferencial respecto al resto de empresas y productos del sector.

La actividad y productos a desarrollar responde a una creciente demanda de productos de higiene personal naturales por parte de un importante número de consumidores, preocupados, cada vez más, por la seguridad sanitaria, una mayor sensibilización ecológica y un mayor conocimiento sobre el peligro asociado a químicos sintéticos (sales de aluminio, ftalatos y parabenos).

En dicho contexto, y en una primera fase, se desarrollarán dos tipos de producto:

- Familia de tacs de aloe vera para aplicar directamente sobre la piel.
- Gel puro de aloe vera en monodosis (realizado con aloe vera y alga, agar-agar ecológico).

Los productos a comercializar, que se presentan en diferentes gamas y variedades, han pasado de forma satisfactoria, un proceso de validación o testeo comercial en cinco ciudades españolas.

Así mismo, contempla una zona de producción para el desarrollo de productos alimenticios naturales y ecológicos de origen vegetal, como continuación de su actividad empresarial actual (2ª fase).

#### **Presentación de Excelente Calidad (5 puntos).**

### **2. Innovación e implantación de nuevas tecnologías.**

Es destacable la innovación introducida, tanto en el método de conservación del producto vegetal (que permite conservar y mantener intacto el aloe vera, como recién cortado, durante un año), como en el proceso industrial, protegidos bajo patente mundial (PCT/EP 2023/053200), debido al alto grado de capacidad de investigación.

#### **Subcriterio valorado como de Buena Calidad en lo que a la presentación se refiere (3,75 puntos).**

### **3. Años de experiencia en el sector.**

La empresa acumula una experiencia en el sector de la alimentación saludable o "Good food" de más de 22 años, con dos centros de producción, uno en Burgos y otro en Valladolid, y con una de las mayores plantaciones de Europa en aloe vera bajo invernadero.

Comenzaron su actividad en el 2011 con un proyecto de I+D, proyecto de aprovechamiento de las propiedades medicinales de los hongos para uso alimentario y cosmético.

En el año 2013 construyeron la primera Biofactoría de Europa destinada a la extracción de principios activos saludables de los hongos y vegetales.

En el año 2014 comenzaron con la producción de smoothies, jugos naturales ecológicos derivados de frutas y hortalizas.

En el 2015 construyeron la plantación de aloe vera bajo invernadero más grande de Europa.

En el 2018 construyeron la segunda Biofactoría en MERCAOLID.

En el periodo actual plantean la construcción de la tercera Biofactoría dedicada a la producción de productos cosméticos naturales y ampliación de las líneas actuales.

La empresa ha tenido múltiples reconocimientos y premios vinculados a la innovación de sus productos. A título meramente enunciativo:

- Premio Mundial Innovación por la elaboración de fruta cortada fresca de larga vida útil (International Quality Awards (AIA) 2021).
- Premio Nacional de Innovación (CSIC) por la elaboración de fruta fresca cortada de larga vida útil (2020).
- Sello Internacional a la Excelencia en I+D otorgado por la Comisión Europea para el desarrollo de un Bioconservante alimentario (años 2016 y 2017).
- Premio a la Innovación en SIAL Shanghai, 2019, para la gama de jugos ecológicos.
- Premio Internacional a la Innovación en el Salón de Gourmets 2015 por tacos de aloe vera en almíbar.
- Premio Red Empreverde 2014 del Ministerio de Agricultura y el Fondo Social Europeo por el producto Eco más innovador de España y a la empresa con mayor proyección internacional.

#### **Calificación de Excelente (5 puntos).**

#### **4. Propuesta de servicios de valor añadido.**

La empresa desarrolla productos bajo la premisa de tres principios: productos con alto grado de innovación, productos naturales o ecológicos obtenidos a partir de vegetales y frutas y productos que generan beneficios a la salud de las personas. Utilizando más de 21 productos de origen vegetal.

Propone servicio o actividades que incorporan un indudable valor añadido:

- Produciendo y creando, a nivel mundial, el primer cosmético sin ingrediente químico alguno.
- Aprovechando hortalizas, frutas y verduras para la industria cosmética.

Es un proyecto claro de I+D+i.

#### **Calificación Excelente (5 puntos).**

#### **5. Certificados de calidad, patentes desarrolladas, etc.**

La empresa acredita diversos certificados de calidad: IFS (Norma EN 45011); IASC doble certificación de la materia prima y del producto transformado por parte de "Internacional Aloe Science Council"; certificaciones de productor ecológico en Andalucía y transformador ecológico en Castilla y León.

Asimismo, ha registrado una patente europea (EP 2238143.0) e internacional (pct/EP2023/053200) para el proyecto de tacos cosméticos de aloe vera.

#### **Calificación Excelente (5 puntos).**

#### **6. Desarrollo de la actividad empresarial relacionada con productos de cuarta gama, ecológicos o innovación.**

La empresa dispone de 60.000 m<sup>2</sup> de cultivo de aloe vera, 100% ecológicos, en la provincia de Sevilla, bajo invernadero.

Asimismo, en sus actuales centros de transformación, elabora productos de IV gama consistentes en zumos, jugos o smoothies, a partir de aloe vera u otras frutas y hortalizas y fruta cortada (21 productos vegetales).

#### **Calificación Excelente (5 puntos).**

#### **7. Empleos que se generan como consecuencia de la actividad a desarrollar.**

La empresa prevé una generación de empleo directo de entre 17 a 51 personas en los momentos de máxima producción, contemplando tres turnos de trabajo. Estimándose para la nueva biofactoría la producción de siete millones de unidades de tacos para el mercado europeo.

#### **Calificación de Buena Calidad (3,75 puntos).**



**8. Aspectos medios ambientales: plan de gestión de residuos, eficiencia energética, etc.**

---

Dispone de un plan de residuos específico desde el campo, transporte y proceso de producción.

Describe también un conjunto de actuaciones en materia de eficiencia energética (energías renovables, luminarias led, termostatos inteligentes, aislamientos térmicos de nave, separación de residuos orgánicos e inorgánicos, reutilización de agua de lavado con ozono y peróxido de hidrógeno, etc.).

**Calificación de Buena Calidad (3,75 puntos).**

**4. CONCLUSIONES.**

---

La empresa licitadora presenta un Plan de Negocio de Actividad minucioso y detallado y de alta calidad, recogiendo todos los aspectos incluidos en la Cláusula Decimoquinta, apartado 2. del Pliego Base que rige la licitación. Encajando perfectamente en la planificación estratégica de MERCAOLID; abriendo nuevas líneas de negocio que incorporan actividades con procesos de transformación y elaboración y valor añadido.

A falta de valorar la oferta económica presentada por **BIOFACTORIA NATURAE ET SALUS S.A.**, la puntuación, conforme a los criterios no valorables en cifras o porcentajes establecidos en el Pliego de Condiciones, es de **36,25 puntos.**

**Lo que traslado a los efectos de rigor, en Valladolid, a 24 de abril de 2023.**



**Fdo. Javier Pastor Antolín**  
**Director-Gerente MERCAOLID**