



Ref. VAR-1

Informe técnico do concurso con procedemento aberto con diversos criterios de valoración para a xestión e explotación de comedor- restaurante e cafetería na Domus

Recibiuse no servizo de Museos Científicos a relación de ofertas técnicas dos licitadores do concurso con procedemento aberto con diversos criterios de valoración para a xestión e explotación de comedor- restaurante e cafetería na Domus.

A documentación recibida verificouse no momento da redacción do presente informe e constaba dun sobre con catro sobres no seu inferior. Cada sobre contén unha proposta, as cales se corresponden cos seguintes titulares e numeracións dos sobres:

1. Servicios Hosteleros Finisterrae, SLU
2. Mascatering, S.L.
3. Cenador Catering, SL
4. Externan Servicios Generales de Empresa, SL

A estes efectos constitúese no seo do Servizo Museos Científicos Coruñeses unha comisión formada por Patricia Barciela Durán (Directora técnica da Domus) e Angel Loureiro Pereiro (Xefe de Servizo).

Na cláusula 26 apartado B do prego de cláusulas administrativas recóllense os criterios avaliábeis a través dun xuízo de valor, que poden sumar ata 40 puntos, e que se reflicten a continuación de forma literal:

"Avaliaránse as proposicións conforme aos contidos seguintes:

- a. Desenvolvemento dun plan de organización do servizo de restaurante e cafetería no que se determinen as prestacións ofertadas e a adecuación ao horario do Museo conforme ao sinalado no prego de prescricións técnicas así como proposta, no seu caso, de adaptación das instalacións a cargo do licitador ás novas tendencias do mercado. Ata 20 puntos.
- b. Descrición dos medios humanos que se adscribirán á execución do contrato, con especial valoración da capacidade de resposta para reforzar o servizo ante necesidades puntuais ou estacionais derivadas dunha maior afluencia de público ou de ampliacións horarias. Ata 5 puntos.
- c. Proposta, no seu caso, de explotación do servizo de cafetería. Ata 5 puntos.
- d. Proposta, no seu caso, de explotación do picnic. Ata 5 puntos.
- e. Composición de menús, calidade, variedade, prezo. Ata 5 puntos.

Os técnicos asinantes deciden non valorar os aspectos da memoria que non se utilizan como criterios de valoración no prego de cláusulas administrativas que se reflicten literalmente no párrafo anterior.

Valoración

- a. Desenvolvemento dun plan de organización do servizo de restaurante e cafetería no que se determinen as prestacións ofertadas e a adecuación ao horario do Museo conforme ao sinalado no prego de prescricións técnicas así como proposta, no seu caso, de adaptación das instalacións a cargo do licitador ás novas tendencias do mercado. Ata 20 puntos

Proposta	Puntuacións das Propostas	Motivación
1. Servicios Hosteleros Finisterrae, SLU	17,5	En relación ás prestacións ofertadas para a xestión e explotación do comedor - restaurante e cafetería na Domus, propón os servizos de cafetería, restaurante e picnic. O horario de apertura adecúase ao horario do museo. No relativo á adaptación das instalacións ás novas tendencias do mercado, presenta unha proposta valorada en global que recolle distintos aspectos de mellora do servizo.
2. Mascatering, S.L.	19	En relación ás prestacións ofertadas para a xestión e explotación do comedor - restaurante e cafetería na Domus, propón os servizos de cafetería, restaurante, picnic e organización de eventos que se reflicten como actos institucionais. O horario de apertura adecúase ao horario do museo. No relativo á adaptación das instalacións ás novas tendencias do mercado describe adaptacións dos recursos materiais de carácter diferenciado.
3. Cenador Catering, SL	18	En relación ás prestacións ofertadas para a xestión e explotación do comedor - restaurante e cafetería na Domus, propón os servizos de cafetería, restaurante, picnic e organización de



Ayuntamiento de A Coruña Concello da Coruña

		eventos. O horario de apertura adecúase ao horario do museo. No relativo á adaptación das instalacións ás novas tendencias do mercado a descrición é pouco específica.
4. Externan Servicios Generales de Empresa, SL	19	En relación ás prestacións ofertadas para a xestión e explotación do comedor - restaurante e cafetería na Domus, propón os servizos de cafetería, restaurante, picnic e organización de eventos. O horario de apertura adecúase ao horario do museo. No relativo á adaptación das instalacións ás novas tendencias do mercado, a descrición é pouco específica pero inclúe servizos diferenciados.

b. Descrición dos medios humanos que se adscribirán á execución do contrato, con especial valoración da capacidade de resposta para reforzar o servizo ante necesidades puntuais ou estacionais derivadas dunha maior afluencia de público ou de ampliacións horarias. Ata 5 puntos.

Proposta	Puntuacións das Propostas	Motivación
1. Servicios Hosteleros Finisterrae, SLU	5	No relativo á descrición dos medios humanos que se adscribirán á execución do contrato a descrición é detallada. En canto á capacidade de resposta para reforzar o servizo ante necesidades puntuais ou estacionais derivadas dunha maior afluencia de público ou de ampliacións horarias, cúbreanse as necesidades puntuais.
2. Mascatering, S.L.	4	No relativo á descrición dos medios humanos que se adscribirán á execución do contrato a proposta é pouco detallada. En canto á capacidade de resposta para reforzar o servizo ante necesidades puntuais ou estacionais derivadas dunha maior afluencia de público ou de ampliacións horarias, cúbreanse as necesidades puntuais.
3. Cenador Catering, SL	4	No relativo á descrición dos medios humanos que se adscribirán á execución do contrato a proposta é pouco detallada. En canto á capacidade de resposta para reforzar o servizo ante necesidades puntuais ou estacionais derivadas dunha maior afluencia de público ou de ampliacións horarias, cúbreanse as necesidades puntuais.
4. Externan Servicios Generales de Empresa, SL	5	No relativo á descrición dos medios humanos que se adscribirán á execución do contrato a descrición é detallada. En canto á capacidade de resposta para reforzar o servizo ante necesidades puntuais ou estacionais derivadas dunha maior afluencia de público ou de ampliacións horarias, cúbreanse as necesidades puntuais.

c. Proposta, no seu caso, de explotación do servizo de cafetería. Ata 5 puntos

Proposta	Puntuacións das Propostas	Motivación
1. Servicios Hosteleros Finisterrae, SLU	4	Servizo de cafetería tradicional.
2. Mascatering, S.L.	5	Propón un servizo de gastrobar que funcione xunto co de cafetería tradicional, con cocina de vangarda.
3. Cenador Catering, SL	4	Servizo de cafetería tradicional.
4. Externan Servicios Generales de Empresa, SL	4	Servizo de cafetería tradicional.

d. Proposta, no seu caso, de explotación do picnic. Ata 5 puntos

Proposta	Puntuacións das Propostas	Motivación
1. Servicios Hosteleros Finisterrae, SLU	3	No apartado picnic presenta produtos que non se adecuan totalmente á zona picnic e ao seu público (fundamentalmente grupos escolares).
2. Mascatering, S.L.	2	Descrición da explotación moi somera.



Ayuntamiento de A Coruña Concello da Coruña

3. Cenador Catering, SL	5	Menús acordes á zona picnic e ao seu público (fundamentalmente grupos escolares)
4. Externan Servicos Generales de Empresa, SL	3	Bo concepto de explotación da zona picnic, pero pouco desenrolado.

e. Composición de menús, calidade, variedade, prezo. Ata 5 puntos

Proposta	Puntuacións das Propostas	Motivación
1. Servicos Hosteleros Finisterrae, SLU	5	Con relación á composición e calidade de menús, propónse un bo nivel de calidade e composición dos mesmos. En canto á variedade de menús, é a proposta que presenta maior variedade nos mesmos. No relativo ao prezo, presenta un menú de 12 euros.
2. Mascatering, S.L.	3,46	Con relación á composición e calidade de menús, propónse un bo nivel de calidade e composición nos mesmos. En canto á variedade de menús, presenta pouca variedade dos mesmos. No relativo ao prezo, presenta un menú de 25 euros.
3. Cenador Catering, SL	3,91	Con relación á composición e calidade de menús, propónse un bo nivel de calidade e composición dos mesmos. En canto á variedade de menús, presenta pouca variedade de nos mesmos. No relativo ao prezo, presenta un menú de 17 euros.
4. Externan Servicos Generales de Empresa, SL	3,09	Con relación á composición e calidade de menús, propónse un bo nivel de calidade e composición dos mesmos. En canto á variedade de menús, non presenta proposta. No relativo ao prezo, presenta un menú de 22 euros

Puntuación total de cada proposta:

Proposta	Criterios avaliados					Total
	a	b	c	d	e	
1. Servicos Hosteleros Finisterrae, SLU	17,5	5	4	3	5	34,5
2. Mascatering, S.L.	19	4	5	2	3,46	33,46
3. Cenador Catering, SL	18	4	4	5	3,91	34,91
4. Externan Servicos Generales de Empresa, SL	19	5	4	3	3,09	34,09

A Coruña, 7 de novembro de 2015

Patricia Barciela Durán
Directora Técnica da Domus

Angel Loureiro Pereiro
Xefe de Servizo de Museos Científicos