

## INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN

**Expediente:** Arrendamento do espazo do local de Restaurante-Cafetería situado no MARCO

**Procedemento:** Aberto Ordinario

**Obxecto:** Valoración de criterios sometidos a xuízo de valor – servizo de cafetería

**Órgano de contratación:** Fundacion MARCO

**Data:** 04/05/2026

**Licitador:** Sensaciones Singulares S.L. “ Mama Elvira “

### 1. Calidade do servizo – Mellora no equipamento (ata 15 puntos)

A proposta presentada recolle actuacións de mellora no equipamento e deseño do establecemento, condicionadas á adxudicación. Non se indica prazo de execución das mesmas, considerándose que deberían estar implantadas dentro dos primeiros seis meses de contrato.

En particular, destacan as seguintes actuacións:

- Terraza:
  - Substitución da pérgola existente.
  - Incorporación de separadores estéticos.
  - Renovación do mobiliario exterior.
- Espazo interior:
  - Substitución da porta intermedia por unha transparente, co obxectivo de mellorar a luminosidade.
  - Incorporación de maior vexetación no espazo.
  - Instalación de elementos modulares con separadores no espazo “cube”.

As actuacións propostas resultan coherentes co establecido no prego, incorporando melloras orientadas á funcionalidade e á calidade ambiental do espazo. Non obstante, obsérvase unha falta de concreción en relación cos materiais e calidades a empregar.

Puntuación proposta no apartado: 10 puntos sobre 15

### 2. Proxecto de xestión da actividade (ata 34 puntos)

A oferta define un proxecto baseado nunha cafetería de cociña galega e de proximidade, cun enfoque actual e adaptado ao contorno.

Analizados os distintos aspectos, destácase:

- Oferta gastronómica:

- Presentación dun menú executivo estruturado, con listado de produtos.
- Inclusión de opcións vexanas e sen glute.
- Servizo de take away con utilización de materiais sostibles.
- **Catering e eventos:**
  - Proposta de servizo para eventos cunha capacidade de ata 180 persoas, superior á esixida.
  - Definición dunha proposta gastronómica concreta.
  - Referencia á posibilidade de reforzo en eventos, sen concreción organizativa.
  - Ausencia de información relativa a prezos no servizo de catering.
- **Organización e servizo:**
  - Estrutura empresarial definida de carácter estándar.
  - Horario amplo de servizo de cociña (desde as 8:30 ata as 20:30).
  - Detalle de prezos en produtos básicos (a modo de exemplo: café 1,6 €, tostadas 2,2 €, menú 15 €, bocadillo 4,5 €).
- **Melloras propostas:**
  - Subministración de 1.000 botellas de auga anuais sen custo para eventos.
  - Aplicación dun desconto do 20% ao persoal, extensible a traballadores vinculados ao espazo.
  - Implantación dun sistema de tarxetas de fidelización (consumos acumulativos con gratificación: 10 almozos un gratuíto e igualmente no caso do menú).

En conxunto, a proposta incorpora melloras relevantes, especialmente no relativo aos servizos complementarios e fidelización. Como aspectos susceptibles de mellora, destaca a falta de concreción no ámbito do catering (en particular no relativo a prezos) e na planificación dos recursos humanos para eventos.

Puntuación proposta no apartado: 20 puntos sobre 34

#### **Resumo e puntuación total:**

Á vista do exposto, e de acordo cos criterios establecidos no prego, a valoración total nos criterios sometidos a xuízo de valor é a seguinte:

- Calidade do servizo – Mellora no equipamento: 10/15 puntos
- Proxecto de xestión da actividade: 20/34 puntos

**Total puntuación: 30 puntos Sensaciones Singulares S.L. “ Mama Elvira “**

Ao superar o mínimo esixido de 25 puntos, a oferta considérase apta e admitirase para a apertura da oferta económica.

Informe realizado polo Xerente, Martiño Nogueira con VºB do borrador de Dirección Miguel Fernández-Cid.