



INFORME SOBRE VALORACIÓN TÉCNICA DE LAS OFERTAS PRESENTADAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DEL BAR-CAFETERÍA DEL EDIFICIO DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO DE MURCIA (juicio de valor)

Vistas las dos ofertas presentadas al concurso de contratación del **SERVICIO DEL BAR-CAFETERÍA DEL EDIFICIO DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO DE MURCIA**, se procede a la ponderación, según valoración técnica de la calidad del proyecto presentado y su viabilidad (valoración máxima de 25 puntos), siguiendo los siguientes aspectos.

1.- Organización del servicio y adaptación a las características del museo (hasta 15 puntos)

El proyecto de funcionamiento del servicio de la cafetería del Museo Arqueológico de Murcia presentada por **BALFKOVAL S.L.** supone, sustancialmente, la continuidad de las condiciones de los últimos años y lo especificado en el pliego de condiciones técnicas particulares, con algunas pequeñas modificaciones: se incrementa ligeramente los horarios de apertura de la cafetería (más allá de los propios horarios del museo), se asignan 2 camareros por la mañana y 1 por la tarde (pudiendo incrementarse en caso de necesidad) y solamente 1 persona los sábados y domingo a jornada completa y otra a media jornada, se contempla la uniformidad y formación del personal y alumnos en prácticas, y se incorpora al servicio la implantación de un nuevo software de venta con terminal PDA para agilizar el servicio de mesas. Por todo ello, la valoración en este apartado para **BALFKOVAL S.L.** queda de la siguiente manera:

- Dada la afluencia de visitantes al museo, es de valorar el número de personal que prestaran su servicio en la cafetería. Dado que en esta oferta constan 2 camareros por la mañana y 1 por la tarde (pudiendo incrementarse en caso de necesidad) y solamente 1 persona los sábados y domingo a jornada completa y otra a media jornada, valoramos con **4 puntos**.

- La formación del personal y alumnos en prácticas supondrán un servicio de mayor calidad, lo que valoramos con **2 puntos**.

- La implantación de un nuevo software de venta con terminal PDA para agilizar el servicio de mesas, lo valoramos con **2 puntos**.

Por su parte, el proyecto de funcionamiento del Servicio presentado por **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.** contempla asimismo la aceptación del pliego de prescripciones técnicas particulares y las siguientes modificaciones: 2 camareros en turnos de mañana y tarde y un encargado/gerente de





supervisor a lo largo del día, formación y alumnos en prácticas, uniformidad e imagen corporativa. Por todo ello, la valoración en este apartado para **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.** queda de la siguiente manera:

- Dada la afluencia de visitantes al museo, es de valorar el número de personal que prestaran su servicio en la cafetería. En este sentido **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.** ofrece un número mayor de personal durante los 7 días de la semana. Además de un encargado a lo largo del día. En este punto la valoración es de **8 puntos**.

- La formación del personal y alumnos en prácticas supondrán un servicio de mayor calidad, lo que valoramos con **2 puntos**.

En resumen, se asigna en este apartado **10 puntos** a **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.** y **8 puntos** a **BALFKOVAL S.L.**

2.- Listado de productos y precios ofertados, valorando su relación calidad-precio (hasta 5 puntos)

Conscientes de las limitaciones de la oferta gastronómica en la cafetería del Museo Arqueológico de Murcia, dado que no se dispone de espacio de cocina para la elaboración de platos ni combinaciones más sofisticadas, valoramos las ofertas presentadas.

La oferta de **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.** contempla, además de mantener todos los productos enumerados en el Anexo III del pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, una amplia oferta complementaria que incluye 13 tipos diferentes de infusiones, 5 tipos diferentes de zumos, 5 tipos diferentes de batidos, 7 tipos nuevos de ensaladas naturales, 6 tipos nuevos de sándwich y bocadillos y 3 tipos de postres. Además, esta oferta gastronómica se completaría con unas propuestas de After-Work (aperitivo-coctel), los jueves por la tarde de 19 a 21 horas y de un “Brunch” los domingos a mediodía. Esta oferta supone una aportación de calidad a los servicios ofertados actualmente y los mínimos sugeridos en nuestro previo. Por ello hemos considerado merecedores de la máxima puntuación a la propuesta de **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.**, lo que supone un total de **5 puntos** en este apartado.





Por su parte, la oferta de **BALFKOVAL S.L.** contempla mantener lo señalado en el pliego de condiciones (anexo III). Asimismo, se incorpora un listado con 12 productos nuevos (tapas, bizcochos, 4 platos fríos para microondas y bocadillos calientes), aunque éste listado no está bien definido sus contenidos (indicar “bocadillos calientes” sin señalar su variedad es difícilmente baremable). Por ello hemos considerado merecedores a la propuesta de **BALFKOVAL S.L.**, de un total de **2 puntos**.

En cuanto a la relación general de calidad se observa una mayor variedad y, aparente, mayor diversificación cualitativa en la oferta de **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.** En cuanto a los precios, ambas aceptan la propuesta del anexo III.

En resumen, se asigna en este apartado los **5 puntos** a **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.** y **2 puntos** a **BALFKOVAL S.L.**

3.- Colaboración en la prestación del servicio para actividades organizadas en el centro (hasta 5 puntos).

La propuesta de **BALFKOVAL S.L.** hace referencia a dar “prioridad en la preparación de eventos propios de la CARM y del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Murcia, como principal cliente de la cafetería” y que van a ser eventos de “calidad”. Señala la voluntad de mejorar el aspecto culinario (que era deficiente con el anterior concesionario), pero sin especificar nada en concreto. También señalan que se comprometen a colaborar con la dirección del museo “dentro de lo razonable”, en el reparto de folletos o uso de la sala para “charlas”. Por todo ello, pese a las imprecisiones señaladas, le asignamos un total de **2 puntos** en este apartado.

Por su parte, la oferta de **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.** va más allá en sus propuestas, con un modelo de espacio cultural en la cafetería, que “vaya de la mano del museo”, y que comprendería: diseño de una nueva imagen del Café Arqueológico (logo, cartas, servilletas, uniformes, tarjetas...), Creación y Gestión de una pequeña Agenda Cultural del espacio (presentación de libros, actividades gastronómicas, exposiciones, presentaciones, música acústica, charlas...; con seguridad propia), acciones de comunicación (perfiles Facebook e Instagram; desarrollados por un Community Manager), Mini-biblioteca (libros y revistas culturales seleccionadas) y conexión wifi. Por





todo ello, dado el sustancial incremento que estas propuestas significarían para el impacto cultural y difusión del Museo le asignamos los **5 puntos** (puntuación máxima) de este apartado.

RESUMEN:

	AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L.	BALFKOVAL S.L.
Organización del servicio y adaptación a las características del museo (hasta 15 puntos)	10	8
Listado de productos y precios ofertados, valorando su relación calidad-precio (hasta 5 puntos)	5	2
Colaboración en la prestación del servicio para actividades organizadas en el centro (hasta 5 puntos).	5	2
TOTALES:	20	12

Visto todo ello, se acuerda valorar en **20 puntos** la oferta de **AKA. ESTUDIO CREATIVO S.L** y con **12 puntos** la oferta de **BALFKOVAL S.L.**

Murcia, a 8 de noviembre de 2018

Fdº Luis E. de Miquel Santed
Conservador Responsable
Museo Arqueológico de Murcia
(firma electrónica)

