

INFORME DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS SOMETIDOS A JUICIO DE VALOR EN EL EXPEDIENTE CONTR 2025/111653 CONCESIÓN DE SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL MUSEO DE MÁLAGA EN EL PALACIO DE LA ADUANA


Los criterios de adjudicación sometidos a juicio de valor vienen recogidos en el Anexo IV y en el Anexo VII del PCAP. Estos criterios tienen asignados 50 puntos sobre 100.

Para la valoración de estos criterios se han seguido estrictamente los procedimientos establecidos en el PCAP del expediente de referencia. El juicio de valor ha consistido en realizar un estudio pormenorizado de la oferta técnica aportada por la única empresa licitadora, COSTA PATAGONIA, S.L.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS (hasta 20 puntos)	10 puntos
PLAN DE CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO (hasta 20 puntos)	10 puntos
PLAN DE LIMPIEZA, DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN DE LAS INSTALACIONES (hasta 10 puntos)	5 puntos

Plaza de la Aduana, s/n. 29015 Málaga
Teléfono: 951031438
E.mail: museomalaga.ccul@juntadeandalucia.es



Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE ANGEL PALOMARES SAMPER	08/05/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmWJ7LNL9EL93CT4CCAURNY7DGP	PÁG. 1/3	

1. Calidad de los productos.

La empresa oferta una propuesta dividida en dos conceptos complementarios, uno para el restaurante y otro para la cafetería.

En el caso del restaurante se ofrecen dos menús degustación muy completos, uno de dieciséis pases y maridaje opcional y otro de nueve pases también con maridaje opcional. En ambos casos se ofrecen platos de alto nivel gastronómico con productos de altísima calidad. La descripción de los platos se acompaña de imágenes fotográficas en las que se aprecia la cuidadísima presentación.

Con respecto a la cafetería, la oferta se basa en un servicio de café de especialidad, un menú ligero para el almuerzo, pastelería dulce y salada, ensaladas y platillos de los que también se aportan fotografías en la línea de las anteriores.


Por todo lo anterior, y estimando que aportan una relación detallada de los productos y artículos a consumir en el restaurante y la cafetería que permiten deducir una alta calidad de los mismos así como una elevada presentación de los platos, se le otorgan 10 puntos en este apartado.

2. Plan de control de calidad del servicio.

En este apartado la empresa aporta un plan completo cuyo objetivo consiste en garantizar que el servicio gastronómico brindado por COSTA PAGAONIA, S.L. cumpla con los más altos estándares de calidad culinaria, excelencia en el servicio, seguridad alimentaria y satisfacción del cliente, manteniendo la distinción de una estrella Michelin y asegurando una experiencia sensorial inigualable. Incluyen el alcance y la normativa aplicable al Plan centrándose en:

- la selección y control de ingredientes
- la elaboración y presentación de los platos
- la higiene, bioseguridad y bienestar
- excelencia en el servicio
- satisfacción del cliente y experiencia

Incluyen además cuáles son los indicadores de calidad del plan y el personal responsable del mismo.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE ANGEL PALOMARES SAMPER	08/05/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmWJ7LNL9EL93CT4CCAURNY7DGP	PÁG. 2/3	

Por presentar un plan completo que incluye las actuaciones encaminadas a la buena prestación del servicio y los criterios de evaluación, se le otorga una puntuación de 10 puntos.

3. Plan de limpieza, desratización y desinsectación de las instalaciones.

En este sentido, la licitadora aporta un plan de limpieza cuyo objetivo concreto es establecer un protocolo de limpieza y desinfección diario, eficaz y sostenible, que garantice las condiciones óptimas de higiene, seguridad alimentaria y presentación estética en las instalaciones del restaurante y cafetería del Museo de Málaga. Detallan las frecuencias, los productos y equipamiento, así como el personal asignado, los controles establecidos y una mención especial a la gestión de residuos y a las medidas de sostenibilidad. Además, detalla también las actuaciones a realizar dentro del plan de desratización y desinsectación de las instalaciones.


Ambos planes son detallados y se considera que incluyen una programación y metodología adecuadas para garantizar el perfecto estado de limpieza de las instalaciones por lo que se les otorga en este apartado una valoración de 5 puntos.

La puntuación total en el apartado correspondiente a los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor sería por tanto de 25 puntos.

Se eleva el resultado de este examen y evaluación a la Mesa de Contratación que conoce este expediente, con el alcance y efecto que proceda.

EL JEFE DE DEPARTAMENTO DE CONSERVACIÓN E INVESTIGACIÓN

Fdo.: José Ángel Palomares Samper

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE ANGEL PALOMARES SAMPER	08/05/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmWJ7LNL9EL93CT4CCAURNY7DGP	PÁG. 3/3	