



Análisis de las propuestas técnicas presentadas para el servicio y explotación comercial de la actividad de cafetería en RADIO TELEVISIÓN MADRID, SAU

Dirección Económico-Financiera
Noviembre 2024

1.- OBJETO

El pasado 16 de octubre se publicó el expediente de licitación, por procedimiento abierto con pluralidad de criterios, para la prestación del servicio y explotación comercial de la actividad de cafetería en RADIO TELEVISIÓN MADRID, S.A. (RTVM), con número de referencia 2023-0258-SGG. De acuerdo con lo anterior, previamente se redactaron los oportunos pliegos técnico, (PPT) y jurídico, (PPJ), que fueron publicados en la Plataforma de Contratación, de conformidad con lo previsto en la vigente LCSP.

La vigencia del contrato será por un periodo de cuatro años, sin posibilidad de prórroga.

El plazo para presentación de ofertas venció el pasado 15 de noviembre y se presentó una oferta:

- CORNERS VIENA CAPELLANES

El procedimiento se estructura en tres sobres:

- Sobre A, Documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos previos.
- Sobre B, Documentación técnica.
 - Desarrollo.
 - ✓ Características básicas de la propuesta para la cafetería y espacios a ocupar de entre los ofrecidos.
 - ✓ Procesos de funcionamiento, elaboración y puesta a disposición de los usuarios de los productos a la venta.
 - ✓ Medios humanos a disposición del servicio.
 - Plan de Gestión medioambiental. El licitador debe presentar su propuesta a implementar que contenga aspectos y soluciones para la mejora de la prestación del servicio, en el ámbito de la gestión medioambiental: plan de reducción de residuos, disminución del uso de plásticos, eficiencia energética, huella hídrica y huella de carbono debiendo contar con un plan de reducción de consumos en suministros básicos, (agua y energía eléctrica) y productos de limpieza.
 - Buenas Prácticas. El licitador debe presentar un documento que describa las acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas e innovación por parte de los profesionales adscritos al contrato, sin que se modifique su objeto:
 - ✓ Seguridad alimentaria.
 - ✓ Higiene.
 - Carta: Artículos ofertados, con especial mención a la inclusión de productos de alimentación saludable, y con inclusión de las siguientes tipologías, según carta mínima exigida detallada en el Pliego Jurídico:
 - ✓ Grupo 1 Comidas, variedad de menús calientes y fríos.
 - ✓ Grupo 2 Desayunos.
 - ✓ Grupo 3, Otros productos.
- Sobre C, Criterios automáticos por aplicación de fórmulas:
 - Horario
 - Obrador Propio.
 - Certificaciones de calidad
 - Precio

Tras análisis por la Mesa de Contratación de la validez de la documentación presentada en el sobre A, el procedimiento sigue su curso.

Es objeto de este informe el análisis de las propuestas técnicas presentadas, (Sobre B), que se tasan en 25 puntos con los siguientes baremos en criterios de adjudicación:

Criterio	Puntuación
Desarrollo	Hasta 10 puntos
Plan de Gestión Medioambiental	Hasta 3 puntos
Buenas Prácticas	Hasta 2 puntos
Carta	Hasta 10 puntos
	Hasta 25 puntos

Dichos criterios se valoran de la siguiente manera:

- **EXCELENTE:** La propuesta que presentan una excelente metodología y/o medios que supera la media de las ofertas recibidas. Ponderación: Entre el 76% y el 100% de los puntos.
- **BUENA:** La propuesta presenta una buena metodología y/o medios que supera la media de las ofertas recibidas. Ponderación: Entre el 51% y el 75% de los puntos.
- **ACEPTABLE:** La propuesta se limitan a una descripción genérica y con falta de concreción de metodología y/o medios y mejora de manera muy discreta la media de ofertas recibidas. Ponderación: Entre el 25% y el 50% de los puntos.
- **INSUFICIENTE:** La propuesta no describe la metodología y/o medios y se encuentra por debajo de la media de ofertas recibidas. Ponderación: Menos del 25% de los puntos.

2.- ANALISIS DE OFERTA.

A continuación, entramos a valorar la oferta presentada de acuerdo con los criterios definidos en la licitación:

A.- Desarrollo.

Desarrollo	hasta 10 puntos
Características básicas de la propuesta para la cafetería y espacios a ocupar de entre los ofrecidos	Hasta 5 puntos
Procesos de funcionamiento, elaboración y puesta a disposición de los usuarios de los productos a la venta	Hasta 3 puntos
Medios Humanos a disposición del servicio	Hasta 2 puntos

La empresa presenta un programa de trabajo que se adecúa a lo requerido en el PPT con un detalle suficiente de los requerimientos solicitados en el cuadro anterior.

- Respecto a las “Características básicas de la propuesta para la cafetería y espacios a ocupar de entre los ofrecidos”, la empresa presenta una propuesta de modificación del espacio actual para la instalación de un buffet de ensaladas y utilización de plancha para elaboración de bocadillos calientes y hamburguesas más allá de la exigencia del PPT, (calentamiento de productos precocinados). El formato del servicio se adapta a lo solicitado: desayunos, media mañana, comida casera, buffet ensalada, etc. Adicionalmente, ofrece una aplicación para los usuarios con la que obtener ventajas, promociones, realizar pedidos, así como realizar pedidos en el corner para recogerlo a la hora elegida o con servicio a domicilio.
- En los “Procesos de funcionamiento, elaboración y puesta a disposición de los usuarios a los productos de venta”, la empresa ofrece productos de elaboración propia.
Detallan las Garantías de Calidad a las que someten su producción: proceso de autocontrol aprobado por Autoridades Sanitarias, certificado por la Norma ISO 9001:2015, y diferentes sellos de calidad.

Su estructura permite el suministro diario desde el obrador central, con control de trazabilidad y cadena de frío.

Ofrecen una carta basada en producción artesanal con aceite de oliva y materias primas de primera calidad con el fin de promover una dieta saludable.

- Respecto a los medios humanos, pondrán los suficientes para un buen servicio en corner y catering, (dos personas siempre que se cumplan unas ventas diarias de 750€) y un supervisor del servicio con asistencia dos veces por semana o en dos horas, en caso de urgencia.

De acuerdo con lo expuesto, nuestra puntuación para el apartado “Desarrollo” queda como sigue:

EMPRESA	CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
CORNERS VIENA CAPELLANES	EXCELENTE	10 puntos , (100% de los puntos)

B.- Plan de Gestión Medioambiental.

El licitador presentará su propuesta a implementar que contenga aspectos y soluciones para la mejora de la prestación del servicio, en el ámbito de la gestión medioambiental: plan de reducción de residuos, disminución del uso de plásticos, eficiencia energética, huella hídrica y huella de carbono debiendo contar con un plan de reducción de consumos en suministros básicos, (agua y energía eléctrica) y productos de limpieza.	Hasta 3 puntos
--	----------------

Plan de reducción de residuos y disminución de usos de plásticos

La empresa presenta sus prácticas para minimizar su impacto ambiental:

- Avance en el plan de reducción de residuos y disminución de uso de plásticos, casi el 90% de los envases son de materiales reciclados o compostables, y el resto de envases plásticos son 100% reciclables.
- Uso de envases 100% compostables fabricados en plástico vegetal.
- Uso de envases reutilizables en corners, descuentos a clientes que llevan su propia taza.
- Uso de botellas rellenables de vidrio.

Eficiencia energética y Reducción del consumo de electricidad

La empresa ha instalado en su obrador central:

- Un sistema frigorífico que disminuye en un 20% el consumo energético y reduce las emisiones de gases de efecto invernadero.
- Instalación fotovoltaica que permite una generación anual de 216MWh lo que le permite cubrir el 14% de su consumo eléctrico.

Ha implementado la iluminación LED en todas sus instalaciones.

Huella hídrica y Reducción del Consumo de Agua

La empresa reduce su huella hídrica mediante la instalación de dispositivos de bajo flujo, promoviendo la reutilización del agua en determinados procesos de limpieza.

Cuentan con un sistema de recuperación de calor en el obrador central que les permite aprovechar el agua caliente generada en el proceso de refrigeración para tareas de limpieza, lo que reduce el consumo de agua y energía simultáneamente.

Otros hitos aportados y no requeridos

- Selección de proveedores para garantizar que las materias primas utilizadas son de proximidad.
- Proveedores de carne 100% vegetal más sostenible.
- Adhesión al European Chicken Commitment, fomentando el bienestar animal, seleccionando proveedores de pollo y huevos que cumplen los máximos estándares de bienestar animal.
- Introducción de vehículos híbridos, más del 20% de la flota.
- Colaboración con el banco de alimentos de Madrid y con el proyecto "Too Good to go".
- Donaciones semanales de excedentes y ventas de productos al final de su vida útil a precios reducidos.

De acuerdo con lo expuesto, nuestra puntuación para el apartado "Plan de Gestión Medioambiental" queda como sigue:

EMPRESA	CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
CORNERS VIENA CAPELLANES	EXCELENTE	3 puntos , (100% de los puntos)

C.- Buenas prácticas.

El licitador presentará un documento que describa las acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas e innovación por parte de los profesionales adscritos al contrato, sin que se modifique su objeto: - Seguridad alimentaria. - Higiene.	Hasta 2 puntos
---	----------------

En este sentido, la empresa describe las distintas fases de la prestación del servicio: desde la elaboración de la comida, el transporte, su manipulación y su venta. Indicando que la práctica totalidad de productos ofrecidos son de fabricación propia y se elaboran centralizadamente en un obrador artesano con más de 4.500 m2 ubicado en Alcorcón (Madrid)

Trabajan en la mejora continua en la calidad de los productos, su Departamento de Calidad se sirve de dos herramientas principales: el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) aprobado por las Autoridades Sanitarias, y certificado por la norma internacional ISO 9001-2015. Además, la empresa ostenta las certificaciones y sellos de calidad: "Madrid Excelente", "M Alimentos de Madrid" y "Sello de Calidad Pasteleros de Madrid – ASEMPAS".

Desarrolla íntegramente todos los procesos (aprovisionamiento de Materias Primas, fabricación, almacenamiento, distribución y venta) según indican esto les permite la mayor calidad con la mejor relación calidad-precio, y adaptar permanentemente la gama de productos.

Los traslados se realizan en flota de vehículos refrigerados propios, garantizando la distribución con todas las garantías higiénicas y de conservación de la cadena del frío.

Plan de formación continua del personal manipulador, en materia higiénico sanitaria y uso de técnicas, maquinaria y normativa.

Estudiados los puntos indicados, en el apartado “Buenas prácticas” se califica la oferta como se indica:

EMPRESA	CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
CORNERS VIENA CAPELLANES	EXCELENTE	2 puntos , (100% de los puntos)

D.- Carta

<p>Artículos ofertados, con especial mención a la inclusión de productos de alimentación saludable, y con inclusión de las siguientes tipologías, según carta mínima exigida detallada en el Pliego Jurídico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grupo 1 Comidas, variedad de menús calientes y fríos. - Grupo 2 Desayunos. - Grupo 3, Otros productos. 	Hasta 10 puntos
--	-----------------

La empresa presenta una carta con todos los productos detallados en el Pliego Jurídico, mejorada en variedad y productos semanales en rotación, cumpliendo con las indicaciones de alimentación saludable.

Para la “Carta” la puntuación queda como sigue:

EMPRESA	CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
CORNERS VIENA CAPELLANES	EXCELENTE	10 puntos , (100% de los puntos)

3.- RESUMEN.

El resumen de las puntuaciones es el siguiente:

Criterio	Puntos máximos	CORNERS VIENA CAPELLANES
Desarrollo	10	10
Plan de Gestión Medioambiental	3	3
Buenas Prácticas	2	2
Carta	10	10
	25	25

Pozuelo de Alarcón, 19 de noviembre de 2024

Presidente: D. Miguel Angel Bernardo Villena

Firmado:



Vocal Técnico: D. Alfredo Rojo Hernando

Firmado:



Vocal Técnico: Dña. Raquel Escribano Paniagua

Firmado:



