INFORME DE VALORACIÓN CRITERIOS SUBJETIVOS EXPEDIENTE 202450PA0216 CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN LA CAFETERÍA DE LOS JARDINES DEL CAMPO DEL MORO EN EL PALACIO REAL DE MADRID

Los criterios establecidos en el punto P.2. del cuadro anexo al PCAP son:

1. PROYECTO TÉCNICO	HASTA 29 PUNTOS	
	(mínimo 13 puntos)	
Plan de conservación y mantenimiento de los espacios cedidos durante la ejecución del contrato.	Hasta 5 puntos	
Plan de organización, funcionamiento y gestión de los servicios en que se valorará la adaptación del licitador a las características del entorno.	Hasta 5 puntos	
Plan de información y comunicación del servicio de restauración. Cartelería y señalética informativa de los servicios que sea compatible estéticamente con el entorno.	Hasta 4 puntos	
Actuaciones en materia de marketing para incrementar la notoriedad del servicio y de su entorno (redes sociales, conciertos, actividades u otras actuaciones de difusión).	Hasta 6 puntos	
Descripción de los medios humanos que se destinará a la ejecución del contrato, con especial valoración de la capacidad de respuesta del licitador para reforzar el servicio ante necesidades puntuales derivadas de una mayor afluencia de público.	Hasta 4 puntos	
Propuesta de diseño de uniforme de camarero masculino y femenino, con referencia a su originalidad, adecuación en el diseño al carácter histórico del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer	Hasta 1,5 puntos	
Diseño y calidad de la barra	Hasta 1 punto	
Propuesta de mantelería y vajilla, con imágenes gráficas de cada uno de los elementos que se reseñan, en los que se valorará su calidad y adecuación en el diseño a las características del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer: - Un mantel con su correspondiente servilleta - Un ejemplo de la carta de productos que se pondrá a disposición del público - Piezas de vajilla, cristalería y cubertería.	Hasta 2,5 punto	
2. OFERTA GASTRONÓMICA.	HASTA 20 PUNTOS (mínimo 12 puntos)	

Diversidad de la carta y su calidad como exponente de la gastronomía española y adecuación.	Hasta 9 puntos
Calidad de los productos, que deberán ser saludables, y prácticas sostenibles de los mismos.	Hasta 9 puntos
Propuestas gastronómicas para posibles eventos institucionales.	Hasta 2 puntos

Para superar esta fase y proceder a la valoración de criterios automáticos, será necesario haber obtenido un mínimo de 25 puntos en la valoración de los criterios evaluables mediante juicio de valor y haber alcanzado el umbral mínimo en cada apartado.

EMPRESA PAPALOSABIA, S.L.

- 1. Proyecto técnico.
 - Plan de conservación y mantenimiento de los espacios cedidos durante la ejecución del contrato.

Se aporta un cuadro donde se especifican las acciones, los responsables con la información de la empresa correspondiente y la periodicidad de la acción. La información es concreta y adecuada.

Las acciones previstas son: limpieza de instalaciones (incluidos los baños públicos), control de plagas, protección contra incendios, mantenimiento de instalaciones eléctricas, mantenimiento del local, recogida de aceites, control de calidad y seguridad alimentaria, PRL, mantenimiento de equipos informáticos y control de eficiencia energética, considerándose todas ellas muy adecuadas.

5 puntos.

- Plan de organización, funcionamiento y gestión de los servicios en que se valorará la adaptación del licitador a las características del entorno.

Se especifica la organización del personal. Se detalla el mobiliario y la tipología y ubicación de la iluminación de la terraza, con una propuesta bien detallada y adecuada, donde solo sería necesario revisar los colores propuestos.

4 puntos.

 Plan de información y comunicación del servicio de restauración. Cartelería y señalética informativa de los servicios que sea compatible estéticamente con el entorno.

Relativo al plan de comunicación, se incide especialmente en el impacto de un nuevo logo especifico que se detalla, y se indican estrategias de difusión, pero sin gran detalle. Se aporta una propuesta de diseño y composición de la cartelería



específica para el quiosco, con el desarrollo de logo y tipografía adaptada a este, pero sin señalar ubicaciones. Los soportes para la cartelería resultan básicos.

3 puntos.

- Actuaciones en materia de marketing para incrementar la notoriedad del servicio y de su entorno (redes sociales, conciertos, actividades u otras actuaciones de difusión).

La estrategia de redes sociales y el plan de actividades culturales presentados resultan adecuados valorándose positivamente. Sin embargo, la línea de trabajo de la productora colaboradora para espectáculos presenta un perfil menos elegante que la imagen que desean proyectar, aun siendo de calidad. **5 puntos**.

 Descripción de los medios humanos que se destinará a la ejecución del contrato, con especial valoración de la capacidad de respuesta del licitador para reforzar el servicio ante necesidades puntuales derivadas de una mayor afluencia de público.

Aportan planing por temporadas y se comprometen a reforzar plantilla cuando sea preciso, ya que disponen de personal de otros negocios que se pueden incorporar, no indican gestión del servicio mediante un sistema automatizado. **3 puntos**.

- Propuesta de diseño de uniforme de camarero masculino y femenino, con referencia a su originalidad, adecuación en el diseño al carácter histórico del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer.

Propuesta de diseño de uniforme de camarero masculino y femenino, con referencia a su originalidad, adecuación en el diseño al carácter histórico del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer, valorándose muy adecuado.

1,5 puntos.

- Diseño y calidad de la barra.

Se aporta detalle del diseño, pero se considera demasiado recargado e inadecuado para el entorno. **0** puntos

 Propuesta de mantelería y vajilla, con imágenes gráficas de cada uno de los elementos que se reseñan, en los que se valorará su calidad y adecuación en el diseño a las características del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer:

Se valora la propuesta en consonancia con el entorno, alegre y elegante.

2,5 puntos

TOTAL PUNTUACIÓN PROYECTO TÉCNICO

24 PUNTOS



- 2. Oferta gastronómica.
 - Diversidad de la carta y su calidad como exponente de la gastronomía española y adecuación.

Oferta diversificada pero incompleta, ya que carece de una propuesta esencial para el jardín (desayunos y meriendas). No figuran en la propuesta refrescos u otras bebidas sin alcohol.

4 puntos.

- Calidad de los productos, que deberán ser saludables, y prácticas sostenibles de los mismos.

Escasa indicación de proveedores o de prácticas sostenibles, salvo indicar que serán productores locales y nacionales. Propuesta saludable e incorpora alguna opción vegana.

La carta de bebidas destiladas es más extensa que la de otras opciones más saludables. **3 puntos**.

- Propuestas gastronómicas para posibles eventos institucionales.

Correcta y con varias opciones.

1,5 puntos.

TOTAL PUNTUACIÓN OFERTA GASTRONÓMICA

8.5 PUNTOS

NO SUPERA EL UMBRAL DE ESTE APARTADO ESTABLECIDO EN 12 PUNTOS.

Puntuación total: 32,5 puntos.

EMPRESA TARTAR INVERSIONES, S.L.

- 1. Proyecto técnico.
 - Plan de conservación y mantenimiento de los espacios cedidos durante la ejecución del contrato.

Presenta una relación de acciones de mantenimiento de la edificación, en especial actuaciones de limpieza (recogida de basuras, recogida diaria de la terraza, limpieza continua de mesas y sillas, regado diario del suelo para evitar levantamiento del polvo, etc.). Respecto al equipamiento se indica que se contratará su mantenimiento sin mayor especificación.

3 puntos.

- Plan de organización, funcionamiento y gestión de los servicios en que se valorará la adaptación del licitador a las características del entorno.

Se describe la organización del personal y horarios (valorable en otro apartado). La propuesta de mobiliario para las terrazas es adecuada, pero sin aportar gran detalle sobre otras cuestiones como la iluminación, etc. **2 puntos**.

 Plan de información y comunicación del servicio de restauración. Cartelería y señalética informativa de los servicios que sea compatible estéticamente con el entorno.

Respecto al plan de comunicación, se relacionan diversas estrategias, pero sin profundizar en su posible desarrollo. Se indica una cartelería adaptada a la que mantiene PN, pero sin especificar localizaciones.

No propone logo.

2 puntos.

 Actuaciones en materia de marketing para incrementar la notoriedad del servicio y de su entorno (redes sociales, conciertos, actividades u otras actuaciones de difusión).

Desarrollan programa de rrpp para el lanzamiento bien estructurado. Estrategia de marketing digital bien planteada basada en el consumer buyer. Aportan página web. Tipología de la actividades de difusión acertada por su coherencia con el contexto.

6 puntos.

 Descripción de los medios humanos que se destinará a la ejecución del contrato, con especial valoración de la capacidad de respuesta del licitador para reforzar el servicio ante necesidades puntuales derivadas de una mayor afluencia de público.

Se comprometen a reforzar plantilla cuando sea preciso, ya que disponen de personal en otros negocios muy cercanos que se pueden incorporar, aportando un plus en cuanto a la gestión y coordinación de personal. **3 puntos**.



 Propuesta de diseño de uniforme de camarero masculino y femenino, con referencia a su originalidad, adecuación en el diseño al carácter histórico del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer.

Correcto y funcional, pero menos adecuado para el entorno de jardín histórico **1 punto**.

Diseño y calidad de la barra.

Se aporta detalle en planta de la disposición de la barra. El diseño es excesivamente básico **0 puntos**

 Propuesta de mantelería y vajilla, con imágenes gráficas de cada uno de los elementos que se reseñan, en los que se valorará su calidad y adecuación en el diseño a las características del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer:

Correcta pero algo sobria para un jardín.

2 puntos

TOTAL PUNTUACIÓN PROYECTO TÉCNICO

19 PUNTOS

- 2. Oferta gastronómica.
 - Diversidad de la carta y su calidad como exponente de la gastronomía española y adecuación.

Gran diversidad y variedad, adecuada al entorno y horarios del jardín. Presenta una carta con platos de cocina español y ciertos toques internacionales.

7,5 puntos.

- Calidad de los productos, que deberán ser saludables, y prácticas sostenibles de los mismos.

Propuestas en general saludables y proveedores mayoritariamente locales.

Se comprometen a suministrar productos de la Comunidad de Madrid y promover los Km. 0 y señalan sus proveedores de carnes, hortalizas, legumbres y verduras, lácteos, vinos, etc. (con dirección de contacto)

Presentan un calendario de productos de temporada.

8 puntos.

- Propuestas gastronómicas para posibles eventos institucionales.

Correcta y con varias opciones

1,75 puntos.

TOTAL PUNTUACIÓN OFERTA GASTRONÓMICA

17,25 PUNTOS

Puntuación total

36,25 puntos.

EMPRESA UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN (UCALSA), S.A

- 1. Proyecto técnico.
 - Plan de conservación y mantenimiento de los espacios cedidos durante la ejecución del contrato.

Se indican generalidades sobre este apartado, centrado especialmente en el equipamiento. Se menciona que se redactará un plan de conservación, mantenimiento y limpieza de los espacios cedidos y de la maquinaria, material, mobiliario y enseres necesarios, pero sin indicar ningún detalle al respecto

2 puntos.

- Plan de organización, funcionamiento y gestión de los servicios en que se valorará la adaptación del licitador a las características del entorno.

Se incluye planteamiento de horario y organización del personal. El planteamiento de la terraza alternativa durante las obras del Túnel no es adecuado por la instalación de una plataforma con césped artificial y parasoles excesivos en dimensiones. Se mencionan procedimientos y sistemas, pero sin ninguna concreción, sin indicar nada más al respecto,

1 punto.

 Plan de información y comunicación del servicio de restauración. Cartelería y señalética informativa de los servicios que sea compatible estéticamente con el entorno.

Se aporta un plan desarrollado de forma amplia de comunicación, ambicioso y bien definido. Se aporta una propuesta de diseño del contenido de la cartelería y propuesta de ubicación, que resulta adecuada a los requerimientos de PN, pero sin definición del soporte **4 puntos**.

 Actuaciones en materia de marketing para incrementar la notoriedad del servicio y de su entorno (redes sociales, conciertos, actividades u otras actuaciones de difusión).

Programa de lanzamiento con acciones de rp acertado. Anuncian gran actividad en redes sociales y acciones publicitarias y campañas de marketing y actividades convenientes.

6 puntos.

 Descripción de los medios humanos que se destinará a la ejecución del contrato, con especial valoración de la capacidad de respuesta del licitador para reforzar el servicio ante necesidades puntuales derivadas de una mayor afluencia de público.

Aportan planing por temporadas y se comprometen a reforzar plantilla cuando sea preciso, ya que disponen de personal de otros negocios que se pueden incorporar.

3 puntos.



- Propuesta de diseño de uniforme de camarero masculino y femenino, con referencia a su originalidad, adecuación en el diseño al carácter histórico del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer.

Correcto y funcional, pero menos adecuado para el entorno de jardín histórico **1 punto**.

Diseño y calidad de la barra.

Se aportan dos opciones, contenidas y adecuadas con un diseño adaptado al entorno.

1 punto

 Propuesta de mantelería y vajilla, con imágenes gráficas de cada uno de los elementos que se reseñan, en los que se valorará su calidad y adecuación en el diseño a las características del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer:

Correcta y muy elegante, adecuada al entorno.

2,5 puntos

TOTAL PUNTUACIÓN PROYECTO TÉCNICO

20,50 PUNTOS

- 2. Oferta gastronómica.
 - Diversidad de la carta y su calidad como exponente de la gastronomía española y adecuación.

Gran diversidad, variedad y oferta muy completa y pensada para comidas rápidas, de compartir o más formales, adecuada al entorno y horarios del jardín. Predominio de tradición culinaria española y propuesta adaptada a las temporadas.

9 puntos.

 Calidad de los productos, que deberán ser saludables, y prácticas sostenibles de los mismos.

Gran diversidad, variedad y oferta muy completa y pensada para comidas rápidas, de compartir o más formales, adecuada al entorno y horarios del jardín. Predominio de tradición culinaria española y propuesta adaptada a las temporadas. Detallando, que debido a las dimensiones del local, la mayoría de los productos serán remitidos desde un obrador o cocina central en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, con la frecuencia adecuada según las necesidades del servicio

9 puntos

- Propuestas gastronómicas para posibles eventos institucionales.

Amplia variedad y muy completa: para diferentes tipos de grupos y eventos, con propuestas más informales y otras más tradicionales **2 puntos**.

TOTAL PUNTUACIÓN OFERTA GASTRONÓMICA

20 PUNTOS

Puntuación total

40,50 puntos.

EMPRESA VVZR HOSTELERÍA, S.L.

- 1. Proyecto técnico.
 - Plan de conservación y mantenimiento de los espacios cedidos durante la ejecución del contrato.

Se indican generalidades, incidiendo en aspecto de la limpieza donde sí se señala periodicidad. Se indica la implantación de un sistema de autocontrol pero sin aportar ninguna explicación ni ningún compromiso al respecto.

2 puntos.

- Plan de organización, funcionamiento y gestión de los servicios en que se valorará la adaptación del licitador a las características del entorno.

Se detalla la composición del personal y se menciona la existencia de equipos para otros eventos y Marketing, pero no hay propuestas concretas sobre el funcionamiento y adaptación al entorno. El planteamiento para el equipamiento de terraza es poco concreto y lo que se aporta, inadecuado. Únicamente se hace referencia a la composición del personal, no se indica nada respecto de la organización, funcionamiento y gestión de los servicios.

1 punto.

 Plan de información y comunicación del servicio de restauración. Cartelería y señalética informativa de los servicios que sea compatible estéticamente con el entorno.

Se indican generalidades sobre la cartelería y ubicaciones sin aportar detalle. No se aporta información sobre un plan de comunicación detallado. **0 puntos.**

 Actuaciones en materia de marketing para incrementar la notoriedad del servicio y de su entorno (redes sociales, conciertos, actividades u otras actuaciones de difusión).

Campaña de lanzamiento con escasas acciones (notas de prensa). Ofrecen un servicio de marketing externalizado a través de redes sociales y acciones promocionales. La tipología de actividades parece poco coherente: flamenco, concursos y club de lectura. En general, estrategia de marketing descontextualizada.

3 puntos.

 Descripción de los medios humanos que se destinará a la ejecución del contrato, con especial valoración de la capacidad de respuesta del licitador para reforzar



el servicio ante necesidades puntuales derivadas de una mayor afluencia de público.

Asegura la presencia mínima de un equipo de 7 personas, comprometiéndose al refuerzo cuando ello sea necesario y como punto positivo indica la gestión del servicio mediante un sistema automatizado mediante el uso de PDA.

4 puntos.

- Propuesta de diseño de uniforme de camarero masculino y femenino, con referencia a su originalidad, adecuación en el diseño al carácter histórico del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer.

Muy poco adecuado al carácter histórico al ser muy informal **0 puntos**.

- Diseño y calidad de la barra.

Propuesta de diseño inadecuada por los materiales empleados. Generalidades en cuanto a la forma y disposición **0 puntos**

 Propuesta de mantelería y vajilla, con imágenes gráficas de cada uno de los elementos que se reseñan, en los que se valorará su calidad y adecuación en el diseño a las características del entorno y al servicio de calidad que se pretende ofrecer:

Poco armoniosa, opta por elementos excesivamente decorados y amplia variedad de colores que resta elegancia. **1,5 puntos**

TOTAL PUNTUACIÓN PROYECTO TÉCNICO: 11,50 PUNTOS

NO SUPERA EL UMBRAL DE ESTE APARTADO ESTABLECIDO EN 13 PUNTOS.

- 2. Oferta gastronómica.
 - Diversidad de la carta y su calidad como exponente de la gastronomía española y adecuación.

Oferta no excesivamente amplia, con predominio de platos rápidos y para compartir. Adecuada a los horarios del jardín. Gastronomía española con ciertos toques internacionales.

6 puntos.

 Calidad de los productos, que deberán ser saludables, y prácticas sostenibles de los mismos.

Propuestas en general saludables, pero sin opciones veganas. No hay referencia a proveedores o practicas sostenibles, limitándose a relacionar todos los productos que ofrecen en las diferentes categorías, pero sin hacer ningún tipo de explicación, ni comentario, ni análisis de los productos ofertados.

4,5 puntos



- Propuestas gastronómicas para posibles eventos institucionales.

Correcta y con varias opciones

1,75 puntos.

TOTAL PUNTUACIÓN OFERTA GASTRONÓMICA: 12,25 PUNTOS

Puntuación total: 23,75 puntos.

Cuadro resumen de puntuaciones.

	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN		
	PROYECTO	OFERTA	PUNTUACION	
	TÉCNICO	GASTRONÓMICA	TOTAL	
	Umbral 13	Umbral 12		
PAPALOSABÍA, S.L	24	8,50	-	No supera el umbral del apartado 2. Oferta gastronómica
TARTAR INVERSIONES, S.L.	19	17,25	36,25	
UNION CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN (UCALSA) S.A.	20,5	20	40,5	
VVZR HOSTELERÍA, S.L.	11,50	12,25	-	No supera el umbral del apartado 1. Proyecto Técnico

Madrid, a fecha de la firma electrónica,

El Director de Administración y Medios

Pablo Zurita Tejedor