



Corporación
Radiotelevisión Española

Informe Técnico sujeto a juicio de valor del Expediente S-02770-2022
Servicio comedores y cafeterías CRTVE Madrid

Para la valoración técnica a juicio de valor se han tenido en cuenta los criterios del pliego de condiciones generales apartado 10. Se asignan hasta 30 puntos de valoración técnica subjetiva cuantificables mediante juicio de valor, en los que se valora principalmente la calidad del servicio y la gestión del servicio.

Los criterios valorados han sido:

CRITERIOS DE VALORACIÓN SOMETIDOS A JUICIO Y PREVIA EVALUACIÓN
1. Solución ofertada del servicio
2. Puntos adicionales de venta
3. Plan de mejora del servicio

La puntuación total ha sido:

Criterio	Serunión SA
1. Solución ofertada del servicio	8
2. Puntos adicionales de venta	10
3. Plan de mejora del servicio	9
Total de puntuación	27

A continuación, se desglosa la puntuación por cada criterio:

1. Solución ofertada del servicio:

La propuesta de organización del servicio en cada sede y servicio se adapta a las necesidades requeridas, aunque no se detallan de forma pormenorizada las tareas a realizar en cada sede, otorgándose 3 puntos.

Se presenta carta de menú de 8 semanas con su composición, alérgenos y gramaje, se



Corporación
Radiotelevisión Española

valora con 1 punto.

Se presenta la carta de menús especiales con su composición, alérgenos y gramaje, se valora con 1 punto.

La información del plan de mantenimiento y limpieza es adecuada, no encontrando ni las fichas técnicas de los productos de limpieza ni el calendario con las fechas planificadas de cada actuación con periodicidad mayor a la mensual. Se valora con 1 punto.

Se valora con 2 puntos las opciones de comunicación ofertadas para su uso dentro de las instalaciones de RTVE.

Se otorga un total de 8 puntos a Serunión SA a la solución ofertada del servicio.

2. Puntos adicionales de venta.

Se valora con 10 puntos la propuesta de puntos adicionales de venta y la oferta gastronómica adicional para dinamizar y aumentar las alternativas gastronómicas del comedor.

3. Plan de mejora del servicio

Se valora con 9 puntos la propuesta de mejora de servicio para reducir de tiempos de espera, además de las jornadas específicas programadas según fecha del año con productos de temporada y locales, aunque no se propone ninguna jornada solo con comida vegetariana o menú solidario.