

## VALORACIÓN OFERTAS EXPEDIENTE S-01055-2023

### Servicio de catering- Evento Cine Callao

Se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el expediente **01055-2023**.

Se han recibido SEIS ofertas:

- GRUPO ARAGOSTA S.L.
- CUBIERTO Y TENEDOR S.L.
- HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.
- LAFITA MEDIR, MONTSERRAT.
- VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.
- NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN S.L.

Pasamos a continuación a valorar las propuestas, teniendo en cuenta los criterios de valoración incluidos en la Solicitud de Oferta que rige este expediente:

***Menú ofrecido. Que ofrezca mayor variedad y cantidad de lo mínimo exigido en el pliego Técnico. Calidad del producto. La variedad de propuestas para intolerancias alimentarias. Calidad y variedad de los vinos propuestos. (Hasta 10 puntos)***

- **GRUPO ARAGOSTA S.L.:** presenta siete aperitivos fríos, uno más de lo mínimo exigido en el pliego técnico. Detalla el menú. Propuesta de menú vegano/vegetariano (4 variedades) y menús celiacos (2 variedades). Una propuesta de vino tinto (joven) y una propuesta de vino blanco. – **8 PUNTOS**
- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L.:** se valora muy positivamente que oferta cocktail de bienvenida. Presenta siete aperitivos calientes, uno más de lo mínimo exigido en el pliego Técnico. Detalla menu. No especifica que oferta menu para intolerancias alimentarias lo que es un requisito del pliego técnico. Una propuesta de vino tinto (crianza) y una propuesta de vino blanco. – **4 PUNTOS**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.:** 8 variedades frías y 7 calientes, más de lo mínimo exigido en el pliego Técnico, tanto en frío como en caliente. No especifica menu para intolerancias alimentarias pero indica que está disponible pero que habria que hacer la petición anticipadamente, lo que no siempre es posible. Oferta dos variedades de vino tinto (Rioja y Ribera del Duero) y una de vino blanco. – **7 PUNTOS**
- **LAFITA MEDIR, MONTSERRAT:** Propone 6 aperitivos calientes, 7 frios y 3 postres. De los aperitivos fríos oferta uno más de lo mínimo exigido pero de los postres oferta uno menos de lo exigido (se piden 4 postres). No especifica las propuestas para intolerancias



alimentarias. Propone refrescos, cerveza y una variedad de vino tinto y otra de blanco.  
**-4 PUNTOS**

- **VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.:** 9 variedades frías y 7 calientes, más de lo mínimo exigido en el pliego Técnico, tanto en frío como en caliente. Especifica que los menús incluyen productos adaptados para intolerancias y dietas especiales (sin necesidad de avisar con antelación). Descripción detallada del menú. Propone refrescos, cerveza y una variedad de vino tinto y otra de blanco. Se valora positivamente que además ofrece zumo de naranja y zumo de tomate. – **8 PUNTOS**
- **NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN S.L.:** 8 variedades frías y 8 calientes, más de lo mínimo exigido en el pliego Técnico, tanto en frío como en caliente. Además propone bandejas de ibéricos y de quesos. Especifica el menú. No especifica que haya menús para intolerancias y dietas especiales, que es un requisito mínimo. Especifica que los camareros solo pasarán las variedades calientes. En cambio ofrece dos variedades de vino tinto, dos de vino blanco y cava. – **4 PUNTOS**

*Propuesta infraestructura para prestar el servicio Se valorará la variedad de mesas altas y bajas, mantelería propuesta, disposición de la barra de bebidas (que haya más de una). Uniforme para las personas que prestarán el servicio. Se valorará positivamente que aporten fotografías de las propuestas. (Hasta 10 puntos).*

- **GRUPO ARAGOSTA S.L.:** No indica la cantidad de mesas altas y bajas ni de mantelería. No especifica uniforme de camareros. No aporta fotografías. – **4 PUNTOS**
- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L.:** No indica la cantidad de mesas altas y bajas. Especifica mantelería que se considera adecuada. No especifica uniforme de camareros. Aporta algunas fotografías de la disposición de las bandejas de comida. – **6 PUNTOS**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.:** No indica la cantidad de mesas altas y bajas. Valoramos positivamente la decoración de las mesas con arreglos florales. Especifica que habrá dos barras de bebidas, una más de lo exigido en el pliego. Aportan fotografías con ejemplos de la disposición de las bandejas y mesas, decoración de las mesas y uniforme de los camareros, que nos parecen muy correctos. – **7 PUNTOS**
- **LAFITA MEDIR, MONTSERRAT:** No indica la cantidad de mesas altas y bajas. Especifica que habrá dos barras de bebidas, una más de lo exigido en el pliego. Describe el uniforme de los camareros que nos parece correcto. No aporta fotografías. – **6 PUNTOS**
- **VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.:** Descripción detallada de la disposición y número de mesas altas y bajas que aportarán (10 mesas altas y 6 mesas bajas). Especifica que habrá dos barras de bebidas, una más de lo exigido en el pliego. Ofrece la opción de elegir entre tres mantelerías. Aporta numerosas fotografías con ejemplos de la

disposición de las bandejas y mesas, uniforme de los camareros, que nos parecen muy correctos. – **9,5 PUNTOS**

- **NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN S.L.** : descripción detallada de la disposición y número de mesas altas y bajas que aportarán (18 mesas altas y 6 mesas bajas). Decoración floral en las mesas bajas. Especifican mantelería. Especifica que habrá tres barras de bebidas, dos más de lo exigido en el pliego. Descripción del uniforme de los camareros correcta. No aporta fotografías. – **8 PUNTOS**

**Ratio camareros por comensales. Si aumenta el ratio de camareros por comensales. Compromiso de personas que presten el servicio. (Hasta 5 puntos).**

- **GRUPO ARAGOSTA S.L.:** 1 camarero cada 14,3 comensales. – **1 puntos**
- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L.:** 1 camarero cada 15 comensales. – **0 puntos**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.:** 1 camarero cada 12 comensales. – **5 puntos**
- **LAFITA MEDIR, MONTSERRAT:** 1 camarero cada 12 comensales. – **5 puntos**
- **VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.:** 1 camarero cada 13,3 comensales. – **3 puntos**
- **NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN S.L. :** 1 camarero cada 13,3 comensales. – **3 puntos**

#### RESUMEN DE LA PUNTUACIÓN:

	Menú ofrecido	Propuesta infraestructura	Ratio camareros	TOTAL
GRUPO ARAGOSTA S.L.	8	4	1	13
CUBIERTO Y TENEDOR S.L	4	6	0	10
HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.:	7	7	5	19
LAFITA MEDIR, MONTSERRAT	4	6	5	15
VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.	8	9,5	3	20,5
NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN S.L.	4	8	3	15