

VALORACIÓN OFERTAS EXPEDIENTE S-03197-2023**Servicio de catering - Premios El Ojo Crítico**

Se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el expediente **S-03197-2023**.

Se han recibido CUATRO ofertas:

- CUBIERTO Y TENEDOR S.L.
- HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.
- VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.
- GEOZ 2015 SLU

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. Se valorará uso de productos de proximidad y km 0 que minimizan el impacto en el medio ambiente, utilizando productos locales, de temporada y sostenibles. (Hasta 10 puntos)

- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L.:** se valora muy positivamente que incluya cocktail de bienvenida. Menu detallando y acorde a lo que se espera de un catering VIP. Especifica y oferta menu para intolerancias alimentarias. Muy positivo que personal para prestar el servicio está formado para poder informar sobre las intolerancias y alergias del menu. Compromiso de uso de productos de proximidad y km 0. – **9,5 PUNTOS**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.:** menu detallando y acorde a lo que se espera de un catering VIP. Ofrece el doble de variedades calientes y el triple de postres a lo solicitado en el pliego Técnico. Especifica menu para intolerancias alimentarias y su disponibilidad sin previo aviso. Compromiso de uso de productos de proximidad y km 0– **9 PUNTOS**
- **VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.:** menu correcto con mas variedades frías y calientes y de postre de lo solicitado en pliego Técnico. Especifica que los menus incluyen productos adaptados para intolerancias y dietas especiales sin necesidad de avisar con antelación. Compromiso de sostenibilidad y de uso de productos de proximidad y km 0. – **7 PUNTOS**
- **GEOZ 2015 S.LU :** el menu indicado no lo vemos acorde a lo que entendemos por un catering VIP a la altura del evento. No especifica el menu para intolerancias. Compromiso de uso de productos de proximidad y km 0 – **0 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).

- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L.:** Detalla mesas altas y bajas y disposición. Variedad de mantelería a elegir. Decoración de mesas con arreglos florales. Especifica que habrá dos barras de bebidas. Especifica uniforme de camareros, aunque no aporta fotografías. Aporta fotografías de la disposición de las bandejas de comida.– **9 PUNTOS**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L:** Detalla mesas altas y bajas. Decoración de mesas con arreglos florales. Variedad de mantelería a elegir. Especifica que habrá dos barras de bebidas. Aportan fotografías con ejemplos de la disposición de las bandejas , mesas y uniforme de los camareros, que nos parecen muy correctos. – **9,5 PUNTOS.**
- **VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.:** Indican que aportarán mesas altas y bajas pero no indica numero ni disposición. Especifica que habrá dos barras de bebidas. Indica que pondrá mantelería, pero no especifica. Aporta fotografías con ejemplos de la disposición de las bandejas, mesas y uniforme de los camareros – **7 PUNTOS**
- **GEOZ 2015 S.LU:** indica propuesta de mesas pero no detalla numero ni disposición. Propuesta de uniforme sin detallar. No indica nada del menaje ni manteleria propuesto– **1,5 PUNTOS**

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

- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L.:** 1 camarero cada 12comensales. – **4 puntos**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L:** 1 camarero cada 10 comensales. – **5 puntos**
- **VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.:** 1 camarero cada 13,8 comensales. – **2 puntos.**
- **GEOZ 2015 S.LU. :** 1 camarero cada 13,8 comensales. – **2 puntos.**

RESUMEN DE LA PUNTUACIÓN:

	Menú ofrecido	Propuesta infraestructura	Ratio camareros	TOTAL
CUBIERTO Y TENEDOR S.L	9,5	9	4	22,5
HEALTHY KITCHEN CLUB S.L:	9	9,5	5	23,5
VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.	7	7	2	16
GEOZ 2015 S.LU	0	1,5	2	3,5