

VALORACIÓN OFERTAS EXPEDIENTE S-03647-2023
Servicio de catering – 90º ASAMBLEA GENERAL DE LA UER

Se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el expediente **S-03647-2023 Servicio de catering-90ª Asamblea General UER 2023**.

Se han recibido TRES ofertas:

- CUBIERTO Y TENEDOR S.L.
- HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.
- ARTIGOT CATERING

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.:** incluye cocktail de bienvenida con opciones y aperitivo por cortesía a la llegada. Menu detallando y acorde a lo que se espera de un catering VIP. Especifica alérgenos en cada pieza. 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. Se ocupa de la decoración de las mesas. **9 PUNTOS**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L:** menu correcto. Más cantidad y variedad de lo mínimo exigido 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**
- **ARTIGOT CATERING:** incluye cocktail de bienvenida con opciones y aperitivo por cortesía a la llegada. Más cantidad y variedad de lo mínimo exigido en el pliego Técnico. Alimentación responsable , comprando a proveedores nacionales y locales. – **9,5 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 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.**
- **ARTIGOT CATERING:** Mobiliario , manteleria, barras y mesas altas, sin detallar el numero exacto que pondria, asi como decoración floral de las mesas. Adjunta numerosas fotos de decoración, uniforme del personal, bandejas y la disposición. Ofrecen varias mantelerias. **9 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 10 comensales. – **5 puntos**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L:** 1 camarero cada 12 comensales. – **4 puntos**
- **ARTIGOT CATERING:** 1 camarero cada 15 comensales.- **2,5 puntos.**

RESUMEN DE LA PUNTUACIÓN:

	Menú ofrecido	Propuesta infraestructura	Ratio camareros	TOTAL
CUBIERTO Y TENEDOR S.L	9	9	5	23
HEALTHY KITCHEN CLUB S.L	9	9,5	4	22,5
ARTIGOT CATERING	9,5	9	2,5	21