

VALORACIÓN OFERTAS EXPEDIENTE S-01992-2024
Servicio de catering - Premios El Ojo Crítico

Se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el expediente **S-01992-2024**.

Se han recibido CUATRO ofertas:

- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L.**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.**
- **ALRO CATERING, S.L**
- **NEW HOSPRESS SL - GRUPO HOSPRESS**

Se excluye el catering de ALRO CATERING, S.L, porque incumple con la condición de la cláusula 7 del Régimen de pago a 30 días según la solicitud de oferta. Las condiciones de pago y contratación de ALRO CATERING, S.L según su oferta técnica es: Se abonará el 50% por adelantado al menos dos semanas antes del evento, y el 50% restante 5 días hábiles antes del evento.

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 coctel de bienvenida. Menú detallado y acorde a lo que se espera de un catering VIP. Especifica y oferta menú para intolerancias alimentarias. Muy positivo que el personal para prestar el servicio está formado para poder informar sobre las intolerancias y alergias del menú. Compromiso de uso de productos de proximidad y km 0. – **8,5 PUNTOS**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L:** menú detallado 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 menú para intolerancias alimentarias y su disponibilidad sin previo aviso. Compromiso de uso de productos de proximidad y km 0– **9 PUNTOS**
- **GRUPO HOSPRESS:** el menú indicado con igualdad de variedades frías y calientes, pero no lo vemos acorde a lo que entendemos por un catering VIP a la altura del evento. No especifica el menú para intolerancias. Compromiso de uso de productos de proximidad y km 0 – **6 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 y/o vela led. Especifica que habrá dos barras de bebidas. Aporta fotografías– **9 PUNTOS**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB S.L:** Detalla mesas altas. 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.**
- **GRUPO HOSPRESS:** Detalla mesas altas y barra. Variedad de mantelería a elegir. Decoración con flores naturales. Uniforme sin detallar. No aporta fotografías. – **4 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 10 comensales. – **5 puntos**
- **GRUPO HOSPRESS:** 1 camarero cada 15 comensales. – **3 puntos.**

RESUMEN DE LA PUNTUACIÓN:

	Menú ofrecido	Propuesta infraestructura	Ratio camareros	TOTAL
CUBIERTO Y TENEDOR S.L	8,5	9	5	22,5
HEALTHY KITCHEN CLUB S.L:	9	9,5	5	23,5
GRUPO HOSPRESS	6	4	3	13