

VALORACIÓN OFERTAS EXPEDIENTE S-01526-2025

Servicio de catering - Premios El Ojo Crítico 2025

Se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el expediente **S-01526-2025**

Se han recibido CINCO ofertas:

- **MONTEPRIEGO S.L.**
- **NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN S.L.**
- **NY BEST CATERING, S.L**
- **VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.**
- **HEALTHY KITCHEN CLUB 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. 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)*
- *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).*
- *Ratio camareros por comensales. Si aumenta el ratio de camareros por comensales. Compromiso de personas que presten el servicio. (Hasta 5 puntos).*

Viena Capellanes S.A.

- **Menú:** 23 referencias culinarias (11 frías, 8 calientes y 4 postres), todas elaboradas en obrador propio. Incluye adaptaciones para celíacos, intolerantes a la lactosa, dietas vegetarianas y veganas. Certificaciones de calidad (Madrid Excelente, ISO 9001) y compromiso medioambiental.
- **Infraestructura:** Mesas altas y bajas, 2 barras de bebidas, menaje no desechable, mantelería variada, decoración floral, fotografías del montaje.
- **Personal:** Ratio 1:10,7 con 35 camareros, maitre coordinador y experiencia acreditada en eventos RTVE.
- **Puntuación técnica:** 25 puntos

Healthy Kitchen Club S.L. (Kozinart)

- **Menú:** 17 referencias (8 frías, 5 calientes, 4 postres), con un puesto de croquetas adicional. Menús especiales disponibles sin necesidad de aviso previo.
- **Infraestructura:** 20 mesas altas decoradas, 2 barras, menaje premium, mantelería a elegir, decoración floral y fotografías. Con 3 cocineros, 1 maitre y camareros uniformados.
- **Personal:** Ratio 1:10,
- **Puntuación técnica:** 23,5 puntos

Montepriego S.L. (Catering El Escondite)

- **Menú:** 12 referencias: 6 frías, 4 calientes, 2 postres. Menús adaptados (sin gluten, sin lactosa, vegano), productos de proximidad, menaje sostenible.
- **Infraestructura:** 20 mesas altas decoradas, 3 barras + 1 interior, mantelería variada, vajilla de calidad, fotografías. Compuesto por 2 maitres, 4 cocineros y logística.
- **Personal:** Ratio 1:10.
- **Puntuación técnica:** 23,5 puntos

Nuevo Encinar Restauración S.L. (Domenico Catering)

- **Menú:** 14 referencias (7 frías, 5 calientes, 2 postres). 20% adaptado. Cocina en línea fría, certificaciones ISO 9001, 14001, 45001.
- **Infraestructura:** 25 veladores, 3 barras dobles, mantelería de lino, decoración floral, fotografías. Con jefe de sala.
- **Personal:** Ratio 1:15.
- **Puntuación técnica:** 20,5 puntos

NYB Catering S.L.

- **Menú:** 13 referencias (7 frías, 4 calientes, 2 postres). Adaptaciones bajo notificación. Ingredientes locales y ecológicos.
- **Infraestructura:** 20 mesas altas, 2 bajas, 2 barras dobles, mantelería y vajilla no desechable. No incluye fotografías. Uniformes detallados.
- **Personal:** Ratio 1:15.
- **Puntuación técnica:** 18,5 puntos

RESUMEN DE LA PUNTUACIÓN:

	TOTAL
VIENA CAPELLANES S.A.	25
HEALTHY KITCHEN CLUB S.L.	23,5
MONTEPRIEGO S.L.	23,5
NUEVO ENCINAR RESTAURACION S.L.	20,5
NYB CATERING S.L.	18,5