

**VALORACIÓN OFERTAS EXPEDIENTE S-03980-2025**  
**Servicio de catering – Presentación Programación RTVE**

Se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el expediente **S-03980-2025**

Se han recibido ONCE ofertas:

- **ALRO CATERING , SL**
- **ARTIGOT CATERING , SL**
- **CATERING LA COCOCHA S.L**
- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L**
- **ECOS DEL SUR S COOP MAD**
- **EL LAUREL CATERING S.L**
- **GRAP HOSTELERÍA S.L**
- **MELODANA S.L**
- **NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN S.L**
- **REGISTRO MEDIA ONLINE, S.L**
- **SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA CATERING 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:

***Hasta con 10 puntos el menú ofrecido. Propuesta de Copa de Bienvenida y coctel/cena VIP. Calidad de la propuesta: variedad, cantidad y alternativas para quienes sufran 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.***

- **ALRO CATERING S.L:** Copa de Bienvenida y menú detallados y acordes a lo que se espera de un catering VIP. Aunque las propuestas son cerradas ofrece algunas alternativas, no demasiadas, para veganos y gente con intolerancias. La empresa está certificada como empresa sostenible por la Cámara de Comercio y Ministerio de Industria por su compromiso a usar materiales ecológicos y biodegradables y por tratar de usar productos de proximidad. En su política de “Desperdicio cero” se compromete a donar los excedentes a una ONG que reparte comida entre los desfavorecidos. Aporta fotos ilustrativas – **9 PUNTOS**
- **ARTIGOT CATERING, S.L:** Copa de bienvenida y menú detallado, a la altura de lo que se espera de un catering VIP. Ofrece un menú cerrado, aunque muy amplio y variado, en los 2 servicios: copa de bienvenida y cóctel. Asegura que todos sus platos son adaptables en función de las alergias, intolerancias o restricciones alimentarias de los comensales. Siguiendo los objetivos de Desarrollo Sostenible está comprometido con la reducción de residuos orgánicos, el uso de materiales biodegradables y el uso de

productos ecológicos y de proximidad (kilómetro 0). Aporta fotos ilustrativas. – **9,5 PUNTOS**

- **CATERING LA COCOCHA S.L:** Copa de bienvenida muy completa, con 5 mini-entrantes variados que acompañarán las bebidas. Menú detallado y muy completo, a la altura de un catering VIP. Sin embargo no habla de la posible adaptación de los platos a aquellas personas que sufran alergias o intolerancias alimentarias que, por desgracia, cada vez son más. **-7,5 PUNTOS**
- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L:** Copa de bienvenida y menú detallado (incluso marcando los alérgenos de cada plato) y acorde a lo que entendemos por un catering VIP. Ofrece adaptar las propuestas a las posibles alergias/intolerancias de los asistentes. Si no se facilita un número específico, y teniendo en cuenta que cada vez hay más alérgicos/intolerantes, un porcentaje del menú será adaptado. En cualquier caso, los camareros están capacitados para informar a cada comensal de lo que se está sirviendo. **-8 PUNTOS**
- **ECOS DEL SUR S COOP MAD:** Copa de Bienvenida y menú detallados y acordes a lo que se espera de un catering VIP. En su elaboración emplea productos de comercio justo, ecológicos y de Madrid (proximidad). Ofrece una mesa exclusiva con productos aptos para el consumo de alérgicos/intolerantes a la leche de vaca (proteína o azúcar) y a los cereales (celiacos). Aporta fotos ilustrativas-**9 PUNTOS**
- **EL LAUREL CATERING S.L:** Copa de Bienvenida quizás demasiado sencilla. Se echa de menos algún acompañamiento, sobre todo a la luz de otras propuestas. Por lo demás el Cóctel, aunque cerrado, es abundante, variado y detallado. Aunque no hay menú específico para alérgicos e intolerantes ofrecen la posibilidad de adaptar un máximo del 5% de los platos a las personas que las sufran. **-7 PUNTOS**
- **GRAP HOSTELERÍA S.L:** Copa de Bienvenida sencilla. No incluye ningún tipo de snack. Solo las bebidas. Por lo demás del cóctel está convenientemente detallado y ofrece productos de calidad acordes con la categoría de un catering VIP. A la propuesta principal añade otras 2: una para vegetarianos (no estrictos, ya que incluye queso) y otra para celíacos. Ofrecen además adaptar todavía más el menú a alérgicos a cualquier otra sustancia: proteína de la leche por ejemplo. Muchos de sus productos son de proximidad de Madrid. – **9 PUNTOS**
- **MELODANA S.L:** Oferta copa de bienvenida sencilla y el menú de cóctel propuesto, se atiene a lo indicado en el pliego técnico donde se hablaba de 6 calientes y 6 fríos y 2 postres. Contempla posibles intolerancias ofreciendo alternativas de un menú todavía

más reducido. Si tiene en cuenta el uso de productos de proximidad Km0 autóctonos de la tierra y materias primas con D.O Comunidad de Madrid. – **7 PUNTOS**

- **NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN, S.L:** Copa de bienvenida sencilla. Menú cerrado pero amplio y variado. Ofrece un total de 14 piezas entre frías y calientes (por encima de las 12 solicitadas en el pliego técnico). Todos los envases son compostables, sostenibles y sin plásticos. Compromiso con materias primas de primera calidad y el uso de productos de comercio justo, ecológicos y de cercanía. Se aportan fotos de las propuestas – **8 PUNTOS**
- **REGISTRO MEDIA ONLINE, S.L:** Copa de bienvenida sencilla. Menú detallado y cerrado que se atiende a lo pedido: 6 fríos, 6 calientes y 2 postres. Ofrece posibilidad de adaptarlo a celíacos, intolerantes a la lactosa y vegetarianos. Compromiso medioambiental: ofrece productos de proximidad y temporada. Servilletas compostables, reducción del desperdicio alimentario y no uso de vajilla de plástico. -**8 PUNTOS**
- **SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA CATERING S.L:** Copa de bienvenida sencilla. Menú detallado, variado, de calidad y con la posibilidad de preparar alternativas para cubrir las distintas alergias e intolerancias alimentarias. Trabajan con proveedores sostenibles y en todos sus procesos tratan de reducir en lo posible el impacto ambiental. – **8 PUNTOS**

*Hasta con 10 puntos, la propuesta de la infraestructura que instalará para prestar el servicio. Se valorará la variedad de mesas altas y bajas, mantelería propuesta. Propuesta de decoración. Uniforme para las personas que prestarán el servicio. Se valorará positivamente que aporten fotografías de la propuesta.*

- **ALRO CATERING S.L.:** Indican que montarán una barra de bebidas con mantel negro y decoradas con hojas verdes; mesas altas de apoyo decoradas con centro floral y lámpara. Proponen 3 diferentes tipos de mantelería para la barra de bebidas y para las mesas de cóctel. Ofrecen 14 tipos distintos de bandejas, 6 de cuencos y distintos tipos de menaje para bebidas y cristalería. Aportan fotos de todo esto y de la vestimenta de los camareros con 2 opciones: una más clásica de uniforme y otra informal con vaqueros y deportivas. – **9 PUNTOS.**
- **ARTIGOT CATERING, S.L:** indican que utilizaran su propio mobiliario: al menos una barra de bebidas en función del espacio y una mesa alta por cada 15 personas. Incluyen decoración floral para las mesas altas y varias opciones de mantelería a elegir. Todo documentado con fotos, como la vestimenta de los camareros, en nuestra opinión muy correcta. -**8,5 PUNTOS**

- **CATERING LA COCOCHA S.L:** Incluyen en el servicio la cristalería, bandejas y servilletas necesarias para atender el catering. No se mencionan detalles de mantelería ni decoración, aunque en una foto se ve que hay unas flores en las mesas altas. Tampoco de la vestimenta de los camareros. **-7 PUNTOS**
- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L:** Incluyen una mesa alta por cada 10 personas. Todas ellas con decoración floral o vela LED. También todo el menaje necesario para el desarrollo del evento: vajilla, cubertería, cristalería. Todo de loza, cristal o madera. Mantelería y servilletas a elegir. Dispone de hornos y cable suficiente para llegar a los puntos de luz. Detalla la vestimenta de los camareros, dando distintas opciones. **-9 PUNTOS**
- **ECOS DEL SUR S COOP MAD:** Ofrece mesas altas de apoyo, mesas bajas auxiliares, barras de bebidas. Propuesta de decoración a base de centros de mesa sencillos: pequeñas flores o elementos naturales. Mantelería de calidad y en distintos tonos neutros: negro o verde. Vestimenta de los camareros sencilla y elegante con distintas opciones. (incluye fotos). **9,5 PUNTOS**
- **EL LAUREL CATERING S.L:** Ofrece una mesa alta con decoración por cada 30 invitados. No hay fotos ni se mencionan otros parámetros valorables en este apartado... de ahí mi valoración. **7 PUNTOS**
- **GRAP HOSTELERÍA S.L:** Ofrecen mesas altas. Todas ellas con mantelería a elegir entre blanco o gris. Para decorarlas centros de mesa con flores naturales (como puede verse en las fotos que adjunta en su propuesta). Los camareros irán uniformados con camisa blanca, pantalón negro y mandil. **8,5 PUNTOS**
- **MELODANA S.L:** Ofrece mesas altas tipo cóctel de 80 cm de diámetro. 8 metros lineales para el montaje de barras de apoyo de color madera a elegir entre blanco, beige y negro. Mantel de color también a elegir. Centros de mesa florales que pueden ser artificiales o naturales. Camareros uniformados con camisa blanca cuello mao y pantalón de corte recto y elegante. No aportan demasiadas fotografías. **- 8 PUNTOS**
- **NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN S.L:** Ofrece mesas tipo velador (1 por cada 20 personas), 2 barras de bebidas y 4 mesas de apoyo para comida y decoración (1 de 160 cm por cada 50 personas). Decoración de las mesas con flores naturales. Vajilla de porcelana de primera calidad en variedad de tamaños y estilos. Copas de vino, agua y vasos para los refrescos. Mantel de lino de alta calidad. Camareros uniformados con chaquetilla blanca clásica de cuello mao y pantalón y zapatos negros. **-7 PUNTOS.**

- **REGISTRO MEDIA ONLINE, S.L:** Ofrece mesas altas y bajas, barras, mantelería de lino. Vajilla, cristalería, bandejas y cubiertos no desechables. Decoración con elementos florales, iluminación tenue y materiales reutilizables. Personal uniformado profesionalmente con formación en servicio VIP. – **7,5 PUNTOS**
- **SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA CATERING S.L:** Disponibilidad de barras y mesas altas (13) con mantelería a elegir. Decoración de violeteros con clavel. Vajilla y cristalería fina. Posibilidad de elegir distintas líneas atendiendo al emplazamiento del evento con el fin de asegurar una línea estética coherente. Camareros con uniforme estilo bistró elegante y acorde con la época del año en que estamos. Foto ilustrativa de vajilla y uniforme. – **8,5 PUNTOS**

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

- **ALRO CATERING S.L.:** Aumenta el número de camareros exigidos en el pliego técnico. Oferta 2 cocineros y 4 ayudantes de cocina. – **4 PUNTOS**
- **ARTIGOT CATERING, S.L :** Propone un camarero por cada 15 personas que es justo lo exigido en el pliego técnico. -**2 PUNTOS**
- **CATERING LA COCOCHA S.L:** No menciona el número de camareros por comensal exigidos en el pliego técnico. En su propuesta se limita a hablar de “servicio de camareros necesarios y uniformados para el evento”. -**1 PUNTO**
- **CUBIERTO Y TENEDOR S.L.:** Ofrece más camareros de los exigidos en el pliego técnico en todos los servicios. Todos con experiencia demostrable en eventos. Incluye 6 cocineros (por encima también de lo exigido) y 1 maitre responsable durante toda la prestación del servicio. – **5 PUNTOS**
- **ECOS DEL SUR S COOP MAD:** Ateniéndose a lo dispuesto en el pliego técnico ofrece un camarero por cada 15 personas y un maitre responsable durante todo el evento. -**4 PUNTOS**
- **EL LAUREL CATERING S.L:** Ofrece 1 camarero por cada 14 invitados (algo más de lo fijado en el pliego). **1 PUNTO**
- **GRAP HOSTELERÍA S.L:** Aumenta el ratio de camareros por comensal, pasando de 1 por cada 15 a uno por cada 12 personas y media. En total serían 20 camareros. También aumenta el número de cocineros pasando de 1 a 3. – **5 PUNTOS**
- **MELODANA S.L:** Aumenta el ratio de camareros por comensal, pasando de 1 por cada 15 a uno por cada 14 comensales. También aumenta el número de cocineros pasando de 1 a 2 cocineros. – **4 PUNTOS**

- **NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN, S.L:** Ofrece 1 camarero por cada 15 comensales. Justo lo exigido. Tampoco aumenta el número de cocineros. Será 1, eso sí, acompañado por varios ayudantes de cocina y personal de emplatado (no especifica). **-3 PUNTOS**
- **REGISTRO MEDIA ONLINE, S.L:** Ofrece 1 camarero por cada 15 comensales, como habíamos pedido. Tampoco aumenta el número de cocineros. Será 1 acompañado de 1 maitre. **-2 PUNTOS**
- **SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA CATERING S.L.:** Ofrece 1 maitre responsable en todo momento. 1 jefe de cocina y 3 cocineros profesionales y con experiencia . Aumenta por tanto el número de cocineros exigidos. Aumenta ligeramente el número de camareros exigido en el pliego. **- 4 puntos**

**RESUMEN DE LA PUNTUACIÓN:**

	Menú Ofrecido	Propuesta Infraestructura	Ratio Camareros	TOTAL
ALRO CATERING S.L	9	9	4	22
ARTIGOT CATERING, S.L	9,5	8,5	2	20
CATERING LA COCOCHA S.	7,5	7	1	15,5
CUBIERTO Y TENEDOR S.L	8	9	5	22
ECOS DEL SUR S COOP MAD:	9	9,5	4	22,5
EL LAUREL CATERING S.L	7	7	1	15
GRAP HOSTELERÍA S.L	9	8,5	5	22,5
MELODANA S.L	7	8	4	19
NUEVO ENCINAR RESTAURACIÓN, S.L	8	7	3	18
REGISTRO MEDIA ONLINE, S.L	8	7,5	2	17,5
SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA CATERING S.L.:	8	8,5	4	20,5