

**VALORACIÓN OFERTAS EXPEDIENTE S-04381-2025**  
**Servicio de catering Presentación Programación 2 CAT**

**DESCRIPCIÓN:**

Se requiere contratación y montaje para el servicio de catering coctel lunch que se ofrecerá a los invitados con motivo de la presentación de la nueva programación de RTVE en el Estudio 6 de TVE Catalunya, en Sant Cugat del Vallés (Barcelona).

La adjudicación del contrato se acordará en base a la mejor relación calidad-precio de entre aquellas ofertas técnicas que resulten aptas, de acuerdo con los criterios de valoración sometidos a juicio de valor: 25 PUNTOS.

Se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el expediente S-04381-2025.

Se han recibido cinco ofertas:

- SINGULARIS
- CASANOVAS
- BELTRAN
- AMETLLER
- MEDITERRÁNEA

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 menú VIP. Calidad de la propuesta, variedad y cantidad. 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.**

- **SINGULARIS:** Menú detallado y acorde a lo que se espera de un catering VIP, con propuestas de calidad ofreciendo platos muy adecuados para las personas que se espera acudan al evento. Se detallan platos de mayor nivel, y con una tapa caliente de degustación de arroces como plato principal. Y degustación de postres. Destaca el nivel del menú ofrecido, así como de la bodega. Se valora positivamente la descripción de la opción Gluten Free y Vegan permitiendo disfrutar a todos los comensales del lunch. Además argumentan en su oferta el uso de productos de proximidad y km 0 – **10 PUNTOS**
- **CASANOVAS:** Menú detallado y acorde a lo que se espera de un catering VIP, pero con un nivel inferior y sin tanta oferta de nivel, son canapés más sencillos, la oferta del plato caliente principal es muy buena. Destaca el jamón ibérico cortado por camarero, que siempre aporta un punto de nivel en los eventos y es muy valorado por los comensales. No detalla alternativa para intolerancias alimenticias ni hace referencia al uso de productos de proximidad – **7 PUNTOS**

- **BELTRAN:** Menú detallado y acorde a lo que se espera de un catering VIP, con propuestas de calidad ofreciendo platos muy adecuados para las personas que se espera acudan al evento. Se detallan platos de nivel alto, y con dos tapas calientes de risotto de boletus y parmesano como plato principal, junto a tagliatelle de arroz salteado con verdura del huerto. Brocheta de fruta y pasteles variados de postre. Destaca el nivel del menú ofrecido, sin detallar alternativas para intolerancias alimenticias y no hace ninguna referencia al uso de productos de proximidad. – **8 PUNTOS**
- **AMETLLER:** Menú detallado y acorde a lo que se espera de un catering VIP, con propuestas de calidad ofreciendo platos muy adecuados para las personas que se espera acudan al evento. Se detallan platos alto nivel, tanto las tapas frías como calientes, así como el platillo ofertado. Destaca el nivel del menú ofrecido y de la bodega. Aportan posibilidad de menú con restricciones alimentarias sin detallar, pero no se hace mención del uso de productos de proximidad. – **9 PUNTOS**
- **MEDITERRÁNEA:** Menú detallado y de un nivel algo inferior a lo que se espera de un catering VIP, propuestas de platos más sencillos de lo esperado para las personas que se espera acudan al evento, degustación de postres. Se valora también la opción Gluten Free y Vegan de manera que puedan disfrutar todos los comensales del lunch y hace referencia en su oferta al uso de productos de proximidad – **7 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 las propuestas.**

- **SINGULARIS:** Detalla mesas altas y bajas. Decoración de mesas con arreglos florales adecuados al evento. Aportan fotografías con ejemplos de la decoración de las mesas, así como la disposición de las bandejas y contenido, que son muy adecuados. Destaca la buena presentación de la oferta. – **10 PUNTOS.**
- **CASANOVAS:** No detalla mesas altas y bajas. No detalla decoración de mesas. Aportan fotografías con ejemplos de la disposición de las bandejas, mesas, pero no se detalla el uniforme de los camareros. – **3 PUNTOS**
- **BELTRAN:** Detalla mesas buffet, mesas cóctel, manteles y menaje sin foto. La decoración de mesas no se detalla. Aportan una fotografía con ejemplos de aperitivos sin decoración de las mesas, y se ve la disposición de las bandejas y contenido, parecen correctos. – **5 PUNTOS.**
- **AMETLLER:** Descripción detallada del material a emplear, sin foto. La decoración floral de mesas no se detalla. No se aportan fotografías con ejemplos. – **5 PUNTOS.**
- **MEDITERRÁNEA:** Detalle de las mesas, el uniforme de los camareros, manteles y disposición de las mesas con foto. La decoración de mesas es correcta. Aportan fotos con ejemplos de otros eventos. Se puede observar la disposición de las bandejas y

contenido, que parecen correctos. – 7 PUNTOS.

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

- **SINGULARIS:** oferta 1 camarero por cada 14 comensales, mejorando la ratio exigida en el pliego – 4 puntos.
- **CASANOVAS:** oferta 12 personas de servicio, sin detallar que función desempeñará cada una– 4 puntos.
- **BELTRAN:** No detalla el servicio, oferta 9 camareros para este servicio – 4 puntos.
- **AMETLLER:** Cumple la ratio exigida en el pliego – 3 puntos.
- **MEDITERRÁNEA:** Aumenta la ratio a 1 camarero cada 14 comensales – 4 puntos.

**RESUMEN DE LA PUNTUACIÓN:**

	Menú ofrecido	Propuesta infraestructura	Ratio camareros	TOTAL
SINGULARIS	10	10	4	<b>24,00</b>
CASANOVAS	7	3	4	<b>14,00</b>
BELTRAN	8	5	4	<b>17,00</b>
AMETLLER	9	5	3	<b>17,00</b>
MEDITERRÁNEA	7	7	4	<b>18,00</b>