

**VALORACIÓN CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR EXPEDIENTE S-00408-2026**  
**Servicio de catering Premios Sant Jordi 2026**

**DESCRIPCIÓN:**

Se requiere la contratación de un servicio de catering para los invitados a la Gala de entrega de los Premios RNE Sant Jordi, que tendrá lugar en Barcelona el próximo 21 de abril de 2026.

En primer lugar, se valorarán los criterios sujetos a juicio de valor, a continuación, se procederá a la valoración de los criterios automáticos, adjudicándose el contrato al licitador que obtenga la mejor puntuación total.

**Criterios de valoración sometidos a juicio de valor: 50 PUNTOS**

Se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el expediente S-00408-2026.

Se valoran las ofertas presentadas por las siguientes empresas:

- SINGULARIS CATERING DE AUTOR SL
- EL MOLÍ DE SANT VICENÇ SL

Pasamos a continuación a valorar las propuestas, teniendo en cuenta los criterios de valoración incluidos en la cláusula 11ª del Pliego de cláusulas administrativas particulares que rige esta contratación:

***Hasta con 30 puntos el menú ofrecido. Propuesta de menú VIP. Calidad de la propuesta, variedad y cantidad. Calidad del producto.***

- **SINGULARIS:** 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 la opción especial para todos los comensales con necesidades especiales. – 15 **PUNTOS**
- **EL MOLI DE SANT VICENÇ:** Menú detallado y acorde a lo que se espera de un catering VIP, con propuestas de muy alta calidad, originalidad y producto catalán, ofreciendo platos diferentes y 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 albóndigas con sepia como plato principal. Así como buffet de embutidos y degustación de postres. Destaca el nivel del menú ofrecido, superando el menú que se solicitaba, así como de la bodega con crianza. Se valora también la opción especial de manera que puedan disfrutar todos los comensales del lunch, con cualquier problema o necesidad alimenticia de carácter diferente, con camareros formados en gestión de alérgenos. – 30 **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 nos parecen muy correctos, y sencillos. Buena presentación de la oferta, sin mucho detalle. – 5 **PUNTOS**.
- **MOLÍ DE SANT VICENÇ:** 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 nos parecen muy correctos. Destaca la elegancia de la presentación de la oferta. Se ha presentado un detalle del servicio con una descripción que está muy por encima que el resto de proveedores. – 10 **PUNTOS**.

**Ratio camareros por comensales. Si aumenta el ratio de camareros por comensales se valora positivamente. Compromiso de personas que presten el servicio. (Hasta 7 puntos).**

- **SINGULARIS:** oferta 1 camarero por cada 20 comensales, el resto no se detalla mucho. – 3 **puntos**.
- **EL MOLI DE SANT VICENÇ:** oferta 27 camareros, y personal de servicio muy completo y detallado, sumando 44 personas. – 7 **puntos**.

**Compromiso con el medio ambiente. (Hasta 3 puntos).**

- **SINGULARIS:** Define su compromiso con el medio ambiente durante el servicio. – 2 **puntos**.
- **EL MOLI DE SANT VICENÇ:** Compromiso medioambiental muy detallado y definido, con un aporte de gestión y planificación durante y después del servicio que garantiza al 100%. – 3 **puntos**.

**RESUMEN DE LA PUNTUACIÓN:**

	<b>Menú ofrecido</b>	<b>Propuesta infraestructura</b>	<b>Ratio camareros</b>	<b>Compromiso medio ambiente</b>	<b>TOTAL</b>
SINGULARIS	15	5	3	2	<b>25,00</b>
EL MOLÍ DE SANT VICENÇ	30	10	7	3	<b>50,00</b>