

VALORACIÓN TÉCNICA SUBJETIVA DE OFERTAS

SERVICIO DE CATERING - PREMIOS EL OJO CRÍTICO 2026

EXPEDIENTE S-01684-2026

A continuación, se detalla la valoración técnica subjetiva de las ofertas recibidas para el expediente **S-01684-2026**. Se han recibido seis ofertas:

1. VIENA REPOSTERIA CAPELLANES S.A.
2. ALRO CATERING, S.L.
3. ENROLATE EVENTOS
4. LAFITA MEDIR MONTSERRAT
5. ECOS DEL SUR SCM
6. KARWIKLE SERVICES

Pasamos 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. Variedad de propuestas para intolerancias alimentarias. Se valora el uso de productos de proximidad y km 0 que minimicen el impacto medioambiental, utilizando productos locales, de temporada y sostenibles. (Hasta 10 puntos).*
- **Propuesta de infraestructura para prestar el servicio.** *Se valora 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 prestaran el servicio y aportación de fotografías de la propuesta. (Hasta 10 puntos).*
- **Ratio de camareros por comensales.** *Se valora si aumenta la ratio de camareros por comensales y el compromiso de personas que presten el servicio. (Hasta 5 puntos).*

El pliego técnico exige, entre otros extremos, un servicio para 375 personas, horario aproximado de 20:00 a 22:00 h, al menos un camarero por cada 15 comensales y un cocinero. Propuesta mínima de 6 piezas frías, 4 piezas calientes, 1 postre, variedad de bebidas y menús adaptados para intolerancias alimentarias y dietas especiales al mismo precio.

Valoración individual de las ofertas:

Viena Capellanes S.A.

- Menú: 23 referencias culinarias (11 frías, 8 calientes y 4 postres), con variedad de bebidas. La oferta indica fabricación propia en obrador artesano, certificaciones de calidad, trazabilidad de materias primas, productos de proximidad y km 0, y aproximadamente un 10% de menús adaptados para celíacos, intolerantes a la lactosa, vegetarianos y veganos.
- Infraestructura: mesas altas y bajas en número suficiente, 2 barras de bebidas, mantelería de distintos colores, vajilla, cristalería, menaje no desechable, equipos de regeneración, fotografías de montaje, productos y uniformidad.
- Personal: 35 camareros, 1 maître responsable y 1 cocinero, con ratio declarado de 10,7 asistentes por camarero.
- Puntuación técnica: **25 puntos**

Es la propuesta más completa y documentada en los tres criterios subjetivos.

Alro Catering, S.L.

- Menú: 8 variedades frías, 5 calientes, 2 postres y snacks, superando el mínimo de piezas exigido. Incluye bebidas variadas: cava, cerveza, agua, refrescos, zumos y un menú específico para intolerantes con opciones frías, calientes y postres.
- Infraestructura: aporta propuesta gráfica de mantelería para barras y mesas en varios colores, menaje para gastronomía, bandejas, cuencos, cristalería y opciones de uniformidad. Incluye fotografías de puesta en escena y de eventos similares.
- Personal: declara al menos un camarero por cada 13 comensales y un cocinero, mejorando el mínimo del pliego. Incluye además política de sostenibilidad, productos de proximidad, materiales compostables/reciclables y gestión de desperdicio cero.
- Puntuación técnica: **23 puntos**

Muy buena propuesta. Se puntúa ligeramente por debajo de Viena Capellanes S.A. por no concretar con el mismo detalle el número exacto de camareros, barras o mesas que instalará, aunque la documentación visual y gastronómica es amplia.

Enrolate Eventos

- Menú: 6 piezas frías, 4 calientes, 2 postres y dos propuestas de recepción; cumple la estructura mínima del pliego y ofrece opciones vegetarianas, veganas, sin gluten y adaptaciones para intolerancias y alergias.

- Infraestructura: incluye mesas altas y bajas, barras de bebidas, mesas de trabajo, vajilla, cristalería y cubertería no desechable, mantelería textil, hornos de regeneración y cableado homologado. No aporta fotografías y no concreta número de barras o de mesas.
- Personal: compromete 1 maître, 20 camareros, 3 cocineros y 2 personas de logística. Aunque la oferta afirma que supera el mínimo de 1 camarero por cada 15 asistentes, el número indicado supone 1 camarero por cada 18,75 asistentes para 375 personas, por lo que no mejora el ratio y, aritméticamente, no alcanza el mínimo exigido.
- Puntuación técnica: **12 puntos**

La información es suficiente para valorar menú e infraestructura, pero existe una contradicción relevante en la dotación de camareros, que limita fuertemente la puntuación del criterio de personal.

Se desestima la oferta debido a que la puntuación obtenida no es igual ni superior al 50% del umbral establecido en el apartado “5) Criterios de adjudicación del expediente” de la solicitud de la oferta.

Lafita Medir Montserrat

- Menú: 6 aperitivos fríos, 4 aperitivos calientes y 2 dulces, por lo que cumple en número la estructura gastronómica mínima. Incluye bebidas, cristalería, menaje de pase y servilletas. No se identifican menús adaptados para intolerancias alimentarias o dietas especiales, ni información sobre productos de proximidad, temporada, km 0 o sostenibilidad.
- Infraestructura: incluye 2 puntos de barra con mantel, elementos asociados a bebida y 10 mesas de coctel con mantel. No consta propuesta de mesas bajas, variedad de mantelería, fotografías, uniforme del personal, maître ni detalle suficiente de montaje.
- Personal: compromete 18 camareros y 7 personas de cocina. Para 375 asistentes, 18 camareros equivalen aproximadamente a 1 camarero por cada 20,8 comensales, por debajo del mínimo exigido de 1 por cada 15.
- Puntuación técnica: **8 puntos**

La oferta aporta información básica de menú e infraestructura, pero omite elementos relevantes del pliego y no cumple aritméticamente el ratio mínimo de camareros.

Se desestima la oferta debido a que la puntuación obtenida no es igual ni superior al 50% del umbral establecido en el apartado “5) Criterios de adjudicación del expediente” de la solicitud de la oferta.

Ecós del Sur SCM

- No consta en la documentación aportada una oferta técnica con menú, infraestructura, personal, uniformidad, referencias de servicios similares, dietas especiales o sostenibilidad.
- Dado que los criterios sometidos a juicio de valor requieren información detallada y relevante para verificar la propuesta, no hay base documental suficiente para otorgar puntuación técnica en los apartados subjetivos.
- Puntuación técnica: **0 puntos**

No evaluable técnicamente con la documentación aportada.

Se desestima la oferta debido a que la puntuación obtenida no es igual ni superior al 50% del umbral establecido en el apartado “5) Criterios de adjudicación del expediente” de la solicitud de la oferta.

Karwikle Services

Se ha interpretado que se trata de un error al no presentar una oferta de catering sino de una hidrolimpiadora de alta presión de agua caliente.

No evaluable.

Se desestima la oferta porque propone otro servicio no solicitado, por lo tanto, no cumple con lo requerido.

Resumen de puntuación técnica subjetiva:

Licitador	Menú (hasta 10)	Infraestructura (hasta 10)	Ratio camareros (hasta 5)	Total (hasta 25)
VIENA CAPELLANES S.A.	10	10	5	25
ALRO CATERING, S.L.	9	9	5	23
ENROLATE EVENTOS	6	6	0	12
LAFITA MEDIR MONTSERRAT	5	3	0	8
ECOS DEL SUR SCM	0	0	0	0
KARWIKLE SERVICES	0	0	0	0

