

VALORACIÓN OFERTAS EXPEDIENTE S-01894-2026

Servicio catering Asamblea Técnica UER Barcelona

Descripción:

Con motivo de la celebración de la Asamblea Técnica de la *European Broadcasting Union* (EBU), que tendrá lugar en la ciudad de Barcelona entre los días 17 y 19 de junio de 2026, organizada por Radiotelevisión Española (RTVE), se prevé la asistencia de 150 delegados internacionales procedentes de los principales organismos públicos de radiodifusión de Europa y de otros países asociados. En el marco de este encuentro técnico-profesional de primer nivel, se organizan una recepción (día 17) y dos conferencias (18 y 19).

La organización de esta Asamblea por parte de RTVE reviste una especial importancia estratégica e institucional para la Corporación, al reforzar su papel como miembro activo y referente dentro de la EBU, así como su compromiso con la cooperación internacional, la innovación tecnológica y el servicio público audiovisual.

Por ello, puesto que las directrices operativas de la EBU establecen que el anfitrión debe proporcionar las comidas de los asistentes y ante la previsión de ubicar la recepción institucional en el Ayuntamiento de Barcelona, las dos conferencias en el INEFC (Anilla olímpica de Barcelona) y una cena formal en el Recinto modernista de Sant Pau (Barcelona), es necesario ofrecer servicios de catering que acompañen estos eventos dado que los convocados estarán concentrados en estas ubicaciones durante gran parte de la jornada y salir a comer a restaurantes desmontaría la organización y planificación de la EBU.

Los servicios requeridos han de cumplir con las condiciones que constituyen requisitos mínimos e indispensables, por lo que se detalla a continuación la valoración de las ofertas recibidas para el presente expediente S-01894- 2026.

El expediente se ha planteado en tres lotes, cada lote está asociado a una de las tres ubicaciones mencionadas y cada lote incluye los siguientes ítems:

- Lote 1: Servicios en el Ayuntamiento de Barcelona (1 aperitivo protocolario).
- Lote 2: Servicios en el INEFC (3 *coffee breaks*, 3 comidas y 1 aperitivo ligero).
- Lote 3: Servicios en el Recinto Modernista de Sant Pau (1 cena formal).

Se han recibido varias ofertas para cada lote y se tendrán en cuenta los criterios de valoración incluidos en el Pliego de Condiciones Generales que rige esta contratación.

Lote 1: Servicios en el Ayuntamiento de Barcelona (1 aperitivo protocolario) 130 pax 19:00H A 21:00H.

Hasta con 20 puntos el 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. Originalidad y creatividad, con sello propio en la propuesta. Presentación y gusto, así como elegancia en las piezas a servir.

- **BRANVAZ GROUP SL:** Menú detallado y acorde a lo que se espera para el aperitivo protocolario en el Ayuntamiento, con oferta de nivel a base de 6 platos muy elaborados, sin oferta del plato caliente principal. Destaca la opción especial para todos los comensales con necesidades especiales. – **12 PUNTOS**
- **EL MOLÍ DE SANT VICENÇ:** Menú detallado y acorde a lo que se espera de un aperitivo protocolario, con 8 propuestas elaboradas, originalidad y producto catalán, ofreciendo platos fríos y calientes. Se detalla un surtido de buffet frío con embutidos y quesos, y con una tapa caliente de degustación de albóndigas con sepia como plato principal. Degustación de 3 postres. Existe también la opción especial para necesidades especiales. – **20 PUNTOS**

Hasta con 10 puntos, la propuesta de la infraestructura que instalará para prestar el servicio. Se valorarán las mejoras sobre lo exigido en el pliego técnico: propuesta de decoración, propuesta de iluminación, variedad de mesas altas y bajas, mantelería, cubertería, 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 con las propuestas. Descripción de la cobertura con el personal, en cocina y sala.

- **BRANVAZ GROUP SL:** Detalla mesas coctel. 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. – **10 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.**

Hasta con 7 puntos, si aumenta el ratio de camareros por comensales. Compromiso de personas que presten el servicio.

- **BRANVAZ GROUP SL:** oferta 7 personas en sala más uno en cocina, y 1 coordinador para el evento. – **5 puntos.**
- **EL MOLÍ DE SANT VICENÇ:** oferta 1 camarero cada 10 asistentes, 1 maître, 1 jefe de cocina, cocineros y ayudantes sin concretar. – **7 puntos.**

Hasta con 3 puntos, si demuestra el compromiso con el medio ambiente. 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. Se valorará que demuestre el uso de packaging y material fungible reciclable, eco-friendly y 100% biodegradable. Se valorará que demuestre el apoyo a proveedores con certificado ES-ECO AGRICULTURA UE.

- **BRANVAZ GROUP SL:** Compromiso medioambiental muy detallado y definido, con un aporte de gestión y planificación durante y después del servicio que garantiza al 100%. – **3 puntos.**
- **EL MOLÍ 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 LOTE 1:

	Menú ofrecido (Hasta 20 puntos)	Propuesta infraestructura (Hasta 10 puntos)	Ratio camareros (Hasta 7 puntos)	Compromiso medio ambiente (Hasta 3 puntos)	TOTAL
BRANVAZ GROUP SL (Dini Catering)	12	10	5	3	30
EL MOLÍ DE SANT VICENÇ	20	10	7	3	40

Lote 2: Servicios en el INEFC (3 coffee breaks, 3 comidas y 1 aperitivo ligero).

Hasta con 20 puntos el 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. Originalidad y creatividad, con sello propio en la propuesta. Presentación y gusto, así como elegancia en las piezas a servir.

- **BRANVAZ GROUP SL:** Oferta muy detallada, con diferentes piezas dulces y saladas para cada día, y ofreciendo una selección de comida/almuerzo con propuestas veganas, así como sin gluten. Destaca la opción especial para todos los comensales con necesidades especiales. Los almuerzos son variados pero muy convencionales, y nos gustaría ofrecer un menú más original. – **10 PUNTOS**
- **EL MOLÍ DE SANT VICENÇ:** Menú acorde a lo que se solicita, con menos oferta detallada para cada ocasión. No parece muy adecuada a este grupo. Existe también la opción especial para necesidades especiales, pero escasa. – **9 PUNTOS**
- **EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana):** Descripción de la oferta con diferentes piezas dulces y saladas, así como un almuerzo muy adecuado para el evento. Oferta de menús buffet para los almuerzos con originalidad y platos poco vistos que seguro aportan una opción diferente a lo que están acostumbrados los asistentes. Se ofrece también menú especial para todos los comensales con necesidades especiales. – **20 PUNTOS**

Hasta con 10 puntos, la propuesta de la infraestructura que instalará para prestar el servicio. Se valorarán las mejoras sobre lo exigido en el pliego técnico: propuesta de decoración, propuesta de iluminación, variedad de mesas altas y bajas, mantelería, cubertería, 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 con las propuestas. Descripción de la cobertura con el personal, en cocina y sala.

- **BRANVAZ GROUP SL:** Detalla mesas adecuadas 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. – **10 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.**
- **EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana):** Detalla mesas vestidas para el 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. Buena presentación de la oferta. – **10 PUNTOS.**

Hasta con 7 puntos, si aumenta el ratio de camareros por comensales. Compromiso de personas que presten el servicio.

- **BRANVAZ GROUP SL:** oferta 7 personas en sala más uno en cocina, y 1 coordinador para el evento. – **5 puntos.**
- **EL MOLI DE SANT VICENÇ:** oferta 1 camarero cada 10 asistentes, 1 maître, 1 jefe de cocina, cocineros y ayudantes sin concretar. Se modificará según las necesidades de cada servicio. – **7 puntos.**
- **EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana):** Ratio de camareros según las necesidades de cada servicio. – **5 puntos.**

Hasta con 3 puntos, si demuestra el compromiso con el medio ambiente. 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. Se valorará que demuestre el uso de packaging y material fungible reciclable, eco-friendly y 100% biodegradable. Se valorará que demuestre el apoyo a proveedores con certificado ES-ECO AGRICULTURA UE.

- **BRANVAZ GROUP SL:** Compromiso medioambiental muy detallado y definido, con un aporte de gestión y planificación durante y después del servicio que garantiza al 100%. – **3 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.**

- **EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana):** 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 LOTE 2:

	Menú ofrecido (Hasta 20 puntos)	Propuesta infraestructura (Hasta 10 puntos)	Ratio camareros (Hasta 7 puntos)	Compromiso medio ambiente (Hasta 3 puntos)	TOTAL
BRANVAZ GROUP SL (Dini Catering)	10	10	5	3	28
EL MOLÍ DE SANT VICENÇ	9	10	7	3	29
EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana)	20	10	5	3	38

Lote 3: Servicios en el Recinto Modernista de Sant Pau (cena formal).

Hasta con 20 puntos el 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. Originalidad y creatividad, con sello propio en la propuesta. Presentación y gusto, así como elegancia en las piezas a servir.

- **EL MOLI DE SANT VICENÇ:** Menú con tres platos a escoger en cada pase, acorde a lo que se solicita, pero sin detallar la oferta para necesidades especiales. Existe también la opción especial para necesidades especiales. – **9 PUNTOS**
- **EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana):** Descripción de la oferta con platos elaborados y locales, atendiendo a opciones veganas, con una oferta muy adecuada para el evento. Platos que definen la idiosincrasia catalana pero que al a vez contienen ingredientes y elaboraciones apropiadas para ofrecer a asistentes internacionales. Se ofrece también menú especial para todos los comensales con necesidades especiales. La imagen que ofrece es sobria, pero a la vez elegante y muy adecuada para quedar bien con este grupo tan especial, estando a la altura de los comensales. – **20 PUNTOS**
- **BRANVAZ GROUP SL:** La oferta incorpora una copa de bienvenida y un entrante, lo que aporta un valor añadido al conjunto del servicio. Las elaboraciones propuestas resultan variadas e interesantes, con un enfoque gastronómico de carácter más amplio e internacional, que se aleja de planteamientos más centrados en la cocina regional. – **10 PUNTOS**

- **CATERING SPAIN CORPORATE SERV. SL:** La propuesta contempla, además del servicio de comida, una copa y aperitivo de bienvenida que contribuyen a mejorar la experiencia de los asistentes desde su llegada. El menú presenta una descripción detallada de los platos y una selección de ingredientes que denotan un planteamiento cuidado y orientado a ofrecer una percepción de calidad. Asimismo, se aprecia un equilibrio entre opciones reconocibles y elaboraciones más diferenciadas. No aporta fotografías de las elaboraciones. Siendo un proveedor que no tiene la sede en Cataluña, no nos garantiza que pueda solventar cualquier imprevisto que surja durante el evento. – **9 PUNTOS**

Hasta con 10 puntos, la propuesta de la infraestructura que instalará para prestar el servicio. Se valorarán las mejoras sobre lo exigido en el pliego técnico: propuesta de decoración, propuesta de iluminación, variedad de mesas altas y bajas, mantelería, cubertería, 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 con las propuestas. Descripción de la cobertura con el personal, en cocina y sala.

- **MOLÍ DE SANT VICENÇ:** La propuesta presentada se ajusta a los requisitos establecidos en lo relativo a la infraestructura necesaria para la prestación del servicio. Incluye una descripción adecuada de los elementos de montaje, así como de la disposición de los distintos espacios de servicio, sin lujos. Asimismo, contempla la cobertura de personal en cocina y sala conforme a las necesidades del evento. – **9 PUNTOS.**
- **EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana):** Detalla mesas redondas de 1,80 para 10 comensales, las mesas irán vestidas para el evento con posibilidad de escoger su color, así como opciones de vajilla, cristalería y cubertería, para las que aportan fotografías. – **10 PUNTOS.**
- **BRANVAZ GROUP SL:** Detalla mesas adecuadas al evento y describe de forma adecuada todos los elementos a aportar requeridos sin lujos. – **9 PUNTOS.**
- **CATERING SPAIN CORPORATE SERV,SL:** La propuesta aporta la totalidad del equipamiento necesario para la prestación del servicio. Destaca la diferenciación de vajilla para comensales con intolerancias: mismo modelo que el estándar, con borde en tono dorado como indicador visual. Identificada adicionalmente con tarjeta de plaza personalizada. La mantelería aportada es de lino blanco, y se detallan mesas redondas de 150 cm. – **10 PUNTOS.**

Hasta con 7 puntos, si aumenta el ratio de camareros por comensales. Compromiso de personas que presten el servicio.

- **EL MOLI DE SANT VICENÇ:** oferta 1 camarero cada 10 asistentes, 1 maître, 1 jefe de cocina, cocineros y ayudantes sin concretar. Se modificará según las necesidades de cada servicio. – **6 puntos**
- **EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana):** Ratio de camareros de 1 por cada 15 comensales y se añaden 3 extra. – **5 puntos.**
- **BRANVAZ GROUP SL:** oferta 12 camareros, 4 chef y cocineros, 1 director de servicio y 1 coordinador para el evento. – **5 puntos.**

- **CATERING SPAIN CORPORATE SERV,SL:** La propuesta aporta 27 personas para cubrir el servicio. – **7 puntos.**

Hasta con 3 puntos, si demuestra el compromiso con el medio ambiente. 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. Se valorará que demuestre el uso de packaging y material fungible reciclable, eco-friendly y 100% biodegradable. Se valorará que demuestre el apoyo a proveedores con certificado ES-ECO AGRICULTURA UE.

- **EL MOLÍ 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.**
- **EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana):** Compromiso medioambiental muy detallado y definido, con un aporte de gestión y planificación durante y después del servicio que garantiza al 100%. – **3 puntos.**
- **BRANVAZ GROUP SL:** Compromiso medioambiental muy detallado y definido, con un aporte de gestión y planificación durante y después del servicio que garantiza al 100%. – **3 puntos.**
- **CATERING SPAIN CORPORATE SERV,SL:** La propuesta detalla los ingredientes de proximidad así como proveedores con prácticas sostenibles. Compromiso medioambiental detallado y exhaustivo. – **3 puntos.**

	Menú ofrecido (Hasta 20 puntos)	Propuesta infraestructura (Hasta 10 puntos)	Ratio camareros (Hasta 7 puntos)	Compromiso medio ambiente (Hasta 3 puntos)	TOTAL
EL MOLÍ DE SANT VICENÇ	9	9	6	3	27
EUREST CATALUNYA SLU (Vilaplana)	20	10	5	3	38
BRANVAZ GROUP SL (Dini Catering)	10	9	5	3	27
CATERING SPAIN CORPORATE SERV, SL	9	10	7	3	29