

---

## VALORACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

### Expediente S-03272-2026 – Catering FesTVal Vitoria 2026

Una vez examinada la documentación técnica presentada por los licitadores, se procede a valorar las ofertas conforme a los criterios sujetos a juicio de valor establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Los criterios objeto de valoración son los siguientes:

- Menú ofrecido: hasta 23 puntos.
- Infraestructura propuesta: hasta 10 puntos.
- Cualificación y experiencia específica del equipo humano: hasta 7 puntos.

#### 1. SHARMA AUSOLAN S.L.

La propuesta presentada por SHARMA AUSOLAN S.L. es muy completa, detallada y está bien documentada, desarrollando de forma específica los distintos servicios solicitados.

#### Menú ofrecido: 22 puntos sobre 23

La oferta gastronómica presenta una elevada variedad y supera en varios de los servicios los mínimos establecidos en el Pliego Técnico. Destaca especialmente la propuesta para el Catering VIP, para el que presenta dos alternativas completas de menú.

La primera opción incluye cinco pintxos fríos, tres calientes, dos postres y una mesa adicional de ibéricos y quesos. La segunda amplía la propuesta a seis pintxos fríos, cuatro calientes y dos postres. Entre las elaboraciones propuestas se encuentran productos como anchoa del Cantábrico, foie trufado, salmón, txuleta, txipirón, bacalao, txangurro o langostino, incorporando asimismo referencias y productos vinculados a la gastronomía vasca.

También es especialmente amplia la propuesta del cóctel-aperitivo, ofreciendo once referencias diferentes de pintxos fríos entre las que elegir seis, diez alternativas calientes entre las que elegir tres y cinco opciones de postre entre las que seleccionar dos.

La oferta contempla además propuestas específicas sin gluten y vegetarianas, tanto para el Catering VIP como para el cóctel-aperitivo, manteniendo una variedad y composición similares a las del menú general.

Los coffee breaks, café de sobremesa y picnic cumplen igualmente lo solicitado, incluyendo diferentes alternativas de bollería y productos adaptados para dietas especiales. En el picnic se presentan expresamente tres composiciones diferenciadas: estándar, sin gluten y vegetariana. Se valora asimismo positivamente la incorporación de producto local y de proximidad y la identificación de proveedores y materias primas, indicando la empresa que el 90 % de sus proveedores son locales o de cercanía.

Por la amplitud de alternativas ofrecidas, la variedad y cantidad de elaboraciones, la adaptación a intolerancias y dietas especiales, la presencia de productos locales y la originalidad de algunas propuestas, se otorgan 22 puntos.

#### Infraestructura: 10 puntos sobre 10

---

La propuesta de infraestructura está ampliamente desarrollada y acompañada de numerosas fotografías de referencia de mobiliario, presentación de mesas, decoración y uniformidad. Para los servicios de cóctel contempla barras de bebidas, mesas altas en proporción aproximada de una por cada veinte asistentes y mesas específicas de apoyo para la oferta gastronómica. La oferta específica mantelería en diferentes tonalidades, cristalería, vajilla de loza, bandejas de porcelana, pizarra y melamina, decoración floral natural, lámparas inalámbricas para servicios nocturnos y posibilidad de personalización de las minutas y otros elementos con la imagen del cliente. También presenta diferentes alternativas de uniformidad para el personal y aporta fotografías de referencia de la propuesta estética. La documentación permite visualizar de manera clara la imagen y características del servicio propuesto, por lo que se considera que responde plenamente a los aspectos que el pliego establece para este criterio.

**Puntuación: 10 puntos.**

#### **Equipo humano y experiencia específica: 6 puntos sobre 7**

SHARMA AUSOLAN plantea un equipo profesional integrado por personal propio, indicando que los responsables del evento y de cocina forman parte de su estructura fija y que los camareros destinados al servicio cuentan con una antigüedad mínima de un año y experiencia en eventos similares. El personal dispone asimismo de formación en manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales.

La empresa acredita además experiencia relevante en eventos de características similares, entre ellos servicios en el propio Palacio Europa, la IX Cumbre Global de la Alianza para el Gobierno Abierto, servicios continuados durante el Festival de San Sebastián, un cóctel para 400 personas para Corporación Mondragón y un cóctel de gala para 215 asistentes.

Asimismo, designa dos profesionales específicos para la coordinación integral del servicio y la interlocución permanente con RTVE.

La experiencia aportada es amplia y directamente relacionada con servicios de catering institucionales y eventos de volumen similar o superior al objeto del contrato. No obstante, la documentación concreta en menor medida la trayectoria profesional individual de los distintos miembros del equipo que ejecutarán el servicio.

**Puntuación: 6 puntos.**

**TOTAL SHARMA AUSOLAN S.L.: 38 PUNTOS SOBRE 40**

## **2. COMO EN CASA SANTANDER S.L.**

La propuesta de COMO EN CASA SANTANDER S.L. es completa y se ajusta adecuadamente a los servicios solicitados. Como elemento especialmente positivo, la empresa manifiesta haber sido adjudicataria y haber realizado el catering del FesTVal Vitoria en su edición de 2025, por lo que dispone de experiencia directa en el evento y conocimiento previo de los espacios y de su operativa.

**Menú ofrecido: 21 puntos sobre 23**

La propuesta gastronómica cumple ampliamente las composiciones mínimas solicitadas y presenta una oferta variada y de calidad.

En los coffee breaks plantea una rotación diferente para cada servicio, evitando repetir la misma propuesta durante las distintas jornadas. Incluye entre otros productos croissants artesanales, sobaos pasiegos, pastel vasco, quesada, brownie, diferentes hojaldres, yogur con frutos rojos y fruta fresca.

Para el Catering VIP propone una estación de bienvenida de quesos del País Vasco y Cantabria, cuatro bocados fríos, cuatro calientes y dos postres, incorporando productos como anchoa del Cantábrico, gambón, atún rojo, langostinos o bonito del norte, además de referencias regionales como el queso Idiazábal o la Tarta de San Prudencio.

El cóctel-aperitivo presenta cinco bocados fríos, tres calientes y un postre, incorporando también una oferta de bebidas soft y aguas.

Se valora positivamente la calidad y variedad de las elaboraciones, la incorporación de productos regionales y la adaptación de los servicios a intolerancias y dietas especiales. La propuesta presenta un nivel gastronómico elevado y adecuado al tipo de evento.

La diferencia de puntuación respecto a SHARMA AUSOLAN responde exclusivamente a la mayor amplitud de alternativas y posibilidades de elección que ofrece esta última, especialmente en el Catering VIP y en el cóctel-aperitivo, sin que ello suponga considerar inferior la calidad culinaria de la propuesta de COMO EN CASA SANTANDER.

**Puntuación: 21 puntos.**

**Infraestructura: 9 puntos sobre 10**

La propuesta de infraestructura es adecuada y está suficientemente desarrollada.

En el Palacio de Congresos Europa plantea mesas buffet y mesas altas de apoyo con mantelería de tela. Para el Catering VIP en la Sala Jimmy Jazz propone cinco mesas redondas de apoyo, mesas altas y sillas distribuidas entre las dos plantas.

Incluye vajilla cerámica, cubertería metálica, cristalería, mantelería de tela, arreglos de flores naturales y, específicamente para Jimmy Jazz, ambientación mediante velas LED. La oferta incorpora además fotografías de referencia de montajes realizados por la empresa.

La uniformidad está igualmente definida, diferenciando la vestimenta de máîtres, camareros y personal de cocina.

Se considera una propuesta de infraestructura de calidad y plenamente adecuada al servicio, aunque la oferta de SHARMA presenta una mayor variedad de alternativas estéticas, de mantelería y elementos de presentación.

**Puntuación: 9 puntos.**

**Equipo humano y experiencia específica: 6 puntos sobre 7**

La empresa plantea una estructura suficiente y adecuada para los diferentes servicios, incluyendo máîtres/coordinadores, camareros profesionales, personal de cocina y logística.

Además, señala que una parte importante del personal propuesto participó ya en el catering del

FesTVal 2025 y conoce tanto el Palacio Europa como la Sala Jimmy Jazz y la dinámica de las ruedas de prensa.

Este conocimiento previo del evento se considera especialmente positivo, al reducir las necesidades de adaptación y facilitar la coordinación operativa.

La empresa señala igualmente experiencia en otros eventos institucionales y de alta representación, entre ellos la Cumbre de Ministros de Investigación de la Unión Europea y la Conferencia de Presidentes.

La experiencia específica en el propio FesTVal, unida a la experiencia acreditada en otros eventos institucionales, permite considerar que el equipo propuesto cuenta con una cualificación y experiencia plenamente adecuadas para la ejecución del servicio.

**Puntuación: 6 puntos.**

**TOTAL COMO EN CASA SANTANDER S.L.: 36 PUNTOS SOBRE 40**

## RESUMEN DE PUNTUACIONES

| LICITADOR                   | MENÚ (23) | INFRAESTRUCTURA (10) | EQUIPO HUMANO (7) | TOTAL (40) |
|-----------------------------|-----------|----------------------|-------------------|------------|
| SHARMA AUSOLAN S.L.         | 22        | 10                   | 6                 | 38         |
| COMO EN CASA SANTANDER S.L. | 21        | 9                    | 6                 | 36         |

Ambas propuestas superan ampliamente el umbral mínimo establecido para los criterios sujetos a juicio de valor.

La propuesta de SHARMA AUSOLAN S.L. obtiene una valoración superior por la mayor amplitud de alternativas gastronómicas y posibilidades de elección, especialmente en los servicios VIP y cóctel-aperitivo, y por una propuesta de infraestructura y presentación especialmente detallada y ampliamente documentada mediante fotografías. Esta mayor puntuación no implica considerar superior su calidad culinaria, ya que ambas propuestas presentan una oferta gastronómica de elevada calidad.

La propuesta de COMO EN CASA SANTANDER S.L. se considera igualmente de elevada calidad, destacando especialmente su experiencia previa en la prestación del mismo servicio durante el FesTVal 2025 y, por tanto, su conocimiento directo de los espacios y de la operativa del evento.