

VALORACIÓN DE OFERTAS

CATERING PRESENTACIÓN PROGRAMACIÓN RTVE OTOÑO 2026

EXPEDIENTE S-03186-2026

DESCRIPCIÓN

El objeto del presente expediente es la contratación del servicio de catering destinado a los invitados de la «Presentación Programación Otoño RTVE 2026».

De acuerdo con el Pliego de Prescripciones Técnicas, el servicio deberá desarrollarse de acuerdo con las condiciones técnicas establecidas en el presente pliego.

Asimismo, la propuesta deberá contemplar los medios materiales, la infraestructura y el personal necesarios para la correcta ejecución del servicio.

De acuerdo con los criterios de adjudicación establecidos para el expediente, la valoración de los criterios sometidos a juicio de valor supone un máximo de 40 puntos, distribuidos de la siguiente manera:

- **Hasta 23 puntos:** menú ofrecido, valorándose la variedad, calidad y cantidad de los productos, las propuestas para personas con intolerancias alimentarias, la originalidad y creatividad de la propuesta y la presentación de los platos.
- **Hasta 10 puntos:** propuesta de infraestructura para la prestación del servicio, valorándose las mejoras sobre los requisitos mínimos establecidos, tales como la decoración, variedad de mesas, mantelería, cubertería, disposición de las barras de bebidas, uniformidad del personal y cobertura del servicio.
- **Hasta 7 puntos:** cualificación y experiencia específica del equipo humano propuesto para la ejecución del contrato, en relación con el objeto del mismo.
- **MELODANA SL**

La propuesta no se adapta al completo a las necesidades establecidas en el Pliego, incluyendo tan solo servicio de coctel y la composición mínima requerida de elaboraciones frías y calientes, plato principal, postres y bebidas.

En relación con las necesidades alimentarias especiales, la propuesta ofrece tan solo opciones de platos con alternativas veganas y vegetarianas, sin concretar otras opciones específicas para atender el resto de intolerancias.

La propuesta contempla una planificación previa del servicio y dispone de los medios materiales necesarios para su ejecución, incluyendo dos barras de apoyo, equipamiento de cocina y catering, equipos de refrigeración, mobiliario, menaje, utensilios, bandejas de servicio y uniformidad para el personal.

En cuanto al equipo humano, aporta perfiles específicos para las áreas de coordinación, sala y cocina, cuyos responsables acreditan una amplia experiencia profesional, si bien no detalla la composición completa del equipo asignado ni concreta aspectos como el número de camareros previstos para la prestación del servicio. También aporta experiencia en servicios de cóctel y eventos institucionales.

Menú ofrecido, variedad, cantidad, originalidad, etc: 14 puntos.

Propuesta infraestructura: 7 puntos.

Equipo humano y experiencia: 4 puntos.

TOTAL, PUNTUACIÓN CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR: 25PUNTOS.

- **ARTIGOT CATERING, S.L.**

Obtiene una puntuación de **0 puntos**, al no presentar una oferta técnica como tal. La documentación aportada se limita al **Anexo III: oferta técnica valorable según criterios objetivos o cuantificables mediante la aplicación de fórmulas**, documento que no corresponde incluir en el sobre destinado a la oferta técnica.

Se desestima la oferta presentada por no superar el umbral mínimo establecido para los criterios sujetos a juicio de valor. De conformidad con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares se establece un umbral mínimo para los criterios sujetos a juicio de valor del 35 %, aquellas propuestas que no superen el umbral indicado serán excluidas.

- **DOLCE Y SALADO CATERING SL**

La propuesta incluye los dos servicios solicitados y amplía la oferta gastronómica mínima establecida en el Pliego, en cuanto a elaboraciones frías, calientes y postres, además de una copa de bienvenida.

Destaca la atención a las necesidades alimentarias especiales, incluyendo opciones sin gluten, sin lactosa, vegetarianas y veganas. Asimismo, amplía la oferta de bebidas mediante la inclusión de zumos naturales, café e infusiones, entre otros.

La propuesta concreta la organización del servicio mediante un maître como interlocutor único, dos barras principales, un punto de apoyo en jardines y estaciones gastronómicas. Dispone de medios propios de transporte y equipamiento para su ejecución. Destaca asimismo la composición del equipo, formado por 33 personas, y la experiencia acreditada en eventos institucionales y corporativos.

Menú ofrecido, variedad, cantidad, originalidad, etc: 18 puntos.

Propuesta infraestructura: 7 puntos.

Equipo humano y experiencia: 5 puntos.

TOTAL, PUNTUACIÓN CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR: 30 PUNTOS.

- **ACEREIXA SERVICIOS GASTRONOMICOS SL**

La propuesta incluye los dos servicios solicitados y amplía la oferta gastronómica mínima establecida en el Pliego, en cuanto a elaboraciones frías, calientes, un plato principal y postres, además de la copa de bienvenida y el servicio de bebidas.

Destaca la variedad de la propuesta gastronómica y la atención a las necesidades alimentarias especiales, incluyendo opciones sin gluten, sin lactosa, vegetarianas y veganas, así como la adaptación a otras dietas especiales.

La propuesta concreta la organización del servicio mediante una distribución por zonas funcionales, con dos barras, estación gastronómica caliente, mesas de apoyo de diferentes tamaños y office de cocina, contemplando asimismo la coordinación mediante maître. Destaca la presentación de las elaboraciones mediante el uso de mini vajilla cerámica y decoración comestible, aportando un elemento de originalidad a la propuesta. Dispone además de los medios técnicos y materiales necesarios para la prestación del servicio, incluyendo equipamiento de cocina, hornos de regeneración y equipos de frío, entre otros.

No obstante, aunque se aporta la estructura general del equipo, no se concreta su composición numérica ni se detallan referencias específicas o la experiencia individual del personal asignado al servicio.

Menú ofrecido, variedad, cantidad, originalidad, etc: 17 puntos.

Propuesta infraestructura: 7 puntos.

Equipo humano y experiencia: 5 puntos.

TOTAL, PUNTUACIÓN CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR: 29 PUNTOS.

- **COMO EN CASA SANTANDER, SL**

La propuesta incluye los dos servicios solicitados y amplía ligeramente la oferta gastronómica mínima establecida en el Pliego, con una elaboración fría y una caliente más de las exigidas, manteniendo un plato principal y postres, además de la copa de bienvenida y el servicio de bebidas.

Destaca el compromiso de adaptación al 100 % de las necesidades alimentarias comunicadas, incluyendo opciones para intolerancias y dietas especiales. Asimismo, presenta una propuesta cuidada en cuanto a presentación, mediante el uso de vajilla de porcelana y decoración con flores naturales.

La propuesta concreta la organización del servicio mediante cuatro barras dobles de bebidas, estación buffet y cocina de apoyo in situ, con planificación previa a cargo de dos máîtres. Dispone además de medios técnicos propios y de un equipo compuesto por 33 personas, destacando también su experiencia en eventos institucionales y servicios previos para RTVE.

Menú ofrecido, variedad, cantidad, originalidad, etc: 16 puntos.

Propuesta infraestructura: 10 puntos.

Equipo humano y experiencia: 7 puntos.

TOTAL, PUNTUACIÓN CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR: 33 PUNTOS.

- **VIENA RESPOSTERIA CAPELLANES, S.A.**

La propuesta incluye los dos servicios solicitados y amplía de forma significativa la oferta gastronómica mínima establecida en el Pliego, tanto en elaboraciones frías y calientes como en postres algunas de ellas con productor de elaboración propia. También ofrece atención a las necesidades alimentarias especiales. Ofrece ruedas de aperitivos de ibéricos, quesos y vegetales.

Asimismo, amplía la oferta de bebidas mediante la inclusión de cerveza 0,0 % y zumos de naranja y tomate.

La propuesta contempla una organización completa del servicio, con planificación previa, coordinación mediante maître y dos barras de bebidas, así como los medios necesarios para la terminación y regeneración de los productos. Se detalla de forma breve la experiencia del equipo responsable de los servicios de catering y eventos institucionales.

Menú ofrecido, variedad, cantidad, originalidad, etc: 19 puntos.

Propuesta infraestructura: 7 puntos.

Equipo humano y experiencia: 6 puntos.

TOTAL, PUNTUACIÓN CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR: 32 PUNTOS.

- **ALRO CATERING, S.L.**

La propuesta se adapta de forma completa a las necesidades establecidas en el Pliego, incluyendo los dos servicios solicitados y una oferta gastronómica amplia, con variedad de elaboraciones frías y calientes, platos principales, postres y bebidas, combinando gastronomía mediterránea y tradicional con influencias internacionales, cocina asiática y propuestas vegetarianas, así como productos locales, ecológicos y sostenibles.

Destaca la incorporación de dos opciones de plato principal, frente a la única elaboración principal tipo buffet exigida. Asimismo, amplía la oferta de bebidas solicitada, incluyendo, además de agua, refrescos, cerveza y vinos, cava, tinto de verano y zumos de frutas.

Incluye un menú específico para personas con intolerancias y dietas especiales (también en postres) y presenta una propuesta especialmente desarrollada en cuanto a presentación, decoración y organización del servicio.

Destaca asimismo el detalle en la explicación de la estructura del equipo que prestará el servicio, su flujo de coordinación. Asimismo, destaca la disponibilidad de una amplia red de cocinas y medios propios, así como la utilización de materiales biodegradables, compostables y reciclables y su experiencia acreditada en eventos de gran formato.

Menú ofrecido, variedad, cantidad, originalidad, etc: 23 puntos.

Propuesta infraestructura: 9 puntos.

Equipo humano y experiencia: 7 puntos.

TOTAL, PUNTUACIÓN CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR: 39 PUNTOS.

- **TABERNA DEL ALABARDERO, S.A.**

La documentación presentada acredita una amplia trayectoria y solvencia empresarial de Taberna del Alabardero, incluyendo numerosos servicios de catering de gran formato, actos corporativos y eventos institucionales de alto nivel. Entre las referencias aportadas figuran eventos con miles de asistentes, cenas institucionales y servicios realizados junto a chefs de reconocido prestigio.

Sin embargo, la documentación aportada no contiene una propuesta técnica concreta y evaluable para el servicio objeto del expediente S-03186-2026. No se desarrolla un menú específico para la Presentación de la Programación RTVE Otoño 2026, ni una propuesta concreta de infraestructura para los jardines del Estudio 5, ni se identifica el equipo humano que quedaría específicamente adscrito a este contrato.

La documentación presentada tiene fundamentalmente carácter corporativo y acreditativo de experiencia y solvencia, pero no permite efectuar la valoración comparativa de los criterios sometidos a juicio de valor establecidos en el PCAP.

En consecuencia:

Menú: 0 puntos.

Infraestructura: 0 puntos.

Equipo humano y experiencia específica: 0 puntos.

TOTAL, PUNTUACIÓN CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR: 0 PUNTOS.

Se desestima la oferta presentada por no superar el umbral mínimo establecido para los criterios sujetos a juicio de valor. De conformidad con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares se establece un umbral mínimo para los criterios sujetos a juicio de valor del 35 %, aquellas propuestas que no superen el umbral indicado serán excluidas.

El resumen de la puntuación correspondiente a los criterios de valoración sometidos a juicio de valor es el siguiente:

CRITERIOS		LICITADORES							
Criterios de valoración sometidos a juicios de valor	40 puntos	MELODANA SL	DOLCE Y SALADO CATERING SL	ACEREIXA SERVICIOS GASTRONOMICOS SL	COMO EN CASA SANTANDER, SL	VIENA RESPOSTERIA CAPELLANES, S.A.	ALRO CATERING S.L.	TABERNA DEL ALABARDERO, SA	ARTIGOT CATERING SL
Menú ofrecido, variedad, calidad, cantidad, originalidad, etc.	Hasta 23 puntos	14	18	17	16	19	23	0	0
Propuesta infraestructura para prestar el servicio	Hasta 10 puntos	7	7	7	10	7	9	0	0
Equipo humano y experiencia específica	Hasta 7 puntos	4	5	5	7	6	7	0	0
		25	30	29	33	32	39	0	0