

Expediente Gestiona nº 3814/2024

INFORME que emite el Técnico Medio de Gestión de la Oficina de Compras y Suministros en relación a la valoración de la documentación del SOBRE 2, según criterios no cuantificables automáticamente, para la contratación del servicio de catering para la celebración de los actos protocolarios e institucionales de la Excm. Diputación Provincial de Castellón

LOTE 1 Modelos desayuno, almuerzo, aperitivo y cóctel

PRIMERO.- Visto el contenido del expediente, se hace constar que han presentado documentación para el SOBRE 2 del LOTE 1 las siguientes empresas:

- CATERING CORELLA, SC
- ROBERTA CATERING Y EVENTOS, SL
- DUNJA MERX
- JORGE PEREZ BAYO (LA BAMBINA CATERING)
- ESCRICHE ALIMENTACIÓN, S.L
- CATERING LA HACIENDA, SL

SEGUNDO.- Vista la documentación del SOBRE 2 aportada, se debe señalar que la empresa licitadora CATERING CORELLA, SC, ha incluido datos que corresponden al SOBRE 3, concretamente ha incluido en la MEMORIA TÉCNICA precios unitarios de los modelos de catering, detallándose esta incidencia como sigue:

- Al final de la página 4 de la memoria, que describe la propuesta nº 1 para el modelo desayuno, aparece escrito "Precio por comensal:11 € IVA no incluido".
- Al final de la página 5 de la memoria, que describe la propuesta nº 2 para el modelo desayuno, aparece escrito "Precio por comensal:11 € IVA no incluido"
- Al final de la página 9 de la memoria, que describe la propuesta nº 1 para el modelo almuerzo, aparece escrito "Precio por comensal:13 € IVA no incluido"
- Al final de la página 10 de la memoria, que describe la propuesta nº 2 para el modelo almuerzo, aparece escrito "Precio por comensal:13 € IVA no incluido"
- Al final de la página 13 de la memoria, que describe la propuesta nº 1 para el modelo aperitivo, aparece escrito "Precio por comensal:13 € IVA no incluido"



Expediente Gestiona nº 3814/2024

- Al final de la página 16 de la memoria, que describe la propuesta nº 1 para el modelo cóctel, aparece escrito "Precio por comensal:17 € IVA no incluido"
- Al final de la página 17 de la memoria, que describe la propuesta nº 2 para el modelo cóctel, aparece escrito "Precio por comensal:17 € IVA no incluido"

Por lo que, conforme a la cláusula 9.4 del pliego de cláusulas administrativas que establece **“No incluir en el sobre 2 datos que correspondan al sobre 3”**, y siendo, evidentemente, los precios reflejados información económica que se solicita para el SOBRE 3, se propone a la Mesa la exclusión de la presente licitación.

TERCERO.- Estudiadas las MEMORIAS TÉCNICAS aportadas en el SOBRE 2, se entran a valorar las mismas aplicando los criterios no cuantificables automáticamente establecidos en el apartado 15 del pliego de cláusulas administrativas, siendo estos relativos a la **VARIEDAD, CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES E INGREDIENTES**, estableciéndose una puntuación global **máxima de 49 puntos**, desglosándose de la siguiente forma:

CALIDAD DE LOS INGREDIENTES

Se valorará hasta un máximo de **23 puntos**, en base a si los productos son mayoritariamente de temporada, de proximidad y saludables nutricionalmente; así como si la elaboración es principalmente artesanal e inmediata, y no industrial, sin abuso del ultraprocesado y la ultracongelación.

VARIEDAD DE ELEMENTOS Y ELABORACIONES

Se valorará hasta un máximo de **13 puntos** la variedad de elementos y elaboraciones en cada modelo de catering.

PRESENTACIÓN Y DISPOSICIÓN DEL SERVICIO

Se valorará hasta un máximo de **13 puntos**, a forma de presentación y disposición del servicio.

En las siguientes tablas se muestran los resultados de la valoración:

LICITADOR: ROBERTA CATERING Y EVENTOS, SL	
Valoración calidad ingredientes	Puntos
Las elaboraciones culinarias del licitador, conforme a la	23



Expediente Gestiona nº 3814/2024

<p>memoria, son artesanales y de producción cercana e inmediata y de horno propio de reconocido prestigio de la ciudad de Castellón. La mayoría de ingredientes son adquiridos en el Mercado Central de Castellón, y por tanto, gran parte de ellos frescos, de proximidad y de temporada. Se puede destacar de su propuesta que ofrece como opción un modelo de desayuno auténticamente saludable, eliminando del mismo elementos habituales como el cruasán o bollería (grasas saturadas, azúcares, etc), y ofreciendo fruta, yogur con avena, queso fresco, etc. Respecto a las bebidas, ofrece las habituales para cada tipo de catering, indicando la procedencia local de vinos y cavas. Acompaña su propuesta con numerosas fotografías de sus producciones culinarias.</p>	
Valoración variedad elementos y elaboraciones	Puntos
<p>la variedad de elementos de los modelos de catering es muy correcta, y para el modelo cóctel es algo más extensa tanto en formatos como ingredientes para elegir. El número de elaboraciones por comensal es conforme a lo establecido en los pliegos. Respecto a las bebidas, en sus numerosas fotografías se aprecia variedad de marcas y opciones.</p>	13
Valoración presentación y disposición del servicio	Puntos
<p>En cuanto a la presentación y disposición del servicio, tanto por lo descrito como por la imágenes aportadas en la memoria, se aprecia un gran estilo y capacidad de adaptación a cada evento en la disposición y variedad en la decoración de las mesas.</p>	13
PUNTUACIÓN TOTAL:	49

LICITADOR: DUNJA MERX	
Valoración calidad ingredientes	Puntos
<p>El licitador aporta fotografías individuales de los elementos principales de sus modelos de catering, así como una descripción detallada de su elaboración e ingredientes. La procedencia de las verduras y frutas utilizadas es completamente local, de proximidad, garantizando su frescura y temporalidad, sin embargo, las harinas son importadas, al igual que otro elemento destacado en su</p>	10



Expediente Gestiona nº 3814/2024

<p>oferta, los quesos, que son todos de los Países Bajos. Estos últimos, dado los criterios nutricionales no son muy saludables dado el elevado contenido de grasas saturadas. La elaboración es totalmente artesana y en su propio local, diaria, inmediata y próxima, utilizando los ingredientes mencionados. Respecto a las bebidas, indica la marca de algunas de ellas, siendo de reconocida calidad como la de los cafés.</p>	
Valoración variedad elementos y elaboraciones	Puntos
<p>El licitador ofrece una adecuada variedad de elementos en cada uno de los modelos de catering, pero basada en su elaboraciones destacadas e identitarias, que debe mencionarse, son más tradicionales de otros países, sobre todo, de los Países Bajos, como los “stroomwafels”, “poffertjes” y otros. Si bien esto aporta variedad, en el sentido de diferente, tan bien es cierto que puede aportar cierta incertidumbre en cuanto a la aceptación mayoritaria de elaboraciones no habituales en nuestra gastronomía. Ofrece opciones para intolerancias, veganismo, etc. Respecto a las bebidas, propone varias opciones para cada una de ellas. Diferenciándose, de nuevo, con sus limonadas e infusiones propias.</p>	6
Valoración presentación y disposición del servicio	
<p>Respecto al servicio, el licitador, ofrece la aportación del personal en número adecuado al evento y número de comensales. Este personal vestirá uniforme profesional. Se ofrece también mesas plegables con mantelería y otros elementos necesarios a cada acto.</p>	13
PUNTUACIÓN TOTAL:	29

LICITADOR: JORGE PEREZ BAYO (LA BAMBINA CATERING)	
Valoración calidad ingredientes	Puntos
<p>El licitador, en su memoria, no realiza una descripción detallada de los elementos culinarios integrantes de sus modelos de catering ni sus ingredientes. Tampoco aporta imágenes ni individual ni conjunta de los mismos. De igual modo, no especifica si las elaboraciones son artesanales, propias, inmediatas, ni si los ingredientes son de origen local,</p>	8



Expediente Gestiona nº 3814/2024

frescos y de temporada, o son totalmente industriales.	
Valoración variedad elementos y elaboraciones	Puntos
El licitador ofrece poca variedad de elementos para el modelo desayuno y cóctel. Por el contrario, para los modelos almuerzo y aperitivo ofrece una extensa lista de elaboraciones variadas. En ninguno de los modelos menciona las unidades ofrecidas por comensal, ni como elegir y combinar los elementos. Sí ofrece adaptaciones para intolerancias, veganos, etc. Respecto a las bebidas, ofrece las esenciales según modelo pero sin especificar variedades dentro de cada una de ellas. Carece totalmente de fotografías para respaldar su oferta.	6
Valoración presentación y disposición del servicio	
Respecto al servicio, el licitador, ofrece la aportación del personal en número adecuado al evento y número de comensales, pero no se menciona la uniformidad ni se muestran imágenes. Se ofrece también mesas plegables, mantelería y otros elementos adecuados a cada ocasión. Igualmente no aporta imágenes de presentaciones de servicios realizados.	6
PUNTUACIÓN TOTAL:	20

LICITADOR: ESCRICHE ALIMENTACIÓN, S.L	
Valoración calidad ingredientes	Puntos
El licitador, para todas los modelos de catering, describe en qué consisten sus elaboraciones culinarias y sus ingredientes. Respecto a las primeras, indica que son todas de producción artesanal y propia, realizadas a diario en su cocina central ubicada en el municipio de Castellón. Para los ingredientes utilizados recalca que no compran de marcas comerciales de grandes superficies ni de macro granjas . Sus carnes son de granjas locales y las frutas de huerto propio. El resto de alimentos los adquieren mayoritariamente en el mercado central y de abastos de Castellón, siendo en gran medida de proximidad y de temporada. Respecto a las bebidas enumera algunas marcas de reconocida calidad.	23
Valoración variedad elementos y elaboraciones	Puntos



Expediente Gestiona nº 3814/2024

El licitador propone una gran variedad de elaboraciones para elegir y combinar para cada modelo de catering. Se acompañan numerosas imágenes tanto individuales como de conjunto de las mismas. Se indica las unidades que propone por comensal por cada modelo. A destacar notablemente el servicio de bebidas, que , además de ofrecer varias opciones para cada tipo, ofrece el consumo sin límite de todas ellas durante el tiempo de realización de cada evento.	13
Valoración presentación y disposición del servicio	Puntos
El licitador realiza una detallada descripción sobre su forma de organizar y realizar los servicios de catering. Enumera el personal que aporta según los requisitos de cada evento: con servicio de barra, buffet, pasado, etc. También enumera y describe los elementos para la presentación de los mismos, desde las mesas, mantelería, bandejas, cubertería, decoración, etc. Acompaña numerosas fotografías de eventos.	13
PUNTUACIÓN TOTAL:	49

LICITADOR: CATERING LA HACIENDA, SL	
Valoración calidad ingredientes	Puntos
El licitador describe de forma básica las elaboraciones culinarias que ofrece para cada modelo de catering, pero sin ser exhaustivo en los ingredientes. Aporta varias fotografías de las mencionadas producciones. Respects al origen de los escasos ingredientes que mencionan en su memoria, indica que son adquiridos a empresas de prestigio, pero son marcas comerciales industrializadas, echándose de menos mención a pequeños productores locales. Respecto a las producciones culinarias, según la memoria, son de elaboración artesanal y propia, realizada en cocina central ubicada en la localidad de El Puig (Valencia).	9
Valoración variedad elementos y elaboraciones	Puntos
El licitador ofrece dos opciones para cada modelo de catering, pero propone poca variedad de elementos integrantes de dichos modelos. Asegura la adaptación para intolerancias, veganos, etc. Respecto a las bebidas, su oferta también es básica, sin ampliar variedades de marcas o	6



Expediente Gestiona nº 3814/2024

procedencias. Aporta pocas fotografías de las elaboraciones citadas.	
Valoración presentación y disposición del servicio	
El licitador describe los elementos tanto personales como de mobiliario, cubertería y decoración que aportará según la tipología de eventos. Aporta algunas fotografías de presentaciones realizadas, muchas simplemente de las mesas montadas pero vacías, sin elaboraciones culinarias Se puede concluir que la presentación para el servicio es muy básica y monótona.	8
PUNTUACIÓN TOTAL:	23

CUARTO.- Vistas las valoraciones mediante los tres criterios no cuantificables no cuantificables automáticamente, a continuación se relaciona en orden decreciente la puntuación total obtenida por las empresas licitadoras al LOTE 1 de la presente contratación:

LICITADOR:	PUNTUACIÓN TOTAL
ESCRICHE ALIMENTACIÓN, S.L	49
ROBERTA CATERING Y EVENTOS, S	49
DUNJA MERX	29
CATERING LA HACIENDA, SL	23
JORGE PEREZ BAYO (LA BAMBINA CATERING)	20

QUINTO.- De acuerdo con lo establecido en el apartado 15 del pliego de cláusulas administrativas, los licitadores que **no obtengan una puntuación de 24,5 puntos** en la fase de los criterios no cuantificables automáticamente no pasarán a la fase coincidente con los criterios evaluables automáticamente, al considerarse de calidad técnica inaceptable, de este modo, los siguientes licitadores no pasan a la siguiente fase de valoración:

- JORGE PEREZ BAYO (LA BAMBINA CATERING)
- CATERING LA HACIENDA, SL



Expediente Gestiona nº 3814/2024

LOTE 2 Modelos catering para eventos especiales

PRIMERO.- Visto el contenido del expediente, se hace constar que han presentado documentación para el SOBRE 2 del LOTE 2 las siguientes empresas:

- CATERING CORELLA, SC
- ESCRICHE ALIMENTACIÓN, S.L
- CATERING LA HACIENDA, SL

SEGUNDO.- Vista la documentación del SOBRE 2 aportada se debe señalar que la empresa licitadora CATERING CORELLA, SC, ha incluido datos que corresponden al SOBRE 3, concretamente ha incluido en la MEMORIA TÉCNICA precios unitarios de los modelos de catering, detallándose esta incidencia como sigue:

- Al final de la página 5 de la memoria, tras describir las propuestas de aperitivos y bebidas aparece escrito "Precio por comensal: 68,20 € IVA no incluido".
- Al final de la página 11 de la memoria, tras describir las propuestas de buffet aparece escrito "Precio por comensal: 5,50 € IVA no incluido".
- Al final de la página 12 de la memoria, tras describir la propuesta de buffet navideño aparece escrito "Precio por comensal: 7,30 € IVA no incluido".

Por lo que, conforme a la cláusula 9.4 del pliego de cláusulas administrativas que establece **"No incluir en el sobre 2 datos que correspondan al sobre 3"**, y siendo, evidentemente, los precios reflejados información económica que se solicita para el SOBRE 3, se propone a la Mesa la exclusión de la presente licitación.

TERCERO.- Estudiadas las MEMORIAS TÉCNICAS aportadas en el SOBRE 2, se entran a valorar las mismas aplicando los criterios no cuantificables automáticamente establecidos en el apartado 15 del pliego de cláusulas administrativas, siendo estos relativos a la **VARIEDAD, CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES E INGREDIENTES**, estableciéndose una puntuación global **máxima de 49 puntos**, desglosándose de la siguiente forma:



Expediente Gestiona nº 3814/2024

Se valorará hasta un máximo de **12,25 puntos**: la **CALIDAD DE LOS INGREDIENTES**, en base a si los productos son mayoritariamente de temporada, de proximidad y saludables nutricionalmente; así como si la elaboración es principalmente artesanal e inmediata, y no industrial, sin abuso del ultraprocesado y la ultracongelación.

Se valorará hasta un máximo de **12,25 puntos**: la **VARIEDAD DE PLATOS, ELABORACIONES Y FORMATOS** en el modelo de catering para eventos especiales.

Se valorará hasta un máximo de **12,25 puntos**: la **FORMA DE PRESENTACIÓN Y DISPOSICIÓN DEL SERVICIO**.

Se valorará hasta un máximo de **12,25 puntos**: el **PORCENTAJE OFERTADO DE PRODUCTOS DE LA MARCA “Castelló Ruta de Sabor”** que formarán parte del catering para eventos especiales

En las siguientes tablas se muestran los resultados de la valoración:

LICITADOR: ESCRICHE ALIMENTACIÓN, S.L	
Valoración calidad ingredientes	Puntos
El licitador para todos los modelos de cátering para eventos especiales relaciona y describe en qué consisten sus elaboraciones culinarias y sus ingredientes. Respecto a las primeras, indica que son todas de producción artesanal y propia, realizadas a diario en su cocina central ubicada en el municipio de Castellón. Para los ingredientes utilizados recalca que no compran marcas comerciales de grandes superficies ni de macro granjas . Sus carnes son de granjas locales y las frutas de huerto propio. El resto de alimentos mayoritariamente los adquiere en el mercado central y de abastos de Castellón, siendo otros de origen nacional de calidad. Por tanto, son en gran medida de proximidad, frescos y de temporada.	12,25
Valoración variedad platos, elaboraciones y formatos	Puntos
El licitador propone una gran variedad de elaboraciones tanto frías como calientes (aperitivos, arroces, pastas, quesos, jamones, etc) para elegir y combinar para cada modelo de cátering según la tipología del evento y formato del servicio.	12,25



Expediente Gestiona nº 3814/2024

<p>Para los servicios en mesa ofrece varios ejemplos de composición de menú con la descripción de los diferentes platos y otros elementos que incluyen. Ofrece gran variedad de formatos como puede ser buffets, servicio en mesa, pasado, etc. Se acompañan numerosas imágenes tanto individuales como de conjunto de las mismas. Se indica las unidades que propone por comensal por cada modelo. A destacar notablemente el servicio de bebidas, que , además de ofrecer varias opciones para cada tipo, ofrece el consumo sin límite de todas ellas durante el tiempo de realización de cada evento.</p>	
<p>Valoración presentación y disposición del servicio</p>	<p>Puntos</p>
<p>El licitador realiza una detallada descripción sobre su forma de organizar y realizar los servicios de catering. Propone diferentes formas de presentar y servir los platos según el servicio elegido como por ejemplo, un gran buffet central para un cóctel de mediodía, un menú para cena con servicio en mesa, etc. Detalla el personal que aporta y las funciones que realizarán según los requisitos de cada evento: servicio de barra, servicio en mesas, pasado, etc. A destacar el servicio de profesional cortador de jamón en vivo. También enumera y describe los elementos para la presentación de las distintas producciones culinarias, diferentes y adecuados según sean aperitivos y cóctels (en buffet o pasado), servicio de mesa para comidas y cenas, etc. Estos elementos comprenden mesas, mantelería, bandejas, cubertería y vajilla variada, decoración, etc. Aporta numerosas fotografías de diferentes formatos de servicios realizados.</p>	<p>12,25</p>
<p>Valoración porcentaje productos Castelló Ruta de Sabor</p>	<p>Puntos</p>
<p>El licitador, aunque no indica qué porcentaje de productos de la marca Castelló Ruta de Sabor utiliza en sus elaboraciones, sí se señala utilización en numerosas producciones, ya sean para aperitivos, cóctels o servicios en mesa emplatados, y además de variados productores locales que acreditan la marca.</p>	<p>12,25</p>
<p>PUNTUACIÓN TOTAL:</p>	<p>49</p>

LICITADOR: CATERING LA HACIENDA, SL



Expediente Gestiona nº 3814/2024

Valoración calidad ingredientes	Puntos
<p>El licitador relaciona de forma extremadamente básica las elaboraciones culinarias que ofrece para cada modelo de catering, y prácticamente sin nombrar los ingredientes constitutivos. Aporta varias fotografías de las mencionadas producciones. Respecto al origen de los ingredientes de sus producciones, entendemos de forma genérica empresarial, ya que para esta oferta concreta, son escasos los que se mencionan, indica que son adquiridos a empresas de prestigio, y las enumera, evidenciando con ello que son marcas comerciales industrializadas, echándose de menos mención a pequeños productores locales. Respecto a las producciones culinarias, según la memoria, son de elaboración artesanal y propia, realizada en cocina central ubicada en la localidad del Puig (Valencia).</p>	6
Valoración variedad platos, elaboraciones y formatos	Puntos
<p>El licitador, tras observar sus propuestas de elaboraciones y platos para el catering de eventos especiales, se aprecia que transcribe literalmente el listado orientativo que aparece en el anexo I del pliego de prescripciones técnicas. No ofrece ampliar con elementos nuevos o proponiendo opciones para el listado original. Tampoco propone diferentes formatos para servir las elaboraciones según modelo de catering y evento.</p>	6
Valoración presentación y disposición del servicio	Puntos
<p>El licitador se limita a señalar que proveerá todo el material necesario para los servicios de catering según evento. Realiza una breve descripción de cada elemento: mesas, cubertería, etc, y las acompaña una imágenes en miniatura de poca calidad. También indica el personal que destinará para los servicios, consistente en un camarero por cada 25 comensales, un maitre, un jefe de cocina, auxiliares de cocina y cocineros. Aporta imágenes de los uniformes. Completa el apartado de prestación del servicio con fotografías de presentaciones culinarias en varios eventos.</p>	6
Valoración porcentaje productos Castelló Ruta de Sabor	Puntos
<p>No menciona ningún producto de la marca Castelló Ruta de Sabor.</p>	0



Expediente Gestiona nº 3814/2024

PUNTUACIÓN TOTAL:	18
--------------------------	-----------

CUARTO.- Vistas las valoraciones mediante los cuatro criterios no cuantificables automáticamente, a continuación se relaciona en orden decreciente la puntuación total obtenida por las empresas licitadoras para el LOTE 2 de la presente contratación:

LICITADOR:	PUNTUACIÓN TOTAL
ESCRICHE ALIMENTACIÓN, S.L	49
CATERING LA HACIENDA S.L.	18

QUINTO.- De acuerdo con lo establecido en el apartado 15 del pliego de cláusulas administrativas, los licitadores que **no obtengan una puntuación de 24,5 puntos** en la fase de los criterios no cuantificables automáticamente no pasarán a la fase coincidente con los criterios evaluables automáticamente, al considerarse de calidad técnica inaceptable, de este modo, los siguientes licitadores no pasan a la siguiente fase de valoración:

- CATERING LA HACIENDA S.L.

Lo que se comunica a la mesa de contratación, a los efectos oportunos.

Castelló de la Plana, a fecha de la firma
(Documento firmado electrónicamente al margen)

