

Referencia: C-334A/024-25  
Expediente: A/CSP-023582/2025

## **INFORME DEL COMITÉ DE EXPERTOS PARA LA VALORACIÓN DE LAS OFERTAS AL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS ‘GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LOS TEATROS DEL CANAL’ DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN MEDIANTE JUICIOS DE VALOR**

### **1. Objeto del informe**

El objeto del informe es la valoración técnica de las ofertas presentadas al contrato de concesión de servicios “*Gestión y explotación del servicio de cafetería de los Teatros del Canal*”, con número de referencia C-334A/024-25 y expediente A/CSP-023582/2025, de acuerdo con los criterios de valoración mediante juicios de valor establecidos en el apartado 14, punto 3, de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que ha de regir en el contrato de concesión de servicios a adjudicar por procedimiento restringido con pluralidad de criterios (en adelante, Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares) de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid.

### **2. Características principales del contrato y procedimiento de adjudicación**

El contrato de concesión de servicios objeto de este informe no implica gasto para la Administración y prevé un importe de la contraprestación económica total para el período de ejecución de 48 meses, determinado mediante el sistema de tanto alzado, por un importe de 348.631,28 euros (base imponible). A esta cantidad se le aplica un IVA del 21%, lo que supone un importe total de la contraprestación económica de **421.843,85 euros**. El valor estimado del contrato, conforme al artículo 101 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP, en adelante), asciende a 5.420.399,63 euros. La duración inicial del contrato es de **48 meses**, con posibilidad de **prórroga por una anualidad adicional**.

Por otro lado, el procedimiento de adjudicación del contrato previsto es el **procedimiento restringido**, conforme a los artículos 160 a 165 de la LCSP, y el expediente administrativo se tramita de forma ordinaria.

### **3. Criterios de adjudicación del contrato y el Comité de Expertos**

En el apartado 14 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares se establecen los criterios de adjudicación del contrato de concesión de servicios, que se distribuyen en tres grandes bloques:

1. Criterios relacionados con los costes (hasta 29 puntos)
2. Descuentos especiales sobre el precio fijado (hasta 20 puntos)
3. Criterios de valoración mediante juicios de valor (hasta 51 puntos)

Dada que la puntuación asignada a los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor es superior a la de los criterios objetivos, se establece la necesidad de constituir un Comité de Expertos para la valoración de los criterios que requieren de un juicio de valor, conforme a lo previsto en los artículos 63.5 y 146.2.a) de la LCSP.

De acuerdo con la **Orden de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de 15 de julio de 2025**, el Comité de Expertos está integrado por los siguientes miembros:

- **Pepa Muñoz**. Presidenta de FACYRE. Chef y propietaria del “Qüenco de Pepa” fue designada Presidenta de FACYRE en 2019. Muñoz, además de ser una de las referentes del sector en la gastronomía española, se ha convertido en la primera presidenta de la Federación. Medalla de la Ciudad de Madrid 2022.

- **Rogelio Enríquez.** Presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía. Farmacéutico de profesión, gastrónomo por devoción. Se incorporó a la Academia Madrileña de Gastronomía en el 2018 y poco después entró a formar parte de su junta directiva.
- **José Antonio Aparicio.** Empresario, economista y auditor. Veintitrés años en la empresa privada con locales de hostelería. Dieciséis años como presidente de Gremio de hosteleros de la Plaza Mayor de Madrid y desde junio de 2021 Presidente de Hostelería Madrid y Vicepresidente de Hostelería de España.
- **Ángel Parada.** Vicepresidente de la Real Academia de Gastronomía. Cuenta con una dilatada carrera profesional de más de 30 años dedicada al mundo de la comunicación como empresario y consultor independiente, con especial interés en el papel de las nuevas tecnologías en los campos de la estrategia de marketing y la publicidad.
- **Sesé San Martín Martín-Pozuelo.** Licenciada en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid. Socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina Telva. Experta en alimentación y nutrición y Máster en acompañamiento educativo. Vocal de la Real Academia de Gastronomía.

Los criterios de valoración mediante juicios de valor, cuya evaluación corresponde a este Comité, son los siguientes:

3	CRITERIOS DE VALORACIÓN MEDIANTE JUICIOS DE VALOR	HASTA 51 PUNTOS
3.1	<u>Oferta gastronómica</u> con una configuración de carta, desayunos, platos combinados y menús diarios equilibrados, de comida tradicional y dieta mediterránea. Se valorará la oferta de desayunos, la programación mensual de menús y de medio menú y la relación de materias primas de proximidad y la calidad de las mismas además de la relación de proveedores con los que está previsto trabajar. También se tendrá en cuenta la oferta de platos especiales para celíacos y carta de alérgenos.	Hasta 16 puntos
3.2	<u>Equipamiento de hostelería</u> que complementa lo aportado por la Comunidad de Madrid, entre los que obligatoriamente deberá incluirse una caja registradora. Se valorarán aquellos equipos que redunden en la diversificación de la oferta gastronómica y la rapidez del servicio.	Hasta 10 puntos
3.3	<u>Oferta de Catering y Barra-Bar de organización de eventos</u> para atender las necesidades de servicio y actividad institucional propia de los Teatros del Canal. Se valorará la diversidad y calidad de bebidas y productos ofertados y la distinción de precios especiales para las peticiones de la Comunidad de Madrid (estrenos de espectáculos, entre actos de funciones, actividad en la Sala de Cristal, ruedas de prensa y atención a medios).	Hasta 10 puntos
3.4	<u>Proyecto de prestación de servicio en la zona delimitada en el ANEXO 2</u> con autorización para la instalación de una terraza exterior de hostelería y restauración en suelo privado de uso público en una superficie de 125,93 m <sup>2</sup> con capacidad de unas 96 personas en mesas en la Calle Cea Bermúdez 1. Se valorará la estética y materiales del mobiliario, así como la instalación de un servicio de barra o gastroneta en épocas señaladas del año.	Hasta 10 puntos
3.5	<u>Proyecto de decoración del local y patio interior.</u> Se valorará el modelo, el diseño, los materiales y la calidad de platos, vasos y cubiertos acorde con el servicio a prestar, así como los elementos textiles (mantelería, servilletas...).	Hasta 5 puntos

#### **4. Forma de valoración y procedimiento seguido**

El día 1 de septiembre de 2025 se remitieron por correo electrónico a los miembros del Comité de Expertos las dos ofertas presentadas por las empresas admitidas por la Mesa de Contratación (HAKA PROYECTOS y JV ALTEAD), tras haber acreditado su personalidad y su solvencia económica, financiera y técnica, conforme a lo establecido en el artículo 162.4 de la LCSP y el apartado 12 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativa Particulares.

Posteriormente, el Comité de Expertos se ha reunido de forma conjunta en la sede de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid (C/ Alcalá, 31), con el fin de deliberar y consensuar la valoración técnica de las ofertas. Previamente a dicha reunión, cada miembro del Comité ha realizado una evaluación individual de las dos propuestas, atendiendo a los cinco criterios de valoración mediante juicios de valor establecidos en el apartado 14.3 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Durante la sesión conjunta del Comité de Expertos, en el día 17 de septiembre de 2025, se ha debatido y consensuado las puntuaciones correspondientes a cada uno de los criterios de valoración mediante juicio de valor, así como las justificaciones técnicas de las decisiones adoptadas.

#### **5. Valoración de las propuestas de acuerdo con los criterios de valoración mediante juicio de valor por el Comité de Expertos**

A continuación, se presenta la tabla con la puntuación otorgada por el Comité de Expertos a cada una de las ofertas, desglosada por criterios de valoración mediante juicio de valor:

<b>3</b>	<b>Criterio de valoración mediante juicio de valor</b> <i>(Máx. 51 puntos)</i>	<b>HAKA PROYECTOS</b>
3.1	<u>Oferta gastronómica</u> <i>(Hasta 16 puntos)</i>	<b>14 puntos</b>  La propuesta presentada incluye un servicio de desayuno compuesto por café o infusión acompañado de una de las seis opciones descritas en la memoria técnica (barritas con AOVE y tomate o con mantequilla y mermelada, jamón serrano, sándwich mixto, tortilla de patata o croissant de mantequilla). Si bien la variedad es limitada en términos cuantitativos, se complementa con la inclusión de un servicio de <i>brunch</i> , lo que amplía la tipología de consumo.  La configuración de la carta se presenta de forma estructurada y coherente, con una adecuada segmentación de platos que permite atender distintas necesidades nutricionales y preferencias gastronómicas. La propuesta supera el estándar habitual de una cafetería, ofreciendo un servicio de restauración, con recetas que incorporan variedad de ingredientes y técnicas culinarias tradicionales.  El menú diario contempla tres opciones para el primer plato, tres para el segundo, bebida, pan y postre o café, con, además, posibilidad de medio menú, lo cual garantiza una suficiente variedad y equilibrio, así como flexibilidad. La actualización

		<p>periódica (semanal) del menú propuesta se adapta a los criterios de estacionalidad y preferencias del público, incluyendo sistemáticamente una opción vegetal, una opción de hidratos de carbono, un plato tradicional de cuchara adaptado a la época del año y una opción de proteína animal (cárnicas y pescados), lo que evidencia una estrategia de diseño gastronómico orientada a la variedad y al equilibrio nutricional, incluyendo además platos de comida tradicional y de dieta mediterránea (lentejas de la abuela, albóndigas de la abuela, sopa de cocido, salmorejo cordobés, merluza a la romana, etc.).</p> <p>Asimismo, se contempla la adaptación de la oferta a necesidades alimentarias específicas como intolerancias, alergias, dietas especiales, lo que evidencia una voluntad de adecuación a criterios de inclusión y atención a la diversidad alimentaria de los usuarios.</p> <p>En cuanto al aprovisionamiento, se identifican proveedores de reconocida calidad, complementados con productos de proximidad y temporada, lo que refuerza la sostenibilidad de la propuesta y su adecuación a criterios de calidad y trazabilidad alimentaria.</p> <p>Dado el nivel de detalle de la propuesta en este criterio, y considerando que lo planteado eleva el estándar de calidad y amplía el alcance habitual de un servicio de cafetería convencional, se valora con una puntuación alta.</p>
3.2	<u>Equipamiento de hostelería</u> <i>(Hasta 10 puntos)</i>	<p><b>9 puntos</b></p> <p>La propuesta incluye un inventario detallado donde se especifican funcionalidades y modelos, lo que permite verificar la coherencia entre el equipamiento propuesto y los requerimientos del servicio, evidenciando una planificación detallada orientada a la eficiencia, la diversificación de la oferta y la mejora de la experiencia del usuario.</p> <p>En concreto, la propuesta detalla un conjunto de equipamiento tecnológico y de cocina que responde a las necesidades operativas del servicio, incluyendo tanto dispositivos de gestión como elementos funcionales para la preparación y atención al público. En el ámbito de la gestión y el punto de venta, se incorpora un sistema compuesto por tablets, cajón de efectivo y dos impresoras de tickets técnicas: una vinculada a la tablet de venta al público —configurando conjuntamente la caja registradora— y otra destinada a la emisión de comandas en barra. Este sistema se complementa con cuatro datáfonos, seis dispositivos PDA para toma de comandas, dos tablets específicas para cocina y sistemas de control de jornada laboral.</p> <p>En cuanto a la comunicación interna y la ambientación del espacio, se incluyen walkie talkies, sistema de sonido y televisión. Para el servicio en barra, se aporta equipamiento como botellero,</p>

		<p>vinoteca, cuatro grifos de cerveza para barra y terraza, y un granizador.</p> <p>Respecto al área de cocina, se especifican una freidora de alto rendimiento con dos cestas, cocina a gas especializada para arroces, cuatro equipos de frío destinados a la congelación de proteínas, microondas y cafetera profesionales, y cuatro grifos de cerveza para el servicio en barra y terraza y máquina de granizados, entre otros.</p> <p>Finalmente, se contempla la incorporación de una gastroneta equipada, lo que permite ampliar la capacidad de servicio en espacios exteriores y eventos, reforzando la versatilidad operativa de la propuesta.</p> <p>Debido a la amplitud, el alcance y el detalle de lo propuesto en este criterio, se valora con una puntuación alta.</p>
3.3	<p><u>Oferta de Catering y Barra-Bar</u> (Hasta 10 puntos)</p>	<p><b>8 puntos</b></p> <p>La propuesta incluye una oferta de servicios de catering y barra-bar que abarca distintas modalidades de atención como servicio de barra, catering formal, cenas formales y <i>coffee break</i>. Se detallan los productos y bebidas ofertados, entre los que se incluyen café, zumos, vinos con denominación de origen, cervezas, champagne, cava, refrescos y cócteles, lo que evidencia una planificación orientada a la variedad y a la adecuación a distinto tipos de eventos.</p> <p>La propuesta gastronómica se caracteriza por su amplitud y versatilidad, incluyendo opciones de aperitivos fríos como blinis de salmón ahumado con eneldo, de foie con higos y miel, hojaldritos de foie, manzana y queso de cabra, así como una variedad de brochetas (de huevo de codorniz con anchoa del Cantábrico y salsa César, de queso manchego con membrillo y tomatito, y gildas). En cuanto a los aperitivos calientes, se incluyen crepes de cochinita pibil, brochetas de verduras a la plancha con AOVE de Jaén, de pollo marinado con verduritas, de pollo yakitori, gyozas variadas, mini cachopos de jamón ibérico y queso de cabrales, y minihamburguesas en distintas versiones. La oferta se completa con bocadillos gourmet y tramezzini diversos, configurando un repertorio de platos, tapas y raciones completas que pueden adaptarse a las distintas modalidades de servicio previstas.</p> <p>Por otro lado, se contempla la posibilidad de instalación de barras móviles en distintos puntos del recinto, con capacidad de montaje y desmontaje, lo que permite una mayor flexibilidad operativa en función de las necesidades del evento. Además, para las peticiones específicas de la Comunidad de Madrid (estrenos de espectáculos, entreactos de funciones, actividad en la Sala de Cristal, ruedas de prensa o atención a medios) se establece un descuento de un 20%,</p>

		<p>lo cual refleja una concreción y planificación de la oferta realizada y se valora positivamente por ello.</p> <p>Por tanto, dada la amplitud del desarrollo, que permite apreciar la coherencia y planificación en la propuesta, se valora con una alta puntuación.</p>
3.4	<u>Proyecto de prestación de servicio en la zona delimitada en el ANEXO 2</u> <i>(Hasta 10 puntos)</i>	<p><b>10 puntos</b></p> <p>La propuesta plantea la terraza como una extensión funcional del resto de las instalaciones, manteniendo la misma oferta gastronómica que en los demás espacios del servicio. Esta continuidad permite garantizar la coherencia operativa y la homogeneidad en la atención al público, tanto en interiores como en exteriores.</p> <p>Adicionalmente, se contempla la posible instalación de una gastroneta equipada, destinada a prestar servicio directo de bebidas y aperitivos. Esta infraestructura móvil puede funcionar como punto de venta orientado a la vía pública, ofreciendo productos para llevar y opciones estacionales, lo que amplía la capacidad de atención y refuerza la versatilidad del servicio.</p> <p>El diseño del espacio tiene en cuenta las características específicas de la terraza, proponiendo un mobiliario funcional y operativo, pensado para facilitar su recogida durante la noche o en periodos de cierre. Se detallan los modelos previstos, que incluyen mesas altas y bajas, taburetes, sillas bajas, jardineras, cojines exteriores y elementos decorativos como guirnaldas.</p> <p>La propuesta en este punto alcanza la máxima puntuación por su exhaustividad, coherencia y el elevado nivel de detalle presentado.</p>
3.5	<u>Proyecto de decoración del local y patio interior</u> <i>(Hasta 5 puntos)</i>	<p><b>4 puntos</b></p> <p>La propuesta presenta una solución decorativa coherente y bien detallada, inspirada en la decoración del entorno teatral en el que se desarrollaría el servicio, con referencias escénicas como telones, máscaras y vinilos, y se ha tenido en cuenta el mobiliario ya existente en el teatro, lo que evidencia una integración con el espacio y su identidad cultural.</p> <p>Para el patio interior se propone una zona <i>chill out</i> de carácter más informal, cuya configuración incluye sofás modulares, butacas, cojinería, mesas bajas y alfombra. Esta zona se complementa con elementos de iluminación como guirnaldas, lámparas de suelo y de mesa, jardineras o celosías con vegetación en tramos de la valla con el objetivo de decorar y, a su vez, dar privacidad.</p> <p>En la sala interior se propone iluminación indirecta, detallando una</p>

		<p>línea LED lineal en barra, apliques de lámpara lineal, focos de estudio y apliques de bombillas tipo camerino. Se incorporan textiles como cortinas de telón en columnas y otros elementos decorativos como vinilos, acordes con la atmósfera escénica del espacio.</p> <p>La propuesta cromática se basa en una paleta de tonos neutros y naturales (<i>nude</i>, arena, verde bosque y roble natural), con contrastes puntuales en negro, lo que genera una ambientación cálida y equilibrada.</p> <p>En cuanto al <i>set</i> de mesa, se propone una vajilla siguiendo los tonos neutros: vajilla blanca de línea sencilla, servilletas de lino o algodón orgánico (tonos burdeos, lino o arena según se monte la mesa), de texturas rústicas y con piezas artesanales. La mantelería, en tonos cálidos, varía según el espacio: caminos de mesa grises o burdeos en sala, e individuales de ratán en barra y terraza. Se incluyen fotografías y especificaciones de los modelos propuestos, tanto de textiles como de menaje, distinguiendo entre platos de porcelana blanca mate, platos de presentación en tonos arena o gris piedra, cubertería de acero inoxidable mate cepillado, vasos y copas. Todo ello se acompaña de renders que facilitan la visualización del diseño y su integración en el espacio.</p> <p>Por todo ello, se otorga una puntuación alta al proyecto presentado, valorando su coherencia, la conceptualización y por el avanzado nivel de desarrollo.</p>
--	--	--

3	Criterio de valoración mediante juicio de valor (Máx. 51 puntos)	JV ALTEAD
3.1	<u>Oferta gastronómica</u> (Hasta 16 puntos)	<p><b>10 puntos</b></p> <p>La propuesta presenta una oferta amplia y variada en el servicio de desayunos, que incluye distintas variedades de café (solo, solo doble, con leche, americano, cappuccino, bombón), Cola cao, infusiones, tostadas de tomate, mantequilla mermelada, jamón ibérico-aguacate, huevos revueltos, pincho de tortilla, bollería, diferentes tipos de croissant, entre otras cosas.</p> <p>Por otro lado, la propuesta de la carta de comidas es completa y estructurada. Contempla platos sencillos para compartir (ensaladilla, tablas de quesos, hummus, patatas bravas, pata de pulpo a la plancha, entre otros), una tipología diversa de ensaladas (césar, picnic, altea, caprese, burrata, ventresca, entre otras), pastas (con salsas caseras de boloñesa,</p>

		<p>carbonara o verduras), sándwiches (mixto, vegetal, salmón, entre otros), montados y bocadillos (vegetal o pollo), y de hamburguesas (clásica, ibérica, chef, vegetal, etc.), evidenciando versatilidad y adaptación a distintos momentos de consumo.</p> <p>El menú propuesto es suficientemente variado y ofrece la posibilidad de menú y medio menú, con platos que van desde las mencionadas ensaladas recogidas en la carta, a otros de cocina tradicional o de dieta mediterránea como: potaje de garbanzos, fabada asturiana, alubias pintas con verduras, lentejas, salmorejo, gazpacho, dorada a la sal, atún encebollado, lubina al horno o merluza en salsa verde, entre otros. Además, se contempla la opción de comida para llevar. No obstante, no se especifica la periodicidad ni el sistema de actualización de la oferta gastronómica.</p> <p>La propuesta incluye medidas de adaptación para personas con intolerancias o alergias alimentarias, mediante la personalización de platos según las necesidades específicas del comensal y la disponibilidad de una carta de alérgenos visible, lo que contribuye a garantizar la accesibilidad alimentaria y la atención a la diversidad.</p> <p>Por último, los proveedores citados en la propuesta son de una calidad alta.</p> <p>Teniendo en cuenta el nivel de detalle de la oferta gastronómica, se otorga una valoración medio-alta. Se aprecia positivamente la variedad y presentación de la propuesta, aunque se echa en falta un mayor desarrollo o concreción en cuanto a la periodicidad y el sistema de actualización de la misma.</p>
3.2	<u>Equipamiento de hostelería</u> <i>(Hasta 10 puntos)</i>	<p><b>4 puntos</b></p> <p>La empresa aporta equipamiento adicional que incluye la instalación de una caja registradora en ambos puntos de servicio (interior y terraza) con el objetivo de agilizar el proceso de cobro y mejorar la autonomía operativa. Asimismo, se incorpora la aplicación TPV Ágora, que permite la gestión integrada de reservas, control de stock y facturación, junto con un sistema de comunicación interna mediante auriculares (“pinganillos”).</p> <p>Aunque la propuesta resulta funcional desde el punto de vista operativo, presenta un desarrollo limitado en lo relativo a la incorporación de tecnología y al diseño del espacio, por lo que se otorga una puntuación medio-baja.</p>
3.3	<u>Oferta de Catering y Barra-Bar</u>	<p><b>4 puntos</b></p>



	(Hasta 10 puntos)	<p>La propuesta incluye una oferta de catering que contempla bandejas variadas con productos como ensaladilla rusa decorada con picos camperos, tablas de embutidos curados y quesos, brocheta caprese, canapés diversos, mini <i>saam</i> de langostino en tempura y minihamburguesas de ternera. Asimismo, se presentan opciones informales como montados, sándwiches, empanadas y tortilla, lo que permite atender distintos formatos de consumo en función del tipo de evento.</p> <p>La oferta de bebidas es igualmente variada, incluyendo refrescos, cerveza, vinos con denominación de origen, vermut, cócteles y alternativas saludables como zumos naturales. Se contempla además la prestación de servicio de barra-bar para eventos, lo que refuerza la versatilidad operativa de la propuesta.</p> <p>La atención a actos oficiales y estrenos se encuentra prevista mediante propuestas adaptables a distintos formatos de presentación (cóctel, bandeja o servicio sentado) y se hace mención a que se establecerá una tarifa especial para las peticiones realizadas por la Comunidad de Madrid, pero no se especifica o concreta. Asimismo, la propuesta no profundiza en los detalles técnicos ni logísticos de dicha adaptación.</p> <p>Aunque se aprecia el nivel de detalle en la descripción de la oferta gastronómica, se identifica una falta de desarrollo en los aspectos técnicos y logísticos de la propuesta, por lo que se valora con una puntuación medio-baja.</p>
3.4	<u>Proyecto de prestación de servicio en la zona delimitada en el ANEXO 2</u> (Hasta 10 puntos)	<p><b>5 puntos</b></p> <p>La propuesta para la terraza exterior cuenta con mobiliario, iluminación y elementos decorativos, incorporando <i>renders</i> que permiten imaginar la configuración planteada para el espacio y su diseño (la disposición y tipo del mobiliario, la ubicación de sombrillas, un toldo retráctil, jardineras e iluminación LED).</p> <p>Aunque se describe el diseño y cumplimiento normativo, así como el uso de materiales sostenibles, no se incluyen los modelos detallados del mobiliario propuesto, ni se especifica claramente el servicio gastronómico ni su integración con el resto de la oferta. Por ello, se valora con una puntuación media.</p>
3.5	<u>Proyecto de decoración del local y patio interior</u> (Hasta 5 puntos)	<p><b>2 puntos</b></p> <p>La propuesta de diseño se presenta de forma breve y con un nivel de detalle limitado, sin llegar a concretar plenamente los elementos que se ofrecen.</p>

		<p>Se realiza una mención general al uso de plantas en puntos estratégicos y a ciertos elementos decorativos, aunque no se aportan ejemplos específicos ni se describen materiales, estilos o criterios de integración estética, lo que dificulta la evaluación técnica de la propuesta en términos de coherencia, funcionalidad y adecuación al entorno.</p> <p>La propuesta se centra en el diseño del set de mesa, incluyendo ejemplos visuales de la vajilla, que presenta un estilo contemporáneo y destaca por su durabilidad y facilidad de mantenimiento. Se describe una gama cromática en tonos blancos, negros y azulados. Asimismo, se concreta la propuesta de cubertería, tanto de uso general como especializado, detallando las piezas incluidas y el material empleado (acero inoxidable de alta calidad), con un diseño ergonómico y sobrio. En cuanto a la mantelería, se plantea una solución versátil que abarca desde estilos clásicos hasta opciones más modernas, con acabados sofisticados y texturas descritas como “imitación de tejidos premium”.</p> <p>La propuesta especifica que “se buscará la coherencia estética y de calidad, aunque será necesario adaptar los materiales al contexto”; sin embargo, no se detallan los posibles contextos en los que dicha coherencia estética sería aplicada, lo que limita la capacidad de evaluación de la adecuación del diseño.</p> <p>Finalmente, la propuesta incluye una previsión de stock suficiente para atender las necesidades del servicio, así como opciones sostenibles específicamente orientadas a eventos.</p> <p>En este sentido, se contempla el uso de manteles individuales y servilletas fabricadas con materiales reciclados de un solo uso, acompañando la propuesta con ejemplos visuales mediante fotografías.</p> <p>La propuesta incluye una descripción parcial del diseño del local y patio interior, sin especificar estilos ni criterios estéticos. Aunque se detallan materiales y características del menaje, la información sobre el entorno físico es limitada, lo que dificulta una evaluación completa de la coherencia y adecuación del conjunto, por lo que se valora con una puntuación baja.</p>
--	--	--

**CUADRO RESUMEN DE PUNTUACIONES**

	CUADRO RESUMEN DE PUNTUACIONES					
	Oferta gastronómica	Equipamiento hostelería	Catering y Barra-bar	Terraza exterior	Decoración	TOTAL
HAKA PROYECTOS	14	9	8	10	4	45
JV ALTEAD	10	4	4	5	2	25

**FIRMAS DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ DE EXPERTOS**

<p>Firma</p>  <p><b>Pepa Muñoz</b></p>	<p>Firmado por Rogelio Enríquez</p>  <p><b>Rogelio Enríquez</b></p>
---	---

<p>Firma</p>  <p>Firmado digitalmente por JOSE ANTONIO APARICIO (R: G28639383) Fecha: 2025.10.01 08:56:53 +02'00'</p> <p><b>José Antonio Aparicio</b></p>	<p>Firma</p> <p>Firmado por PARADA FERNANDEZ ANGEL - ***5704** el día 29/09/2025</p> <p><b>Ángel Parada</b></p>	<p>Firma</p>  <p><b>Sesé San Martín Martín-Pozuelo</b></p>
--	---	---

**Madrid, 29 de septiembre de 2025**