

INFORME DE VALORACIÓN
EXPEDIENTE: 79/2026

**CONTRATO DE SERVICIOS INTEGRALES DE ATENCIÓN Y
APOYO LOGÍSTICO PARA LA CELEBRACIÓN DE LA I EDICIÓN
DE LOS PREMIOS CANAL DE ISABEL II**

Subdirección de Apoyo y Relaciones Institucionales

1. OFERTA PRESENTADA.

Se ha invitado a participar en el presente procedimiento de licitación a las siguientes empresas:

- **KATERING JOSE LUIS SA - A28654432**
Polígono Alcobendas, Avenida de la Industria s/n, 28108 Alcobendas, Madrid
- **CRISTINA ORIA SL - B86980844**
Calle Marqués de Monteagudo, 18, 28028 Madrid
- **EL OBRADOR DE COCINA SA (Isabel Maestre) - A78039658**
Calle de la Palmera, 2, 28029 Madrid

La empresa EL OBRADOR DE COCINA SA (Isabel Maestre) presentó su oferta en el plazo establecido para ello.

2. CRITERIO DE VALORACIÓN DE LA OFERTA

De conformidad con lo establecido en el apartado 8 del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, los criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato son los siguientes:

A) Criterios cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas **100 puntos**

A) 1. Valoración económica..... **49 puntos**

A) 2. Criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas.... **51 puntos:**

A) 2.1 Experiencia del Maitre o jefe de sala con dedicación a los servicios que exceda la experiencia mínima requerida para dicho perfil en el apartado 5.2.1 del Anexo I. Hasta **20 puntos.**

A) 2.2 Incremento del número mínimo de camareros referido en el apartado 4.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas ofertados. Hasta **20 puntos.**

A) 2.3 Ampliación de la variedad de aperitivos y bebidas del menú ofertado, adicional a lo establecido en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. **Hasta 7 puntos.**

A) 2.4 Características de calidad de los productos incluidos en el menú ofertado, adicionales a lo establecido en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. **Hasta 4 puntos.**

3. PUNTUACIÓN DE LOS CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS

3.1. Puntuación de la oferta económica (máximo 49 puntos).

Una vez revisada la proposición económica presentada por el licitador, se comprueba que es correcta y no se precisan aclaraciones al respecto.

La puntuación de la oferta económica de conformidad con la fórmula establecida en el apartado 8 A) 1 del Anexo I del PCAP es la siguiente:

Licitador	Oferta económica (euros IVA excluido)	Puntuación
EL OBRADOR DE COCINA S.A.	18.750,00 €	49

3.2. Puntuación de los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas (máximo 51 puntos).

- **Criterio 8 A) 2.1** Experiencia del Maitre o jefe de sala con dedicación a los servicios que exceda la experiencia mínima requerida para dicho perfil en el apartado 5.2.1 del Anexo I. Hasta **20 puntos**.

EL OBRADOR DE COCINA S.A. presenta su proposición relativa a este criterio técnico cuantificable mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis, además aporta la documentación acreditativa adicional indicada en dicho Anexo. Al ser la única oferta presentada el Maitre o jefe de sala propuesto tiene el mayor número de años de experiencia, obteniendo 20 puntos.

La puntuación obtenida de conformidad con la fórmula establecida en el apartado 8 A) 1 del Anexo I del PCAP es la siguiente:

Criterio 8 A) 2.1.	Valor ofertado	Valor acreditado	Puntuación
Experiencia del Maitre o jefe de sala	18 años extra	18 años extra	20 puntos

- **Criterio 8 A) 2.2.** Incremento del número mínimo de camareros referido en el apartado 4.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas ofertados. Hasta **20 puntos**.

EL OBRADOR DE COCINA S.A. oferta un incremento de 3 camareros de los 10 posibles camareros extra. Como se otorgan 2 puntos por cada camarero adicional comprometido hasta un máximo de 20 puntos (10 camareros adicionales), obtiene un total de 6 puntos.

La puntuación obtenida de conformidad con la fórmula establecida en el apartado 8 A) 1 del Anexo I del PCAP es la siguiente:

Criterio 8 A) 2.2.	Valor ofertado	Valor acreditado	Puntuación
Incremento del número mínimo de camareros	3	3	6

- **Criterio 8 A) 2.3.** Ampliación de la variedad de aperitivos y bebidas del menú ofertado, adicional a lo establecido en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. **Hasta 7 puntos.**

Se valora con hasta 7 puntos el compromiso de ampliar la variedad de aperitivos y bebidas del menú ofertado con respecto a lo exigido en el apartado 3 del pliego de Prescripciones Técnicas. EL OBRADOR DE COCINA S.A. al ser la única oferta presentada en relación a la ampliación de la variedad de aperitivos y bebidas del menú ofertado propuesto tiene el mayor número de referencias, obteniendo 7 puntos.

La puntuación obtenida de conformidad con la fórmula establecida en el apartado 8 A) 1 del Anexo I del PCAP es la siguiente:

Criterio 8 A) 2.3.	Valor ofertado	Valor acreditado	Puntuación
Ampliación de la variedad de aperitivos y bebidas	3	3	7

- **Criterio 8 A) 2.4.** Características de calidad de los productos incluidos en el menú ofertado, adicionales a lo establecido en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. **Hasta 4 puntos.**

Se valora con hasta 4 puntos las características de calidad de los productos incluidos en el menú ofertado, adicionales a lo establecido en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Se otorga 1 punto por cada producto del menú ofertado que cumpla al menos una de las siguientes características de calidad, hasta un máximo de 4 puntos:

- Producto con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP). 1 punto.
- Producto ecológico con certificación oficial. 1 punto.
- Producto de proximidad, producido en la Comunidad de Madrid o en un radio máximo de 150 km del lugar del evento. 1 punto.
- Producto de elaboración artesana o gourmet, incluyendo elaboraciones propias del proveedor. 1 punto.

En base a la oferta presentada por EL OBRADOR DE COCINA S.A. , se otorgan dos puntos al comprobarse las siguientes características de calidad en el menú ofertado:

- Producto con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP). 1 punto.
- Producto de proximidad, producido en la Comunidad de Madrid o en un radio máximo de 150 km del lugar del evento. 1 punto.

El licitador no presentó la declaración requerida junto con su oferta. A tal efecto, se le formuló un requerimiento de subsanación y aclaración, procediendo el licitador a presentar la citada declaración dentro del plazo otorgado, cumpliendo así con lo solicitado.

La puntuación obtenida de conformidad con la fórmula establecida en el apartado 8 A) 1 del Anexo I del PCAP es la siguiente:

Criterio 8 A) 2.4.	Valor ofertado	Valor acreditado	Puntuación
Características de calidad de los productos incluidos en el menú ofertado	2	2	2

4. CLASIFICACIÓN DE LA OFERTA

Nº de orden	Licitador	Oferta económica	Criterios técnicos	TOTAL
1	EL OBRADOR DE COCINA S.A.	49	35	84

De conformidad con lo establecido en el apartado 4 de la Carta de Invitación y en el apartado 10.14.1 del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, Canal de Isabel II, S.A., M.P. comunicó a la única empresa licitadora que tenía la posibilidad de presentar una mejora de las prestaciones indicadas en el citado apartado.

Serán susceptibles de negociación, con todos los licitadores admitidos, el precio del contrato, y las siguientes prestaciones del mismo:

- Experiencia del Maitre o jefe de sala con dedicación a los servicios que exceda la experiencia mínima requerida para dicho perfil en el apartado 5.2.1 del Anexo I del PCAP.

Una vez expirada la fecha límite indicada anteriormente, se comprueba que el licitador no ha presentado prestaciones superiores a las ofertadas. Por lo tanto, se tiene en consideración la oferta inicialmente presentada

Lo que se comunica a los efectos oportunos,

Firmado electronicamente por: Fernando Arlandis Pérez
En la fecha y hora 27.05.2026 13:01:59 CEST

Fernando Arlandis Pérez
Subdirector de Apoyo y Relaciones Institucionales