



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

INFORME DE VALORACIÓ DE PROPOSTES TÈCNIQUES PER AL SERVEI DE CÀTERING I RESTAURACIÓ PER AL CONGRÉS XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025)

Exp.Núm.: FURV2025-06

LOT 1: SERVEI DE CÀTERING DEL SOPAR INAUGURAL PER AL CONGRÉS XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025)

Empreses participants:

En relació amb les ofertes rebudes per a la licitació de càtering del Congrés **XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025)**, s'han presentat les següents empreses:

1. AG PLANNING EVENT, SL
2. CATERING CAL BLAY, SL

Criteris d'adjudicació:

Segons els plecs es valoren els següents criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor en la proposta tècnica del servei:

Memòria sobre la proposta tècnica del servei: Fins a 45 punts

S'atorgarà la màxima puntuació a aquell licitador que presenti un nivell més elevat de detall i de millores coherents a la presentació de la memòria sobre la proposta tècnica del servei. La valoració es farà respecte amb el següent:

A.1.1. Proposta gastronòmica (fins a 25 punts)

A.1.2. Proposta logística i de servei (fins a 15 punts)

A.1.3. Mesures destinades a evitar el malbaratament alimentari (fins a 5 punts)

Valoració i puntuacions:

Empresa licitadora AG PLANNING EVENT, SL

A.1.1. Proposta gastronòmica (25 punts)

La puntuació atorgada és de 25 punts L'empresa presenta una proposta gastronòmica molt completa i variada, amb un total de 16 opcions diferents de plats freds i calents, superant àmpliament el mínim exigit al plec. La proposta destaca per la seva coherència



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

amb la gastronomia tradicional catalana i incorpora productes de proximitat i de temporada. A més, compleix amb l'oferta de dietes especials i s'adapta a diferents necessitats alimentàries. Es posa èmfasi en la qualitat i presentació del conjunt del servei.

A.1.2. Proposta logística i de servei (15 punts)

La puntuació atorgada és de 14 punts. La proposta logística és detallada i ben estructurada. Especifica l'organització interna del servei, incloent la gestió de la cadena de fred i calent, així com la quantitat de begudes en funció del nombre de participants. També s'aporten detalls sobre la presentació del servei (organització de la sala, amb els responsables de la sala, la organització dels cambrers, responsable de cuina....), el mobiliari. Tot plegat suposa una millora significativa respecte als requisits mínims i justifica la puntuació atorgada

A.1.3. Mesures destinades a evitar el malbaratament alimentari (5 punts):

La puntuació atorgada és de 5 punts. La proposta inclou mesures concretes per evitar el malbaratament, com l'ajustament de racions en funció de l'assistència real i la donació dels excedents a entitats socials. Aquestes mesures compleixen plenament amb els criteris del plec.

Empresa licitadora CATERING CAL BLAY, SL

A.1.1. Proposta gastronòmica (25 punts)

La puntuació atorgada és de 20 punts. La proposta és correcta però menys completa. Es presenten només 10 varietats gastronòmiques, amb una oferta més limitada de plats calents i freds..

A.1.2. Proposta logística i de servei (15 punts)

La puntuació atorgada és de 12 punts. La proposta compleix amb els mínims requerits, però no aporta cap detall sobre el mobiliari ni el nombre de cambrers, aspectes rellevants per garantir la qualitat del servei. A més, no s'especifica l'organització logística ni el funcionament del servei pel que fa a la conservació dels aliments freds i calents.



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

A.1.3. Mesures destinades a evitar el malbaratament alimentari (5 punts):

La puntuació atorgada és de 5 punts. De manera similar, l'empresa recull iniciatives alineades amb la sostenibilitat i el reaprofitament alimentari, incloent accions com la donació del menjar sobrant i l'ajust dels serveis segons la demanda prevista. Les accions descrites són suficients i adequades per rebre la puntuació màxima.

Quadre resum de puntuacions:

Criteris d'adjudicació	AG PLANNING EVENT, SL	CATERING CAL BLAY SL
A.1.1. Proposta gastronòmica (fins a 25 punts)	25	20
A.1.2. Proposta logística i de servei (fins a 15 punts)	14	12
A.1.3. Mesures destinades a evitar el malbaratament alimentari (fins a 5 punts)	5	5
TOTAL	44	37

LOT 2: SERVEI DE RESTAURACIÓ DEL SOPAR DE GALA PER AL CONGRÉS XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025)

Empreses participants:

En relació amb les ofertes rebudes per a la licitació de restauració del sopar de gala del Congrés **XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025)**, s'han presentat les següents empreses:

1. LA SIESTA SL
2. CATERING CAL BLAY, SL

Compliment dels requisits mínims del plec de prescripcions tècniques: una vegada revisada la documentació aportada per les dos empreses licitadores, es compleixen amb els requisits mínims exigits.



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Criteris d'adjudicació:

Segons els plecs es valoren els següents criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor en la proposta tècnica del servei:

Memòria sobre la proposta tècnica del servei: Fins a 45 punts

S'atorgarà la màxima puntuació a aquell licitador que presenti un nivell més elevat de detall i de millores coherents a la presentació de la memòria sobre la proposta tècnica del servei. La valoració es farà respecte amb el següent:

B.1.1. Proposta gastronòmica (fins a 25 punts)

B.1.1.1 Proposta opcions adaptades a dietes especials (fins a 2,5 punts)

B.1.1.2 Proposta productes amb certificació de proximitat (fins a 2,5 punts)

B.1.2. Proposta logística i de servei (fins a 15 punts)

Valoració i puntuacions:

Empresa licitadora LA SIESTA SL

A.1.1. Proposta gastronòmica (fins a 25 punts)

La puntuació atorgada és de 25 punts. L'empresa presenta una proposta molt completa i alineada amb els requisits establerts al plec. S'ofereix una àmplia varietat de plats freds i calents, amb una bona combinació d'entrants, principals i postres. Els menús són equilibrats, ben estructurats i reflecteixen clarament la gastronomia tradicional del territori, amb un ús destacat d'ingredients de qualitat. La presentació i organització global de la proposta gastronòmica aporta un alt valor afegit a l'experiència global del servei.

B.1.1.1 Proposta opcions adaptades a dietes especials (fins a 2,5 punts)

La puntuació atorgada és de 1 punt. Tot i que la proposta fa menció a la disponibilitat de menús adaptats a dietes especials, aquestes opcions no es desenvolupen amb detall. No s'especifica el contingut dels menús per a vegetarians, vegans o persones amb intoleràncies, i per tant, es considera una cobertura insuficient d'aquest subcriteri.



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

B.1.1.2 Proposta productes amb certificació de proximitat (fins a 2,5 punts)

La puntuació atorgada és de 2,5 punts. La proposta destaca per la inclusió explícita de productes amb certificació de proximitat i vins amb Denominació d'Origen catalana. Aquesta aposta pel producte local i de qualitat ha estat valorada molt positivament, ja que dona compliment i valor afegit als criteris establerts al plec.

B.1.2. Proposta logística i de servei (fins a 15 punts)

B.1.2 Mobiliari i presentació (5 punts)

La puntuació atorgada és de 5 punts. El parament, el mobiliari i la decoració són molt acurats, i aporten un to elegant i formal a l'acte, tal com es valorava al plec. Aquesta adequació ha permès atorgar la màxima puntuació en aquest subcriteri.

B.1.2 Cambrers (5 punts)

La puntuació atorgada és de 0 punts. Tot i que la proposta és sòlida pel que fa al conjunt del servei, no s'especifica cap millora ni reforç en el nombre de cambrers ni en l'atenció a sala més enllà del mínim exigít. Per aquest motiu, no s'hi ha pogut atorgar puntuació en aquest subcriteri.

B.1.2 Espai i entorn (5 punts)

La puntuació atorgada és de 5 punts. L'espai ofert per aquesta empresa compleix amb els requisits del plec. Es valora addicionalment que disposa de zones a l'aire lliure per fer la benvinguda o l'aperitiu previ, i també ofereix un espai cobert o amb carpes en cas de mal temps.

Empresa licitadora CAL BLAY SL

A.1.1. Proposta gastronòmica (fins a 25 punts)

La puntuació atorgada és de 18 punts. La proposta presentada és adequada, però limitada en relació amb els criteris de valoració. Tot i que s'ajusta als requisits mínims, la varietat de plats freds i calents és poc extensa. Per tot plegat, es considera una proposta correcta però millorable, sense elements destacables que permetin atorgar una puntuació més alta.



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

B.1.1.1 Proposta opcions adaptades a dietes especials (fins a 2,5 punts)

La puntuació atorgada és de 2,5 punts. La proposta incorpora de manera acurada i ben desenvolupada menús adaptats per a dietes especials, amb opcions específiques per a persones vegetarianes, veganes i amb intoleràncies. Aquestes opcions es presenten com a alternatives completes i equilibrades, fet que es valora molt positivament dins d'aquest subcriteri.

B.1.1.2 Proposta productes amb certificació de proximitat (fins a 2,5 punts)

La puntuació atorgada és de 2,5 punts . L'empresa mostra un compromís amb l'ús de productes de proximitat i vins amb Denominació d'Origen catalana, fet que queda reflectit en diverses parts de la proposta. Tot i això, aquesta aposta no es trasllada de forma generalitzada a la totalitat del menú ni s'especifica l'origen de tots els ingredients principals, fet que en redueix lleugerament l'impacte, però permet atorgar la màxima puntuació d'acord amb el nivell de concreció mostrat.

B.1.2. Proposta logística i de servei (fins a 15 punts)

B.1.2 Mobiliari i presentació (fins a 5 punts)

La puntuació atorgada és de 2 punts .. L'empresa proposa un mobiliari i parament adequats complint amb els requisits mínims de qualitat i presentació establerts al plec.

B.1.2 Cambrers (fins a 5 punts)

La puntuació atorgada és de 0 punts L'oferta no inclou cap informació relativa al nombre de cambrers o a l'organització del servei d'atenció a sala. Això impedeix valorar la proposta en aquest apartat, ja que no es pot verificar si es milloren les condicions mínimes establertes al plec.

B.1.2 Espai i entorn (fins a 5 punts)

La puntuació atorgada és de 0 punts. L'espai proposat no especifica si compta amb zones a l'aire lliure per oferir l'aperitiu ni si disposa d'una alternativa coberta en cas de mal temps.



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Criteris d'adjudicació	LA SIESTA SL	CATERING CAL BLAY SL
B.1.1. Proposta gastronòmica (fins a 25 punts)	25	18
B.1.1.1. Proposta dietes especials (fins a 2,5 punts)	1	2,5
B.1.1.2. Proposta productes amb certificació de proximitat D.O. Catalana (fins a 2,5 punts)	2,5	2,5
B.1.2 . Proposta logística i de servei (fins a 15 punts)	10	2
TOTAL	38,5	25

Reus, 10 de juliol del 2025