

VALORACIÓ CRITERIS SOTMESOS A JUDICI DE VALOR. LOT 1

Per l'originalitat i innovació de les propostes de menús o plats (fins a 25 punts)

L'empresa ha d'adjuntar **un únic document pdf** amb les seves propostes de menú per al tipus de càterings

☐ Dades identificatives de l'empresa licitadora (Nom, CIF, persona de contacte, telèfon i correu).

☐ Breu introducció, presentació de l'empresa

☐ Detall i explicació dels aspectes i elements que configuren les propostes com a originals i innovadores, com per exemple: concepte, temàtica, elaboració, presentació, els ingredients, tècniques, menús i plats alternatius, etc.

☐ Entre 1 i 3 propostes dels càterings tipus Aperitiu B. Aquest tipus de càtering inclou

- 4 peces de variat dolç i salat
- Refrescos, cervesa, aigua
- Lliurament en lloc indicat

Les propostes de menú han de detallar els elements del servei:

- El nombre de cambrers (si el servei ho inclou)
- El mobiliari, vaixela i parament de les taules, si s'escau (si el servei ho inclou)
- Llista de plats i quantitat (per comensal)
- Ingredients o composició dels plats
- Opcions per a dietes especials
- Descripció de les innovacions o millores incorporades als plats
- Detall de les begudes (varietat, quantitat, marques)
- Materials subministrats per al servei (envasos, coberts, etc.)
- Elements gràfics de la proposta (fotografies, propostes de presentació...)

AVÍS IMPORTANT

Les propostes **NO poden incloure** cap dels aspectes que es recullen en els criteris de valoració automàtics: **preu, capacitat d'atendre urgències, productes ecològics o de comerç just.**

Criteris de valoració d'aspectes creatius i innovadors	Puntuació			
	Alt	Mig	Baix	No puntua
Concepte clar, innovador i diferenciador, que aporta valor afegit	10	5	2	0
Incorporació d'elements concrets innovadors o creatius	5	3	1	0
Innovació en les propostes alternatives adaptades	7	4	1	0
Presentació del menú o dels plats atractiva i innovadora	3	2	1	0

VALORACIÓ CRITERIS SOTMESOS A JUDICI DE VALOR. LOT 2

Per l'originalitat i innovació de les propostes de menús o plats (fins a 25 punts)

L'empresa ha d'adjuntar **un únic document pdf** amb les seves propostes de menú per al tipus de càterings

☐ Dades identificatives de l'empresa licitadora (Nom, CIF, persona de contacte, telèfon i correu).

☐ Breu introducció, presentació de l'empresa

☐ Detall i explicació dels aspectes i elements que configuren les propostes com a originals i innovadores, com per exemple: concepte, temàtica, elaboració, presentació, els ingredients, tècniques, menús i plats alternatius, etc.

☐ Entre 1 i 3 propostes dels càterings tipus

- Còctel a preu dret A, que inclou:
4 peces aperitiu fred, 4 peces aperitiu calent, 2 postres, vi, cervesa, refrescos, aigua, cafès, servei de cambrer

☐ Entre 1 i 3 propostes dels càterings tipus

- Còctel a preu dret B, que inclou:
2 peces aperitiu fred, 2 peces aperitiu calent, refrescos, aigua, servei de cambrer

Les propostes de menú han de detallar els elements del servei:

- El nombre de cambrers (si el servei ho inclou)
- El mobiliari, vaixela i parament de les taules, si s'escau (si el servei ho inclou)
- Llista de plats i quantitat (per comensal)
- Ingredients o composició dels plats
- Opcions per a dietes especials
- Descripció de les innovacions o millores incorporades als plats
- Detall de les begudes (varietat, quantitat, marques)
- Materials subministrats per al servei (envasos, coberts, etc.)
- Elements gràfics de la proposta (fotografies, propostes de presentació...)

AVÍS IMPORTANT

Les propostes **NO poden incloure** cap dels aspectes que es recullen en els criteris de valoració automàtics: **preu, capacitat d'atendre urgències, productes ecològics o de comerç just.**

Criteris de valoració d'aspectes creatius i innovadors	Puntuació			
	Alt	Mig	Baix	No puntua
Concepte clar, innovador i diferenciador, que aporta valor afegit	10	5	2	0
Incorporació d'elements concrets innovadors o creatius	5	3	1	0
Innovació en les propostes alternatives adaptades	7	4	1	0
Presentació del menú o dels plats atractiva i innovadora	3	2	1	0