

ADENDA 2 ACTA DE CALIFICACIÓN SOBRE 1
ACUERDO MARCO PARA LA SELECCIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LAS
SOCIEDADES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE NAVARRA

Recibida respuesta al requerimiento de aclaración efectuado a MIRAVALLS, la mesa de contratación constata que esta es conforme, por lo que se procede a la calificación de los criterios sujetos a juicios de valor conforme a la estipulación 20 de las Condiciones Regulatorias.

A continuación, se muestra el resultado de la calificación, encontrándose adjunto al presente documento el informe técnico justificativo de la valoración:

Lote 1

	Criterio 1. Calidad de la oferta del menú. Desayuno estándar	Criterio 2. Calidad de la oferta del menú. Almuerzo estándar	Puntuación total
CAFETEANDO	16,00	24,00	40,00
CAROLINA AGREDA	17,50	17,25	34,75
MIRAVALLS	11,25	17,50	28,75
MONBAKE	8,50	11,50	20,00
RESTAURANTE MARISOL	19,50	29,00	48,50
ZARAPATEL	8,50	15,50	24,00

Lote 2.

	Criterio 1. Calidad de la oferta del menú. Desayuno estándar	Criterio 2. Calidad de la oferta del menú. Almuerzo estándar	Puntuación total
NABUT	18,50	25,75	44,25

Finalmente, se acuerda por parte de los miembros de la mesa de contratación:

- Informar del resultado de la calificación del sobre 1 en PLENA a todas las entidades licitadoras
- A continuación, señalar a través del Portal de Contratación, la apertura del sobre 2 "Propuesta de criterios cuantificables mediante fórmulas".

No habiendo más asuntos a tratar, se da por finalizada la calificación del sobre 1.

Firma la Mesa de Contratación:

En Pamplona a 29 de mayo de 2026

Juan Barberán González

Sara Lizarraga Urzay

Zuriñe Iglesias Cruz

Juan Narros Ríos

CRITERIO 1. DESAYUNO
Diversidad en la configuración general del menú; mejor diseño/configuración y equilibrio de cada plato, empleo de producto de cercanía, empleo de producto de temporada, con denominación de origen y/o indicación geográfica protegida, oferta/referencia a primeras marcas donde proceda, variabilidad en alternativas para alérgenos

LOTE 1		PIEZAS SALADAS	7	PIEZAS DULCES	7	BEBIDAS	4	DETALLE DISEÑO CLARIDAD ESTRUCTURA	2	Total
	CAFETEANDO	Producto de calidad y equilibrado, con una correcta descripción de la pieza y buen diseño. No obstante, no oferta gran variedad ni alternativas para alérgenos. Tampoco hace mención a producto de cercanía.	4	Buena diversidad de productos, destacando caracter artesanal y el detalle en la descrpción de la elaboración. Producto de calidad. Menú variado, con muchas alternativas y opciones sin gluten. Sin embargo, se echa en falta mención al origen de los productos, marcas,etc.	6	Variedad de opciones de calidad. Incluye referencia a origen, alternativas y marcas reconocidas y locales.	4	Estructura clara, con imágenes y descripción detallada de cada producto, incluyendo información relevante sobre elaboración, ingredientes y alérgenos.	2	16,00
	CAROLINA AGREDA	Muy buena diversidad de opciones, con alternativas para celíacos y alternativas saludables (opciones integrales y panes ecológicos). Buen diseño, con opciones más elaboradas y variadas a nivel de ingredientes. Incluye referencias a producto fresco y pan de obrador local. Sin embargo se echa en falta descripción individual por producto.	6,5	Muy alta diversidad de piezas dulces, con buen equilibrio. Incluye opciones sin gluten, producto artesanal y ecológico en algunos casos, así como variedad de opciones saludables e ingredientes diferenciadores. Sin embargo se echa en falta descripción individual por producto.	6,5	Excelente variedad con opciones saludables muy desarrolladas. Incluye zumos ecológicos, zumo de naranja natural y distintas opciones de batidos de frutas. Producto ecológico indentificado y opciones aptas para celíacos y alérgenos.	4	Estructura que diferencia los distintos servicios previstos en el pliego además de aportar información gráfica. Sin embargo, no hay explicación ni descripción, más allá de enumerar las distintas opciones. Se incluyen opciones que, en su propuesta, no queda claro a que grupo pertenecen al enumerarlas fuera de ambos grupos (piezas saladas o piezas dulces)	0,5	17,50
	MIRAVALLS	Amplia diversidad de opciones, con productos de alta calidad e inclusión de producto local identificable. No obstante, no hay descripción individualizada ni información sobre origen, alérgenos, más allá de menciones puntuales.	4,5	Adecuada variedad de piezas dulces e inclusión de opciones sin gluten. Sin embargo, falta de detalle sobre calidad, origen y características de los productos, información sobre alérgenos y equilibrio en el menú.	4	Listado de bebidas que enumera lo exigido en el pliego. No detalla origen de los productos, marcas, etc.	2	Estructura clara que incluye imágenes de los productos. Sin embargo, no hay desarrollo de la descripción individual de los productos ni detalle de origen, ingredientes, alérgenos etc., más allá de enumerar las opciones.	0,75	11,25
	MONBAKE	Gran diversidad de formatos y opciones saladas, con diseño adecuado y equilibrado en términos generales. Sin embargo, no hay descripción individualizada ni identifica orígenes concretos, uso de producto local o de temporada, acreditación elementos de calidad diferenciado, ni identifica opciones sin gluten.	3	Como pack básico incluye tres tipos de piezas básicas, a las que se une una gran variedad de piezas adicionales, incluyendo opción de producto sin gluten. Sin embargo, no hay descripción individualizada ni identifica orígenes concretos, uso de producto local o de temporada, acreditación elementos de calidad diferenciado. Diseño correcto, aunque con predominio de productos más estándar o convencionales.	3	Se limita a reproducir lo exigido en el pliego. Diversidad correcta pero limitada. No detalla origen de los productos, marcas, etc.	2	Estructura básica por bloques que diferencia adecuadamente el pack básico de las piezas adicionales. No obstante, no desarrolla la descripción individualizada de los productos ni incorpora información sobre origen, alérgenos o calidad diferenciada. Presentación poco atractiva y visual que se base en un listado de productos sin acompañar de imágenes ni descripción.	0,5	8,50
	RESTAURANTE MARISOL	Gran nivel de diseño y variedad de productos, con diversidad de ingredientes, con alternativas tradicionales y otras más elaboradas, equilibrio en las piezas y referencias claras de calidad. Propuesta con alto nivel de descripción y detalle, que indica los alérgenos en todos los productos y posibilidad de adaptación sin gluten de todos ellos.	7	Adecuada diversidad de piezas dulces. Incluye descripción de cada producto, con detalle su elaboración, alérgenos y observaciones. Propuesta equilibrada, con alternativas sin gluten y aptas personas veganas. Incluye referencias a producto de proximidad y de temporada	7	Diversidad de bebidas, con inclusión de opciones saludables como zumo natural y acreditación de calidad de origen en el café. Sin embargo, se echa en falta detalle en cuanto a tipo de leche e infusiones ofertadas, así como referencia a marcas de donde procedan.	3,5	Estructura clara, con descripción individualizada e imágenes de todos los productos, incluyendo información relevante sobre elaboración, calidad y alérgenos.	2	19,50

	ZARAPATEL	Propuesta genérica y poco diversa en cuanto a piezas. Mención a opciones vegetarianas y adaptadas a intolerancias que no se concretan. Se echa en falta mayor grado de detalle y descripción.	3	Propuesta genérica y poco diversa en cuanto a piezas. Referencias genéricas a opciones sin gluten, producto fresco, artesanal y de temporada, así como a proveedores locales que no se acredita ni detalla. Se echa en falta mayor grado de detalle y descripción.	3	Se limita a reproducir lo exigido en el pliego. Diversidad correcta pero limitada. No detalla origen de los productos, marcas, etc.	2	Estructura confusa, que distingue en distintos documentos el servicio base de las opciones adicionales. Hay opciones que califica como "frescas" que no encajan en la estructura prevista en el pliego. No hay descripción individualizada de cada producto, sino enumeración de productos y referencias genéricas a producto fresco y proveedores locales que no se termina de concretar o acreditar. Presentación poco atractiva y visual que se base en un listado de productos sin acompañar de imágenes ni descripción.	0,5	8,50
LOTE 2	NABUT	Propuesta muy variada y equilibrada, con alternativas para alérgenos y vegetarianos. Incluye posibilidad de adaptar todas las elaboraciones a celíacos. Se evidencia producto de calidad y diversidad de ingredientes, así como referencias a producto fresco y de temporada en algunos casos. Buen nivel de detalle en la descripción aunque sin mención a producto de cercanía, origen o marcas, más allá de referencias genéricas.	6	Propuesta diversa que distingue el servicio estandar de las piezas adicionales. Si bien como piezas "estandar" se incluyen opciones más convencionales, adicionalmente ofertan piezas más elaboradas y de repostería casera. Mención a firma de proximidad, si bien no se termina de acreditar. Destaca asimismo la variedad de piezas dulces adicionales sin gluten.	6,5	Diversidad de bebidas, con inclusión de opciones saludables como el zumo natural. Incluye referencias a origen de calidad, variedad de infusiones ecológicas y leche de proveedores de proximidad. Referencias a marcas de origen y calidad reconocido.	4	Estructura clara, estructurada conforme a la tipología de servicios previstos en el pliego (Servicio base y piezas adicionales). Incluye descripción individualizada de cada producto y se acompaña de imágenes e información relevante sobre alérgenos, origen, elaboración, etc.	2	18,50

CRITERIO 2. ALMUERZO													
En función de la mejor diversidad en la configuración general del menú; mejor diseño/configuración y equilibrio de cada plato, empleo de producto de cercanía, empleo de producto de temporada, con denominación de origen y/o indicación geográfica protegida, oferta/referencia a primeras marcas donde proceda, variabilidad en alternativas para alérgenos, etc.													
	APERITIVOS FRÍOS	5	APERTIVOS CALIENTES	5	POSTRES	5	BEBIDAS FRÍAS	5	BEBIDAS CALIENTES	5	ESTRUCTURA, DETALLE, DISEÑO	5	Total
CAFETEANDO	Variedad moderada de aperitivos fríos (2 como servicio base y dos opciones adicionales). Menú equilibrado, con alternativas aptas para alérgenos, opciones vegetarianas y veganas. Buena combinación de carne, pescado y vegetales, así como orientación a producto elaborado (pan de avena, brioche, bagel, etc.) Referencias puntuales a producto de calidad y marcas locales reconocidas, con inclusión de alérgenos y descripción detallada en todos los productos.	3,5	Oferta variada y equilibrada, incluyendo opciones tradicionales, propuestas vegetales y otras más elaboradas. Incluye alternativas sin gluten y opciones vegetarianas. Las descripciones son adecuadas, con identificación de ingredientes y alérgenos, pero sin un desarrollo especialmente detallado en cuanto a origen, producto de cercanía o valor añadido del producto.	3,5	Oferta de postres variada y equilibrada, con variedad de formatos y sabores. Destaca su carácter artesanal, inclusión de fruta de temporada y opción artesanal de postre sin gluten. Buen nivel de detalle en la descripción de los productos, incluyendo ingredientes, características y alérgenos. Sin embargo, no se aportan referencias claras a origen de materias primas, productos de cercanía o certificaciones de calidad más allá del uso puntual de chocolate identificado.	4	Oferta completa, con referencias en todos los productos a primeras marcas reconocidas, así como producto local. Variedad suficiente para cubrir distintos perfiles de consumo.	5	Propuesta completa y adecuada, con referencias de calidad de origen en el café. Buen nivel de detalle en la descripción, si bien se echa en falta indicación del tipo de leche e infusiones ofertadas, así como referencia a marcas de donde procedan.	4	Estructura clara, que diferencia los distintos bloques (aperitivos fríos, calientes, postres y bebidas) e incluye descripciones individuales de los productos con indicación de ingredientes y alérgenos, así como imágenes. Si bien la estructura es adecuada, la información en cuanto a origen del producto y referencia a certificaciones de calidad es limitada.	4	24,00
CAROLINA AGREDA	Oferta muy amplia y diversa de aperitivos fríos. Menú equilibrado, con buena combinación de carne, pescado y vegetales. Gran variedad de formatos y sabores, con opciones vegetarianas y celíacas (aunque escasas teniendo en cuenta la cantidad de productos del menú) e incorporación de productos de calidad. Incorpora opciones sencillas y convencionales, así como opciones más elaboradas y actuales, así como referencias a alérgenos. No obstante, no incluye referencias a origen o marcas concretas.	4,3	Oferta muy amplia y variada. Combina cocina tradicional con más actuales. Presencia de productos con cierto valor añadido y producto local (ternera de Navarra, queso Idiazabal) y opciones para celíacos en algunos platos (aunque escasas teniendo en cuenta la cantidad de platos del menú). Buena combinación y equilibrio entre carne, pescado y vegetales, con variedad de formatos y sabores, así como referencias a alérgenos.	4,3	Oferta muy amplia y variada con variedad de formatos y sabores. Combinación de texturas y formatos, con inclusión de productos de temporada. Incluye información sobre alérgenos y varias opciones apatas para celíacos. Sin embargo, no se aportan referencias claras a origen de materias primas, productos de cercanía o certificaciones de calidad.	4,3	Propuesta genérica que incluye agua, cerveza (con y sin alcohol), refrescos y vino navarro (tinto y blanco). Si bien el vino es un elemento de cercanía, la propuesta de bebidas frías es en su conjunto genérica y no especifica marcas ni calidades concretas.	2,5	No hay propuesta de bebidas calientes	0	Estructura que no termina de ajustarse de forma clara a los bloques exigidos en el pliego (incluye las piezas dulces dentro de los aperitivos calientes y no existe un bloque de bebidas calientes) Propuesta basada en una enumeración de productos modo de catálogo, sin descripción detallada. Se incluye información gráfica, aunque en documentos separados y no respecto a la totalidad de los productos ofertados. La información en cuanto a origen del producto y referencia a certificaciones de calidad es limitada.	2	17,25
MIRAVALLS	Oferta moderada en cuando a diversidad de opciones, si bien son sencillas en cuanto a elaboración. Presencia de productos de calidad reconocibles, pero sin descripción, ni referencias a alérgenos, opciones sin gluten, ni origen de los productos y marcas concretas.	3	Adecuada diversidad de piezas calientes, que combina opciones tradicionales con opciones más actuales, con variedad de formatos. Presencia de productos de calidad reconocibles, pero sin descripción, ni referencias a alérgenos, opciones sin gluten, ni origen de los productos y marcas concretas.	3	Amplia variedad de postres, combinando opciones tradicionales, postres vinculados al entorno y opciones más saludables como la fruta de temporada. Sin embargo, no hay descripción, ni información sobre alérgenos, ni origen de los productos y marcas concretas. Incluye un apartado de postre adicional sin gluten que remite a una página de la propuesta que no incluye nada al respecto.	3,5	Propuesta adecuada con referencia a origen y marcas en algunos casos. Incluye vino D.O Navarra, refrescos de marca reconocida y cerveza con opciones adaptadas (0,0 y sin gluten)	4	Variedad adecuada, aunque sin descripción ni referencia a marcas concretas ni origen de los productos.	3	Estructura confusa, con remisión a apartados de la propuesta que no incluyen la información a la que aluden. Las descripciones son inexistentes, limitándose a la enumeración de productos. Incluye información gráfica de forma limitada al final del documento, pero a modo de ejemplo y no respecto a la totalidad de los productos ofertados.	1	17,50
MONBAKE	Oferta básica de aperitivos fríos en servicio base, al que se le une una gran variedad de opciones adicionales frías en distintos formatos. Destacan productos que sugieren origen de calidad y opciones potencialmente adaptables a distintos perfiles, si bien no existe descripción ni alta de descripción individual ni información sobre origen, certificaciones de calidad ni alérgenos.	3	Gran variedad de opciones (especialmente en la parte adicional) con combinación de propuestas tradicionales y otras más actuales. Adecuada combinación de formatos y sabores, así como propuestas tradicionales y otras más actuales. Presencia de productos de calidad reconocibles, pero sin descripción, ni referencias a alérgenos, ni origen de los productos y marcas concretas.	3	Menú base integrado por dos opciones, a la que se la añade un catálogo adicional variado. Adecuada combinación de fruta y repostería, con opciones tradicionales y otras más actuales. Sin embargo, no hay descripción, ni información sobre alérgenos, ni origen de los productos y marcas concretas.	3	Referencia genérica a bebidas frías. No incluye marcas ni calidades concretas. Limitación de consumiciones que puede condicionar el servicio.	1,5	No hay propueta de bebidas calientes en el bloque de almuerzo	0	Estructura general por bloques y separación entre servicio base y adicionales, pero con limitaciones respecto a lo exigido. No se aporta descripción individual de los productos, sino listado genérico con falta de información sobre origen, calidad y alérgenos. Referencia a adaptación del menú a celíacos, pero sin concretar productos.	1	11,50

