

ACTA DE CALIFICACIÓN DEL SOBRE A

ACUERDO MARCO PARA LA SELECCIÓN DE EMPRESAS Y PROFESIONALES QUE PRESTARÁN SERVICIOS DE CÁTERIN EN EVENTOS PARA LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE NAVARRA.

En el domicilio social del INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS, S.A. (en adelante, INTIA), en Atarrabia-Villava (Navarra), el día 5 de mayo de 2026, según lo dispuesto en la estipulación 15 del Pliego Regulador, se constituye la Mesa de Contratación con la asistencia de las personas que a continuación se relacionan:

- **Dña. Beatriz Preciado Biurrun** (Gestora del Área de Emprendimiento, Cadena de Valor y Asistencia Técnica a la Administración de INTIA).
- **Dña. Arantxa Ros Gavilán** (Área Financiera y de Administración de INTIA).
- **D. Teodoro Jiménez Arozarena** (Área Financiera y de Administración de INTIA).

Los miembros de la Mesa manifiestan de forma expresa la inexistencia de causas de un interés financiero, económico o personal que comprometa su imparcialidad e independencia.

Seguidamente, a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA), se procede a la apertura del Sobre A “Documentación General y criterios cualitativos” presentado por las siguientes entidades licitadoras por lotes:

LOTES	ENTIDADES LICITADORAS
1	NABUT NAVARRA SLU
	ILARGIATUR SOCIEDAD MICROCOOPERATIVA
	LOQUENOMATAENGORDA SL
	ONDALAN SOCIEDAD COOPERATIVA SIN ANIMO DE LUCRO
2	TX PÀRRILLA SL UNIPERSONAL
	ONDALAN SOCIEDAD COOPERATIVA SIN ANIMO DE LUCRO
	karlos ibarrondo azkarate
3	Sergio Cuartero Campoy
	ILARGIATUR SOCIEDAD MICROCOOPERATIVA
	LOQUENOMATAENGORDA SL
	ONDALAN SOCIEDAD COOPERATIVA SIN ANIMO DE LUC

De conformidad con lo dispuesto en la estipulación 19 del Pliego Regulador, la Mesa de Contratación procede al examen de la documentación presentada por las entidades licitadoras en el Sobre A (“Documentación general y criterios cualitativos”).

Una vez analizada la documentación general por la Mesa de Contratación se consideró que era conforme con el Pliego Regulador.

A continuación, las personas integrantes de la Mesa de Contratación encomiendan el análisis y evaluación detallada de las ofertas técnicas presentadas a Joseba Beitia Oregi.

Con fecha 23 de julio de 2026 los miembros de la Mesa de Contratación reciben el informe técnico relativo a los criterios cualitativos de las ofertas técnicas propuestas, según los criterios de adjudicación establecidos en la estipulación 21-1 del Pliego Regulador.

Las puntuaciones cualitativas finales son las siguientes:

LOTE	ENTIDADES LICITADORAS	Crit. Cualit
1	NABUT NAVARRA SLU*	39
	ILARGIATUR SOCIEDAD MICROCOOPERATIVA	29
	LOQUENOMATAENGORDA SL	31
	ONDALAN SOCIEDAD COOPERATIVA SIN ANIMO DE LUCRO	30
2	TX PÀRRILLA SL UNIPERSONAL	7
	ONDALAN SOCIEDAD COOPERATIVA SIN ANIMO DE LUCRO	9
	Karlos ibarrondo azkarate	40
3	Sergio Cuartero Campoy	40
	ILARGIATUR SOCIEDAD MICROCOOPERATIVA	29
	LOQUENOMATAENGORDA SL	38
	ONDALAN SOCIEDAD COOPERATIVA SIN ANIMO DE LUCRO	26

*La entidad NABUT NAVARRA SLU aparece en el informe técnico como FOGON ERRANTE

- Todas las ofertas presentadas en el lote 1 superan los 20 puntos en la valoración total de la oferta técnica establecido como mínimo para ser consideradas aptas y no ser excluidas de la licitación.
- En el lote 2, las ofertas presentadas por ONDALAN SOCIEDAD COOPERATIVA SIN ANIMO DE LUCRO y TX PÀRRILLA SL UNIPERSONAL no alcanzan ese mínimo, por lo que son consideradas no aptas debiendo ser excluidas de la licitación. Además, en el caso de TX PÀRRILLA SL UNIPERSONAL se añade la circunstancia de que en este sobre ha presentado un presupuesto económico de la oferta.
- En el lote 3 todas las ofertas presentadas son consideradas aptas.

Por último, los miembros de la Mesa de Contratación dan el visto bueno al resultado que aparece en el Anejo 1 de este Acta.

Se acuerda por parte de los miembros de la Mesa de Contratación:

- 1º.- Que se proceda a convocar el acto de apertura del sobre BC de conformidad a lo previsto en el artículo 97 de la LFCP. Dicho trámite podrá ser efectuado por cualquiera de los integrantes de la Mesa.
- 2º.- Que, al menos, una de las personas integrantes de la Mesa, esté presente en el acto de apertura del sobre BC.

3º.- Exclusión en lote 2 de las entidades licitadoras ONDALAN SOCIEDAD COOPERATIVA SIN ANIMO DE LUCRO y TX PÀRRILLA SL UNIPERSONAL. Las exclusiones serán notificadas a través de PLENA.

No habiendo más asuntos que tratar, se da por finalizada la calificación del sobre A.

Villava- Atarrabia, 27 de julio de 2026.

La Mesa de Contratación

PRECIADO
BIURRUN
BEATRIZ -
72699570C

Firmado digitalmente por PRECIADO BIURRUN BEATRIZ - 72699570C
Fecha: 2026.07.27 11:34:00 +02'00'

D. Beatriz Preciado Biurrun

Firmado por JIMENEZ AROZARENA TEODORO - ***6645** el día 27/07/2026 con un certificado emitido

D. Teodoro Jiménez Arozarena

Firmado por ROS GAVILAN ARANTXA - ***5621** el día 27/07/2026 con un certificado emitido por AC FNMT Usuarios

D. Arantxa Ros Gavilán

PLIEGO REGULADOR DEL ACUERDO MARCO PARA LA SELECCIÓN DE EMPRESAS Y PROFESIONALES QUE PRESTARÁN SERVICIOS DE CATERING EN EVENTOS PARA LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE NAVARRA

INFORME TÉCNICO

1. INTRODUCCIÓN

Este Acuerdo Marco tiene como objeto la contratación de servicios prestados por empresas o profesionales del sector de acuerdo a los lotes descritos en el Pliego:

Lote	Descripción
1	Servicio de cáterin para eventos de promoción
2	Servicio de cáterin con parrilla al aire libre para eventos de promoción
3	Servicio de cáterin en food truck para eventos de promoción

Tras la apertura del sobre A, el número de ofertas presentadas por lotes son: 4 en el lote 1, 3 en el lote 2 y 4 en el lote 3.

Lote	Nº empresa	Nombre empresa
Lote 1	1	ILARGIATUR SDAD MICRO
	2	LOQUENOMATAENGORDA
	3	FOGON ERRANTE
	4	ONDALAN
Lote 2	1	KARLOS IBARRONDO AZKARATE
	2	ONDALAN
	3	TX PARRILLA
Lote 3	1	ILARGIATUR SDAD MICRO
	2	LOQUENOMATAENGORDA
	3	ONDALAN
	4	SERGIO CUARTERO

A continuación, se procede a realizar la valoración de las distintas propuestas técnicas presentadas.

2. VALORACIÓN TÉCNICA DE LAS PROPUESTAS

Lote 1: Servicios de catering para eventos de promoción

1. INFORME DE VALORACIÓN DE ILARGIATUR SDAD MICRO

Propuesta técnica catering para eventos de RG, CC y VD de 10 pinchos para la degustación de 50 personas.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IG	Manejo y desarrollo gastronómico de los productos en cocina para conseguir que resalten sus propiedades diferenciales y de calidad teniendo en cuenta el espacio donde se desarrolla, tipo de evento y el público destinatario	17 puntos
2	Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IG	Descripción de los 10 pinchos o raciones	12 puntos

1- Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP

Presentación genérica, sin un descriptivo del evento ni el público destinatario.

Buen desarrollo gastronómico, tanto por técnica como por variedad de la oferta, con una correcta elección de los productos IGP/DOP, así como otros productos de calidad diferenciada (Ecológico, P. Integrada, etc).

Propone escandallos, equipo y necesidades de menaje detallados y coherentes, para dar un correcto servicio del evento.

Propone procedimiento de seguridad alimentaria para dar un correcto servicio del evento.

2- Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y elaborada, tanto en formatos como en variedad, separados en fríos y calientes, aunque no realiza un buen uso de la nomenclatura de las figuras de calidad.

Completa descripción de las elaboraciones, con ingredientes pertenecientes a las IGP/DOP de Navarra y otras figuras de calidad, aunque con denominaciones de producto no incluidas en las anteriores.

La oferta descriptiva, se completa con maridajes de los vinos de DO Navarra, totalmente alineada con la estrategia de RG.

2. INFORME DE VALORACIÓN DE LOQUENOMATAENGORDA

Propuesta técnica catering para eventos de RG, CC y VD de 10 pinchos para la degustación de 50 personas.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IG	Manejo y desarrollo gastronómico de los productos en cocina para conseguir que resalten sus propiedades diferenciales y de calidad teniendo en cuenta el espacio donde se desarrolla, tipo de evento y el público destinatario	17 puntos
2	Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IG	Descripción de los 10 pinchos o raciones	14 puntos

1- Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP

Presentación y desarrollo genérico del evento, sin gran detalle y sin un descriptivo, poniendo en valor el origen-productor del alimento, aunque totalmente alineado con objetivos de RG.

Propone escandallos, equipo y necesidades de menaje detallados y coherentes, para dar un correcto servicio del evento.

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y elaborada, tanto en formatos como en variedad (fríos-caliente y salados-dulce). La oferta la realiza en base a productos IGP/DO, así como otros productos de calidad diferenciada de Navarra (Ecológico, P. Integrada, etc), aunque no realiza un buen uso de los nombres de las figuras de calidad.

2- Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP

Completa descripción de las elaboraciones, con ingredientes pertenecientes a las IGP/DOP de Navarra y otras figuras de calidad, aunque en las denominaciones de éstas figuras de calidad comete errores.

Se le penaliza por la inclusión de un plato que no corresponde a ninguna figura de calidad ni de producción de Navarra, en sus ingredientes principales.

Propone maridajes de los vinos de DO, totalmente alineada con la estrategia de RG.

3. INFORME DE VALORACIÓN DE FOGON ERRANTE

Propuesta técnica catering para eventos de RG, CC y VD de 10 pinchos para la degustación de 50 personas.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IG	Manejo y desarrollo gastronómico de los productos en cocina para conseguir que resalten sus propiedades diferenciales y de calidad teniendo en cuenta el espacio donde se desarrolla, tipo de evento y el público destinatario	20 puntos
2	Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IG	Descripción de los 10 pinchos o raciones	19 puntos

1- Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP

Presentación y desarrollo completo con un argumento descriptivo de gran atractivo: Un Paseo Gastronómico por Navarra, donde se reflejan todas las marcas de calidad DO/IGP del territorio, así como otros productos de calidad diferenciada de Navarra.

Buen equilibrio de la oferta caliente-frío y dulce-salado, y coherente con el público destinatario (presentación en la Feria Alimentaria)

Presenta necesidades materiales y equipo humano coherente y suficiente para dar un correcto servicio del evento.

2- Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP

Completa descripción de las elaboraciones, con ingredientes pertenecientes a las IGP/DOP de Navarra y otras figuras de calidad. La nomenclatura de estas figuras de calidad no es correcta en la descripción de algunos pinchos.

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y coherente con el evento destinatario, tanto en formatos como en variedad.

Enfoque gastronómico detallado y alineado con la estrategia de RG.

Completa descripción de las elaboraciones, con ingredientes pertenecientes a las IGP/DOP de Navarra y otras figuras de calidad, aunque con denominaciones de producto no correctas.

4. INFORME DE VALORACIÓN DE ONDALAN

Propuesta técnica catering para eventos de RG, CC y VD de 10 pinchos para la degustación de 50 personas.			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IG	Manejo y desarrollo gastronómico de los productos en cocina para conseguir que resalten sus propiedades diferenciales y de calidad teniendo en cuenta el espacio donde se desarrolla, tipo de evento y el público destinatario	15 puntos
2	Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IG	Descripción de los 10 pinchos o raciones	15 puntos

1- Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP

Presentación y desarrollo genérico del evento, dimensionado para 50 personas, orientado a la divulgación y conocimiento de los productos de RG (DOP/IGP y resto de marcas de calidad diferenciada), y adaptable a diferentes públicos.

La oferta es coherente, variada en la temática y diferencial en las elaboraciones técnicas. Plantea también la adaptación de la oferta a la temporada agronómica, totalmente alineada a la estrategia de RG. La nomenclatura de estas figuras de calidad no es correcta en la descripción de algunos pinchos.

Presenta también las necesidades de equipamiento y de equipo humano, para dar un correcto servicio del evento, coherente al público previsto y espacio planteado.

2- Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y coherente con el evento, tanto en formatos como en variedad, aunque no realiza un buen uso de los nombres de las figuras de calidad en algunos de los pintxos.

No hay una descripción detallada de la oferta de pintxos presentada, aunque sí se le valora la originalidad, frescura y variedad de la oferta. Las elaboraciones que propone están realizadas con un producto con IGP/DOP o resto de marcas de calidad reconocidas de Navarra, completadas con producto de temporada.

Oferta equilibrada entre pintxos dulces-salados y fríos-calientes.

La oferta de alimentos se completa con elaboraciones de bebidas en base a productos de DO e IGP de Navarra.

La oferta está totalmente alineada con la estrategia de marca Reyno Gourmet.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a vertical stroke, positioned at the bottom left of the page.

Lote 2: Servicios de catering con parrilla al aire libre para eventos de promoción

1. INFORME DE VALORACIÓN KARLOS IBARRONDO AZKARATE

Propuesta técnica catering con parrilla al aire libre			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Detalle de las necesidades para el buen desarrollo de la barbacoa	Descripción de los elementos y recursos necesarios para el buen manejo de la barbacoa siguiendo todos los estándares de seguridad en el manejo del fuego así como la programación de sus tiempos	20 puntos
2	Coherencia en la elección de los productos y su transformación para la cocción en fuego	Manejo y experiencia con diferentes carnes para conseguir el asado óptimo para que resalten las propiedades gastronómicas	20 puntos

1- Detalle de las necesidades para el buen desarrollo de la barbacoa

Presentación y desarrollo completo y detallado de su oferta en el manejo de la parrilla-barbacoa.

Presenta el equipamiento necesario y el personal estructurado para dar un correcto servicio del evento.

Detalla todos los requisitos de seguridad en el manejo del fuego.

Describe el equipamiento para garantizar la seguridad alimentaria: vehículo refrigerado para el transporte de canales.

2- Coherencia en la elección de los productos y su transformación para la cocción en fuego

La temática y calidad técnica de la propuesta de asado es correcta, variada y elaborada.

Además de las carnes, se valora positivamente la introducción de las verduras.

El objetivo está alineado con la estrategia de marca Reyno Gourmet.

2. INFORME DE VALORACIÓN DE ONDALAN

Propuesta técnica catering con parrilla al aire libre			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Detalle de las necesidades para el buen desarrollo de la barbacoa	Descripción de los elementos y recursos necesarios para el buen manejo de la barbacoa siguiendo todos los estándares de seguridad en el manejo del fuego así como la programación de sus tiempos	7 puntos
2	Coherencia en la elección de los productos y su transformación para la cocción en fuego	Manejo y experiencia con diferentes carnes para conseguir el asado óptimo para que resalten las propiedades gastronómicas	2 puntos

1- Detalle de las necesidades para el buen desarrollo de la barbacoa

Descripción somera del evento de parrilla, con el objetivo alineado con la estrategia de RG. Se valora la inclusión de la temporalidad del producto.

Aunque hace referencia de los espacios de trabajo, no presenta el equipamiento necesario y el personal estructurado para dar un correcto servicio del evento.

No presenta la descripción de los elementos de seguridad y de la programación de los tiempos, ni la organización de ejecución.

2- Coherencia en la elección de los productos y su transformación para la cocción en fuego

No presenta una oferta concreta ni la ejecución cualitativa para conseguir las propiedades gastronómicas diferenciales. Aunque sí hace referencia a la temporalidad del producto.

Propone la adecuación de la oferta temporalidad del producto, alineado con la estrategia de RG.

3. INFORME DE VALORACIÓN DE TX PARRILLAS



Propuesta técnica catering con parrilla al aire libre			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Detalle de las necesidades para el buen desarrollo de la barbacoa	Descripción de los elementos y recursos necesarios para el buen manejo de la barbacoa siguiendo todos los estándares de seguridad en el manejo del fuego así como la programación de sus tiempos	7 puntos
2	Coherencia en la elección de los productos y su transformación para la cocción en fuego	Manejo y experiencia con diferentes carnes para conseguir el asado óptimo para que resalten las propiedades gastronómicas	0 puntos

1- Detalle de las necesidades para el buen desarrollo de la barbacoa

No describe su oferta en el manejo de la parrilla-barbacoa.

Presenta el equipamiento necesario y el personal estructurado de manera muy genérica, sin detalle y sin tiempos.

No detalla todos los requisitos de seguridad en el manejo del fuego.

2- Coherencia en la elección de los productos y su transformación para la cocción en fuego

No describe la temática y ni la calidad técnica de la propuesta de asado.

Presenta un presupuesto económico con importes, irregularidad grave que no solo justifica el 0 en la valoración de este criterio, sino que procedería la exclusión de la entidad por romper el secreto de las proposiciones.

Lote 3: Servicios de catering en food truck para eventos de promoción

1. INFORME DE VALORACIÓN ILARGIATUR S.D.A. MICROCOOP

• Propuesta técnica catering en food truck de 3 pinchos para la degustación de 50 personas			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IG	Manejo y desarrollo gastronómico de los productos en cocina para conseguir que resalten sus propiedades diferenciales y de calidad teniendo en cuenta el espacio donde se desarrolla, tipo de evento y el público destinatario	19 puntos
2	Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IG	Descripción de los 3 pinchos o raciones	10 puntos

1- Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP

Presentación genérica (evento de calle) sin un descriptivo del evento ni el público destinatario.

Buen desarrollo gastronómico, tanto por técnica como por variedad de la oferta, pero en base a productos de calidad diferenciada (en la oferta no hay presencia de productos DO/IGP, aunque sí de otros productos de calidad diferenciada de Navarra).

Propone escandallos, equipo y necesidades de menaje detallados y coherentes, para dar un correcto servicio del evento.

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y elaborada, tanto en formatos como en variedad.

2- Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP

Descripción genérica de las elaboraciones, con ingredientes de calidad de origen Navarra, que no están amparadas en sellos DO/IGP

Coherencia en la oferta gastronómica, en los maridajes de productos y ensamblajes armónicos para un buen resultado final.

El objetivo está alineado totalmente con la estrategia de marca Reyno Gourmet.

2. INFORME DE VALORACIÓN LOQUENOMATAENGORDA S.L

• Propuesta técnica catering en food truck de 3 pinchos para la degustación de 50 personas			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IG	Manejo y desarrollo gastronómico de los productos en cocina para conseguir que resalten sus propiedades diferenciales y de calidad teniendo en cuenta el espacio donde se desarrolla, tipo de evento y el público destinatario	19 puntos
2	Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IG	Descripción de los 3 pinchos o raciones	19 puntos

1- Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP

Presentación y desarrollo completo y detallado de su oferta de servicio en Food Truck y público destinatario.

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y elaborada, tanto en formatos como en variedad (fríos-caliente y salados-dulce). La oferta la realiza en base a productos IGP/DO, así como otros productos de calidad diferenciada de Navarra (Ecológico, P. Integrada, etc), aunque no realiza un buen uso de los nombres de las figuras de calidad.

Propone escandallos, equipo y necesidades de menaje detallados y coherentes, para dar un correcto servicio del evento.

2- Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y elaborada, tanto en formatos como en variedad, aunque no realiza un buen uso de los nombres de las figuras de calidad .

Completa descripción de las elaboraciones, con ingredientes pertenecientes a las IGP/DOP de Navarra y otras figuras de calidad. En la oferta descriptiva, se completa con maridajes de los vinos de DO.

El objetivo está alineado con la estrategia de marca Reyno Gourmet.

Coherencia en la oferta gastronómica, en los maridajes de productos y ensamblajes armónicos para un buen resultado final.

3. INFORME DE VALORACIÓN ONDALAN

• Propuesta técnica catering en food truck de 3 pinchos para la degustación de 50 personas			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP	Manejo y desarrollo gastronómico de los productos en cocina para conseguir que resalten sus propiedades diferenciales y de calidad teniendo en cuenta el espacio donde se desarrolla, tipo de evento y el público destinatario	11 puntos
2	Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP	Descripción de los 3 pinchos o raciones	15 puntos

1- Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP

Presentación y desarrollo genérico y poco detallado de la oferta de servicio en Food Truck. No menciona el público destinatario.

La temática y calidad técnica de la propuesta culinaria es correcta y elaborada, tanto en formatos como en variedad (fríos-caliente y salados-dulce). La oferta la realiza en base a productos IGP/DO, así como otros productos de calidad diferenciada de Navarra (Ecológico, P. Integrada, marcas colectivas, etc), aunque no realiza un buen uso de los nombres de las figuras de calidad.

Plantea también la adaptación de la oferta a la temporada agronómica, totalmente alineada a la estrategia de RG

Presenta una planificación general, sin detalle del equipamiento necesario y necesidades de personal

2- Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP

La temática de los pinchos es correcta y variada, pero no detalla sus características ni ejecución técnica.

Nomenclatura de los productos no es correcta, aunque están alineados con la estrategia de marca Reyno Gourmet.

Ingredientes pertenecientes a las IGP/DOP de Navarra y otras figuras de calidad. (2 de 3), integrando la temporalidad de la producción de estos productos en la variedad de la oferta gastronómica.

4. INFORME DE VALORACIÓN SERGIO CUARTERO S.L.

• Propuesta técnica catering en food truck de 3 pinchos para la degustación de 50 personas			
Nº	Criterio de valoración	Descripción de las acciones a valorar	Puntuación
1	Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IG	Manejo y desarrollo gastronómico de los productos en cocina para conseguir que resalten sus propiedades diferenciales y de calidad teniendo en cuenta el espacio donde se desarrolla, tipo de evento y el público destinatario	20 puntos
2	Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IG	Descripción de los 3 pinchos o raciones	20 puntos

1- Coherencia en la elección de productos de Navarra con DO o IGP

Presentación y desarrollo completo y detallado de su oferta de servicio en Food Truck, con descripción del público destinatario.



La temática y calidad técnica de la propuesta es correcta y variada, bien descrita. La oferta la realiza en base a productos IGP/DO, así como otros productos de calidad diferenciada de Navarra, utilizando una nomenclatura adecuada.

Presenta plan de trabajo detallado, equipamiento necesario y el personal estructurado para dar un correcto servicio del evento, en función del tamaño del mismo.

2- Propuesta de pinchos o raciones elaborados con productos de Navarra con DO/IGP

La temática y calidad técnica de la propuesta gastronómica es correcta, variada y elaborada, adaptada al elemento técnico de producción (Food truck)

Completa descripción de las elaboraciones, con ingredientes pertenecientes a las IGP/DOP de Navarra y otras figuras de calidad. (3 de 3)

Coherencia en la oferta gastronómica, en los maridajes de productos y ensamblajes armónicos para un buen resultado final.

El objetivo está alineado con la estrategia de marca Reyno Gourmet.

3. CONCLUSIONES

Lote 1: Servicios de catering para eventos de promoción

En este lote, se han presentado 4 ofertas. En la siguiente tabla, se muestra la puntuación obtenida por cada una de ellas en función de los criterios técnicos establecidos en el pliego:

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	ILARGIATUR SDAD MICRO	29
Empresa 2	LOQUENOMATAENGORDA	31
Empresa 3	FOGON ERRANTE	39
Empresa 4	ONDALAN	30

Lote 2: Servicios de catering con parrilla al aire libre para eventos de promoción

Son 3 las ofertas presentadas para este lote. En la siguiente tabla se muestra la valoración técnica:



Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	KARLOS IBARRONDO AZKARATE	40
Empresa 2	ONDALAN	9
Empresa 4	TX PARRILLAS	7

Lote 3: Servicios de catering en food truck para eventos de promoción

Al lote 3, se han presentado 4 ofertas. A continuación, se muestra la puntuación técnica de cada una de ellas:

Nº empresa	Nombre empresa	Puntuación
Empresa 1	ILARGIATUR SDAD MICROCOOP	29
Empresa 2	LOQUENOMATAENGORDA S.L	38
Empresa 3	ONDALAN	26
Empresa 4	SERGIO CUARTERO	40

Resumen

En el lote 1, todas las ofertas superan los 25 puntos establecidos como mínimo, de forma que todas las ofertas se consideran aptas para continuar con el proceso.

En el lote 2, 2 de las 3 empresas no llegan al mínimo establecido por lo que son consideradas no aptas y son excluidas del proceso (Ondalan y Tx Parrilla). Por otro lado, una de las empresas (Tx Parrilla) ha presentado presupuesto en la oferta técnica.

Por último, en el lote 3 todas se consideran aptas según la valoración técnica.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a vertical line followed by a series of loops and a final flourish.

