

 Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
**Direcció General d'Acció Cívica
i Comunitària**

**INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ D'OFERTES PER A L'ADJUDICACIÓ DEL
CONTRACTE DE LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA,
CAFETERIA-RESTAURANT I CAFETERIA-MENJADOR A DIVERSOS CASALS
CÍVICS I COMUNITARIS (CCC) I CASES DEL MAR (CM) DE LA DIRECCIÓ
GENERAL D'ACCIÓ CÍVICA I COMUNITÀRIA**

Exp. Núm.: BE-2023-408

Lot 7 – CCC BADALONA – JUAN VALERA

DADES LICITACIÓ

Procediment adjudicació: Procediment Obert

Cànon mínim anual: 100,00 € + 21% d'IVA

Anualitats: 2023-2024

Termini d'execució: des de la data de signatura del contracte fins al 31 de desembre de 2024, amb possibilitat de fins a 3 pròrrogues anuals.

Termini de garantia: 6 mesos

- ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

CRITERIS QUANTIFICABLES AUTOMÀTICAMENT (SOBRE B): la puntuació màxima serà de 100 punts.

1.- CRITERIS DE QUALITAT VALORABLES AUTOMÀTICAMENT (fins a 80 punts)

Per poder valorar aquests criteris serà necessari omplir el formulari de valoració de criteris de valoració de qualitat i aportar la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Els licitadors han de presentar una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús. Serà obligatori que els licitadors descriguin en cada plat ofert:

- La varietat dels aliments oferts en cada proposta (vegetals, cereals, llegums...)
- El tipus de cocció (planxes, papillotes, saltejats, etc.)

Passeig del Taulat, 266-270
08019 Barcelona
Tel. 93 483 10 00



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0024IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 1 de 21

- La qualitat dels productes principals
- Els greixos utilitzats en la cocció (oli d'oliva, oli de gira-sol, mantega, etc.)

L'objectiu és valorar que els plats proposats compleixin amb la definició d'una dieta mediterrània. Entenent per dieta mediterrània el patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes i saltejats, i limitant la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques i magres, ous i peix blanc i blau, limitant el consum de carns vermelles i greixoses.

A) Qualitat dels aliments (fins a 38 punts)

De cadascuna de les propostes presentades, caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar:

A1 Productes de venda de proximitat (fins a 10 punts)

Es valora la quantitat de productes principals utilitzats en els menús i postres que es compromet que siguin producte de venda de proximitat. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris (DOGC 6290), i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

- o **Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de carn i peix (fins a 2 punts)**
 - ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes de proximitat inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 2 punts.
 - ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{X_i \times P}{X}$$

2/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN213SSJRE0024IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 2 de 21

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

○ **Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de verdures (fins a 2 punts)**

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes de proximitat inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 2 punts.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació de cada oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

○ **Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de fruites (fins a 2 punts)**

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de menús amb productes de proximitat inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 2 punts.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació de cada oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

○ **Aportació de productes de pa provinents de forns de proximitat (no pans industrials) (fins a 2 punts)**

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de producte de proximitat inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 2 punts.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació de cada oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$



P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

○ **Aportació de productes brioixeria provinents de forns de proximitat (no brioixeria industrial) (fins a 1 punt)**

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de productes de proximitat inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima d'1 punt.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació\ de\ cada\ oferta = \frac{Xi \ x \ P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

○ **Aportació de productes làctics de proximitat (fins a 1 punt)**

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de menús amb productes de proximitat inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima d'1 punt.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació\ de\ cada\ oferta = \frac{Xi \ x \ P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

A2 Productes frescos (fins a 6 punts)

Es valora la quantitat de productes principals utilitzats en els menús presentats que es compromet que sigui producte fresc. Entenent com a producte fresc un producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes frescos inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 6 punts.



- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació de cada oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

A3 Productes de temporada (fins a 6 punts)

Es valora la quantitat de productes principals utilitzats en els menús presentats que es compromet que sigui producte de temporada. Entenent com a producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

Es pot consultar el calendari de productes de temporada del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a l'adreça:

<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/documents/fitxers-binari/calendari-productes-temporada.pdf>

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes de temporada, inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 6 punts.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació de cada oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

A4 Productes ecològics (fins a 4 punts)

Es valora la quantitat de productes utilitzats en els menús que es compromet que siguin producte de producció agrària ecològica. Entenent com a producte de producció agrària ecològica un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 83472007 del Consell, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat. L'acreditació del producte es farà presentant la fitxa del producte que així ho demostrï.



- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes ecològics, inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 4 punts.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació de cada oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

A5 Productes de comerç just (fins a 4 punts)

Es valorarà tan sols un producte per cada una de les games de productes de comerç just. Caldrà detallar els productes alimentaris que es compromet oferir, al servei de cafeteria que siguin catalogats de comerç just (per exemple cafè, te, infusions, cacau, sucre, fruits secs, etc). Entenent que Comerç just és una forma alternativa de comerç que, a diferència del comerç convencional internacional, que segueix bàsicament criteris de màxim benefici econòmic i competitivitat, basa la producció, distribució i comercialització dels productes tenint en compte criteris ètics i aspectes mediambientals per tal de contribuir al desenvolupament sostenible de les economies més desfavorides dels països més pobres, i assolir així unes relacions més equitatives entre les economies d'aquests països i les dels països rics del nostre planeta. Un criteri per identificar els productes que respecten els criteris del Comerç Just és aquest segell internacional de garantia, Fairtrade.

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de productes de comerç just, inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 4 punts.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació de cada oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada



A6 Varietat de fruita fresca (fins a 4 punts)

Es valorarà per varietat de fruita que es concreti per sobre de tres obligatòries, en temporada d'estiu i en temporada d'hivern, i fins a un màxim de tres punts.

Es pot consultar el calendari de productes de temporada del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a l'adreça:

<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/documents/fitxers-binari/calendari-productes-temporada.pdf>

- ◆ L'oferta més avantatjosa, serà la que presenti fins a 6 varietats de fruites diferents per temporada d'estiu i per temporada d'hivern, amb un total de 12 varietats, rebrà la puntuació màxima de 4 punts.
- ◆ Per sobre d'aquesta quantitat la puntuació serà la mateixa
- ◆ L'oferta amb 3 varietats per temporada, rebrà 0 punts.
- ◆ La resta d'ofertes, respectant les tres obligatòries per temporada, rebran una puntuació proporcional, d'acord amb el càlcul següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{X_i \times P}{X}$$

P: Puntuació màxima

X: Proposta més avantatjosa

Xi: Proposta oferta avaluada

A7 Utilització d'oli d'oliva (fins a 4 punts)

Es valorarà que principalment s'utilitzi oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ◆ Es valorarà amb 2 punts, la utilització d'oli d'oliva per amanir
- ◆ Es valorarà amb 2 punts, la utilització d'oli d'oliva per cuinar.

B) Millores addicionals (fins a 25 punts)

De cadascuna de les propostes presentades, caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar.

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria (fins a 6 punts)

Es valorarà l'aportació de fins a tres exemples per cada cas, tapes salades i tapes dolces que seran servides de forma gratuïta. Entenent com a tapes o aperitius petites quantitats de menjar que es serveixen en els bars acompanyant una beguda.

7/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0024IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 7 de 21

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de tapes diferents per les dues opcions i amb un límit de 3 per cada una, rebrà la puntuació màxima de 6 punts.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació de cada oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$

P: Puntuació màxima
X: Proposta més avantatjosa
Xi: Proposta oferta avaluada

B2 Ampliació de l'horari setmanal (fins a 9 punts)

Es valorarà la possibilitat d'ampliació de l'horari obligatori d'obertura fixat:

- ◆ L'ampliació de l'horari en 4 hores setmanals més de les obligades, rebrà una puntuació de 3 punts
- ◆ L'ampliació de l'horari en 8 hores setmanals més de les obligades, rebrà una puntuació de 6 punts
- ◆ L'ampliació de l'horari en 12 hores setmanals més de les obligades, rebrà una puntuació de 9 punts

B3 Franges horàries amb ofertes d'esmorzar i de berenar (fins a 5 punts)

Es valorarà la proposta d'ofertes d'esmorzar i berenar en franges horàries determinades, entenent per ofertes preus més econòmics que els preus màxims establerts en l'annex del Plec de Clàusules Tècniques, per determinades combinacions de beguda i menjar.

- ◆ Ofertes esmorzar, 2,5 punts
- ◆ Ofertes berenar, 2,5 punts

B4 Proposta de dinamització dels serveis de bar i cafeteria per diversificar i incrementar el nombre d'usuaris (fins a 3 punts)

Es valorarà la presentació d'activitats compatibles amb aquest servei dins de l'espai de cafeteria menjador. Es pot tractar d'activitats formatives o divulgatives relacionades amb la dietètica i la nutrició o activitats d'esbarjo amb la finalitat de promoure la convivència i la participació.

- ◆ Una activitat mensual, 1,5 punts

8/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0O24IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 8 de 21

- ◆ Dues activitats mensuals, 3 punts

B5 Adaptació de les propostes de plats a les festivitats (fins a 2 punts)

Es valorarà la presentació de plats relacionats amb les festivitats fins a un màxim de 4 plats.

- ◆ Cada dia de menú adaptat a les celebracions o festivitats properes a la data rebran una puntuació de 0,5 punts.

C) Organització del servei i recursos humans (fins a 8 punts)

De cadascuna de les propostes presentades, caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar.

C1 Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal (fins a 3 punts)

Es valorarà la presentació del pla de formació continuada del personal amb les dates i horari previst i el lloc on es realitzaran, concretant si es tracta d'un curs d'introducció al sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític), curs de neteja i desinfecció, curs de pràctiques correctes d'higiene, etc.

- ◆ Programació d'un curs, 1,5 punts
- ◆ Programació de dos cursos, 3 punts

C2 Programa de formació en prevenció de riscos laborals (fins a 3 punts)

Es valorarà la presentació del pla de formació del personal amb les dates i horari previst i el lloc on es realitzaran, concretant si es tracta d'un curs de riscos associats al lloc de treball i les mesures preventives o pautes d'actuació en cas d'emergència.

- ◆ Programació d'un curs, 1,5 punts
- ◆ Programació de dos cursos, 3 punts

C3 Graella amb la distribució d'horaris del personal (1 punt)

Es valorarà la presentació de la distribució horària diària i setmanal i/o mensual del personal que treballa a la cuina amb les tasques assignades, no tan sols pel que fa a les tasques d'elaboració de menjar i atenció als usuaris del bar cafeteria, sinó també a les tasques assignades pel que fa a la



comprovació del correcte funcionament dels equips abans del inici de l'activitat, la comprovació del nivell de clor residual lliure de l'aigua, la neteja i desinfecció de les superfícies i els utensilis amb comprovació de l'estat de neteja, la comprovació de l'estat dels sistemes de prevenció de plagues com ara mosquiteres, desguassos, reixetes de ventilació, làmpades de llum ultraviolada, així com el control dels productes que subministren els proveïdors o es troben en magatzem o armaris frigorífics o congeladors, etc.

C4 Diagrama de flux de la matèria primera (1 punt)

Es valorarà la presentació d'un diagrama de flux amb especificacions del recorregut de la matèria primera des de la recepció de la matèria primera i fins a l'emplatat i el servei a menjador. Contemplant tots els casos, des de la recepció de matèria primera seca, passant per la recepció de verdures i fruites, la recepció de productes refrigerats i la recepció de productes congelats.

D) Mesures relatives al respecte mediambiental (fins a 9 punts)

De cadascuna de les propostes presentades, caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar.

D1 Bones pràctiques ambientals (fins a 4 punts)

Es valorarà la presentació de com a mínim dues mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, segons;

- ◆ Referent a l'ús d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús, 1 punt
- ◆ Referent a la reducció de restes i la gestió de residus (orgànics, plàstics, vidre, paper i oli), 1 punt
- ◆ Referent a l'ús de productes d'higiene i neteja, 1 punt
- ◆ Referent a l'ús alternatiu de productes naturals com insecticides o ambientadors, 1 punt.

D2 Pla de mesures d'estalvi energètic i d'aigua (fins a 2 punts)

Es valorarà la presentació de com a mínim dues mesures relatives a l'estalvi energètic i dues mesures relatives a l'estalvi d'aigua.

- ◆ Reducció del consum d'aigua, 1 punt
- ◆ Reducció del consum d'energia, 1 punt

10/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0O24IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 10 de 21

D3 Pla de mesures de reducció del malbaratament d'aliments (fins a 3 punts)

Es valorarà el compromís de les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, segons;

- ◆ Lliurament aliments no consumits, 1 punt
- ◆ Aprofitament excedents alimentaris, 1 punt
- ◆ Donacions d'aliments, 1 punt

2.- MILLORA DEL CÀNON (fins a 20 punts)

- ◆ L'oferta més avantajosa rebrà la puntuació de 20 punts.
- ◆ La resta d'ofertes rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més avantajosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$Puntuació\ de\ cada\ oferta = \frac{Xi \times P}{X}$$

- P:** Puntuació màxima
X: Proposta més avantajosa
Xi: Proposta oferta avaluada

Limitació d'adjudicació de lots:

Les empreses licitadores podran presentar proposicions per a un, diversos lots d'aquest contracte. Tan sols s'hauran d'omplir els models d'oferta dels lots als quals es liciti. El nombre màxim de **lots a adjudicar a una mateixa empresa és de tres (3) lots**, sens perjudici que aquest nombre màxim de lots a adjudicar pugui variar si concorren determinades circumstàncies.

Per tant, l'empresa licitadora que presenti oferta a més d'un lot haurà de presentar el model de document "Preferències a lots als quals opta", dins el sobre A, proposant l'ordre de preferència en l'adjudicació dels lots als quals liciti. L'òrgan de contractació tindrà en compte aquest ordre de preferència quan una mateixa empresa licitadora obtingui la puntuació més gran en més d'un lot.

Si les preferències són incoherents o no es presenten, l'ordre per defecte serà correlatiu.

L'adjudicació dels lots es farà de la manera següent:

- 1.- Adjudicació dels lots que només s'han presentat una empresa

Un cop obtinguda la puntuació final de cada una de les empreses licitadores i per cada un dels lots, l'òrgan contractant adjudicarà aquells lots que només s'hagin presentat una empresa.



2.- Adjudicació de la resta de lots

L'òrgan de contractació adjudicarà cada lot a l'empresa amb més puntuació.

En el cas que una empresa sigui la de més puntuació en més de tres lots, es tindrà en compte l'ordre de preferència de l'empresa.

Si aquesta empresa ja ha estat adjudicatària d'algun lot en el pas 1, es tindrà en compte l'ordre de preferència fins a completar l'adjudicació d'un màxim de tres lots.

En el supòsit que una empresa es presenti a diferents lots i en aquests lots sigui l'única que presenta oferta, es podria fer l'adjudicació de més de tres lots, amb la finalitat que cap lot quedi desert.

En el cas que a una empresa ja se li hagin adjudicat tres lots i hagi obtingut la puntuació més alta en altres lots on també es presenten altres empreses, es procedirà a recalcular la puntuació total de la resta de les empreses licitadores sense tenir en compte l'oferta de l'empresa que ja té tres lots adjudicats.

VALORACIÓ

1.- CRITERIS DE QUALITAT (fins a 80 punts)

A) Qualitat dels aliments (fins a 38 punts):

A1 Productes de venda de proximitat (fins a 10 punts)

- **Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de carn i peix** (fins a 2 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 11 plats (6 de peix i 5 de carn), 2 punts

- **Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de verdures** (fins a 2 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 14 plats, 2 punts

- **Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de fruites** (fins a 2 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 15 menús, 2 punts

- **Aportació de productes de pa provinents de forns de proximitat (no pans industrials)** (fins a 2 punts)

12/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0O24IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 12 de 21

 Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Acció Cívica
i Comunitària

ÁNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb una ració mitja de 40 grams, 2 punts

- **Aportació de productes de brioixeria provinents de forns de proximitat (no brioixeria industrials)** (fins a 1 punt)

ÁNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

No presenta oferta, 0 punts

- **Aportació de productes làctics de proximitat** (fins a 1 punt)

ÁNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 5 menús, 1 punt

A2 Productes frescos (fins a 6 punts)

ÁNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 15 plats, 6 punts

A3 Productes de temporada (fins a 6 punts)

ÁNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 10 plats pel que fa a verdures i 15 plats pel que fa a fruites, 6 punts

A4 Productes ecològics (fins a 4 punts)

ÁNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 14 plats però no s'adjunta acreditació, 0 punts

A5 Productes de comerç just (fins a 4 punts)

ÁNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 2 productes (te i infusions) però no aporta segell internacional de garantia Fairtrade, 0 punts

A6 Varietat de fruita fresca (fins a 4 punts)

ÁNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 4 varietats d'estiu i 4 d'hivern, a més de les 3 obligatòries d'estiu i 3 d'hivern, 4 punts

- Fruites d'estiu:
 - Obligatòries: síndria, meló, préssec
 - Proposades: síndria, meló, préssec, cireres, kiwi, paraguaià, taronja
- Fruites d'hivern:
 - Obligatòries: mandarina, magrana, maduixa
 - Proposades: mandarina, magrana, maduixa, pera, poma, mango, pinya

13/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web.csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0024IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 13 de 21

A7 Utilització d'oli d'oliva (fins a 4 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
Presenta una oferta per amanir i cuinar, 4 punts

	Puntuació màxima	ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
A) Qualitat dels aliments	38	29
A1 Productes de venda de proximitat	10	9
<i>Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de carn i peix</i>	2	2
<i>Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de verdures</i>	2	2
<i>Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de fruites</i>	2	2
<i>Aportació de productes de pa provinents de forns de proximitat (no pans industrials)</i>	2	2
<i>Aportació de productes de brioixeria provinents de forns de proximitat (no brioixeria industrial)</i>	1	0
<i>Aportació de productes làctics de proximitat</i>	1	1
A2 Productes frescos	6	6
A3 Productes de temporada	6	6
A4 Productes ecològics	4	0
A5 Productes de comerç just	4	0
A6 Varietat de fruita fresca	4	4
A7 Utilització d'oli d'oliva	4	4

B) Millores addicionals (fins a 25 punts)

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria (fins a 6 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
Presenta una oferta amb 6 tapes, 6 punts

- Tapes salades: patates fregides, "montaditos" de tonyina, cotnes de porc, olives
- Tapes dolces: galetes, xocolatines

B2 Ampliació de l'horari setmanal (fins a 9 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
Presenta una oferta d'ampliació horària de 8 hores / setmana, 6 punts

B3 Franges horàries amb ofertes d'esmorzar i de berenar (fins a 5 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
Presenta una oferta amb franges d'esmorzar i berenar, 5 punts

14/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0024IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 14 de 21

- Ofertes d'esmorzar en horari de 9:00 h a 12:00 h
- Ofertes de berenar en horari de 16:00 h a 18:00 h

B4 Proposta de dinamització dels serveis de bar i cafeteria per diversificar i incrementar el nombre d'usuaris (fins a 3 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 2 activitats mensuals, 3 punts

B5 Adaptació de les propostes de plats a les festivitats (fins a 2 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb adaptacions per a 4 festivitats, 2 punts

- Festivitat: Sant Joan / Plats: còctel de gambes, bacallà i coca
- Festivitat: Sant Jordi / Plats: amanida tropical, fricandó i natilles
- Festivitat: Castanyada / Plats: sopa de galets, pollastre rosti i castanyes
- Festivitat: Diada / Plats: ensaladilla russa, lluç en salsa verda i crema catalana

	Puntuació màxima	ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
B) Millores addicionals	25	22
B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria	6	6
B2 Ampliació de l'horari setmanal	9	6
B3 Franges horàries amb ofertes d'esmorzar i de berenar	5	5
B4 Proposta de dinamització dels serveis de bar i cafeteria per diversificar i incrementar el nombre d'usuaris	3	3
B5 Adaptació de les propostes de plats a les festivitats	2	2

C) Organització del servei i recursos humans (fins a 8 punts)

C1 Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal (fins a 3 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 2 plans de formació, 3 punts

- Curs: Manipulació d'aliments
Lloc de realització, data i durada, segons gremi de restauració
- Curs: Matèria d'higiene i seguretat alimentària
Lloc de realització, data i durada, segons gremi de restauració



C2 Programa de formació en prevenció de riscos laborals (fins a 3 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Presenta una oferta amb 1 plà de formació, 1,5 punts

- Curs: Prevenció de riscos laborals a la restauració
Lloc de realització, data i durada, segons gremi de restauració

C3 Graella amb la distribució d'horaris del personal (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

No presenta graella de distribució horària del personal, 0 punts

C4 Diagrama de flux de la matèria primera (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

No presenta diagrama de flux, 0 punts

	Puntuació màxima	ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
C) Organització del servei i recursos humans	8	4,5
C1 Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal	3	3
C2 Programa de formació en prevenció de riscos laborals	3	1,5
C3 Graella amb la distribució d'horaris del personal	1	0
C4 Diagrama de flux de la matèria primera	1	0

D) Mesures relatives al respecte mediambiental (fins a 9 punts)

D1 Bones pràctiques mediambientals (fins a 4 punts)

- **Referent a l'ús d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús (fins a 1 punt)**

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Segons oferta:

- S'utilitza vaixel·la reutilitzable
- Els envasos per emportar restes de menjar són reutilitzables

Es valora la presentació de com a mínim dues mesures, 1 punt

- **Referent a la reducció de restes i gestió de residus (fins a 1 punt)**

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Segons oferta:

- Orgànics: es fa quantitat de menjar ajustada a l'estimació dels menús que es demanen aquell dia. Si s'ha fet de més, l'usuari pot repetir



sense cap cost extra. Al finalitzar la jornada, els empleats poden portar-se menjar sense cap cost.

- Plàstics: s'utilitza vaixela reutilitzable. Els envasos de begudes o altres tipus de residus (com llaunes, ampolles, etc) es separen i es dipositen al contenidor corresponent de plàstic.
- Vidre: es separa i es diposita al contenidor corresponent de vidre.
- Paper: es separa i es diposita al contenidor corresponent de paper.
- Oli: es guarda en ampolles de plàstic que són recollides mensualment, com a mínim, per l'empresa privada "Harmonia" amb cif B65790107 de Barcelona, per a la seva correcta gestió de reciclatge.

Es valora la presentació de com a mínim dues mesures, 1 punt

- **Referent a l'ús de productes d'higiene i neteja** (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Segons oferta:

- S'utilitzen els necessaris per tal de tenir els espais amb la correcta higiene i desinfecció, segons els protocols establerts. La desinfecció a les dependències es gestiona per l'empresa "Gestior Químics SL".
- Els envasos, un cop buits, es dipositen al contenidor corresponent.

Es valora la presentació de com a mínim dues mesures però no es considera suficient detall de la primera mesura, 0 punts

- **Referent a l'ús alternatiu de productes naturals** (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Segons oferta:

- S'utilitzen segons necessitat, tot i que s'eviten per la seva contaminació.

Es valora la presentació de com a mínim dues mesures, 0 punts

D2 Pla de mesures d'estalvi energètic i d'aigua (fins a 2 punts)

- **Reducció del consum d'aigua** (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Segons oferta:

- Revisar que totes les aixetes estan tancades abans de marxar
- Tancar les aixetes quan no s'utilitzen per evitar fuites i degotejos
- Utilitzar sistemes de neteja que utilitzen menys consum d'aigua pel seu funcionament

Es valora la presentació de com a mínim dues mesures, 1 punt

- **Reducció del consum d'energia** (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

17/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0O24IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 17 de 21

Segons oferta:

- Revisar que tots els llums estan tancats abans de marxar
- Tancar els llums quan no s'utilitzen
- Utilitzar electrodomèstics amb consum energètic de classe A
- Apagar la televisió enloc de tenir-la en modo "espera"
- Aprofitar al màxim la il·luminació natural
- S'utilitzen llums de baix consum i fluorescents on es necessiten llum més hores, com és a la cuina

Es valora la presentació de com a mínim dues mesures, 1 punt

D3 Pla de mesures de reducció del malbaratament d'aliments (fins a 3 punts)

- **Lliurament aliments no consumits** (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Segons oferta:

- Mitjançant un envàs d'un sol ús (de material reciclat) o bé si porta el seu propi envàs, per tal de reduir residus.

Es valora la presentació de com a mínim una mesura, 1 punt

- **Aprofitament excedents alimentaris** (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Segons oferta:

- L'usuari podrà repetir si s'escau, sense cap cost
- Els empleats poden emportar-se menjar al finalitzar la jornada

Es valora la presentació de com a mínim una mesura, 1 punt

- **Donacions d'aliments** (fins a 1 punt)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Segons oferta:

- Es farà donacions d'aliments a esglésies o a organitzacions socials de la ciutat que recullen i entreguen aliments per a famílies necessitades

Es valora la presentació de com a mínim una mesura, 1 punt



	Puntuació màxima	ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
D) Mesures relatives al respecte	9	7
D1 Bones pràctiques ambientals	4	2
Referent a l'ús d'envasos	1	1
Referent a la reducció de restes i gestió de residus (orgànics, plàstics, vidre, paper i oli)	1	1
Referent a l'ús de productes d'higiene i neteja	1	0
Referent a l'ús alternatiu de productes naturals com insecticides o ambientadors	1	0
D2 Pla de mesures d'estalvi energètic i d'aigua	2	2
Reducció del consum d'aigua	1	1
Reducció del consum d'energia	1	1
D3 Pla de mesures de reducció del malabaratament d'aliments	3	3
Lliurament aliments no consumits	1	1
Aprofitament excedents alimentaris	1	1
Donacions d'aliments	1	1

2.- MILLORA DEL CÀNON (fins a 20 punts)

Cànon mínim anual fixat de:
100,00 € + 21,00 € (21% IVA) = 121,00 € IVA inclòs

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
Presenta una oferta de cànon anual de 1.100,00 € sense IVA, resultant:
1.100,00 € + 231,00 € (21% IVA) = 1.331,00 € IVA inclòs
Es valora amb 20 punts

	Puntuació màxima	ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
2.- MILLORA DEL CÀNON	20	20
Oferta econòmica – cànon mínim anual, sense iva = 100,00 €		1.100,00 €

TOTAL PUNTUACIÓ (sobre un total de 100 punts)

ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
Ha obtingut una puntuació total de **82,5 punts**



 Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Acció Cívica
i Comunitària

CARACTERÍSTIQUES DE L'OFERTA AMB MILLOR RELACIÓ QUALITAT - PREU

Titular de l'oferta: ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ

Cànon sense IVA: 1.100,00 €

Cànon amb IVA: 1.331,00 €

Anualitats: 2023 - 2024

Termini d'execució: des de la signatura del contracte fins al 31 de desembre de 2024

Termini de garantia: 6 mesos

Barcelona

Xavier Baiget i Cantons
Cap del Servei de Suport Tècnic i Informació

20/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN2I3SSJRE0024IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 20 de 21

ANNEX.QUADRE DE PUNTUACIONS
CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA, CAFETERIA-RESTAURANT I CAFETERIA-MENJADOR
A DIVERSOS CASALS CÍVICS I COMUNITARIS (CCC) I CASES DEL MAR (CM)
DE LA DIRECCIÓ GENERAL D'ACCIÓ CÍVICA I COMUNITÀRIA
Expedient BE-2023-408

Lot 7 - CCC BADALONA - JUAN VALERA		Licitador
		ÀNGELA MACÍAS GONZÁLEZ
	Puntuació màxima	
1.- CRITERIS DE QUALITAT	80	62,5
A) Qualitat dels aliments	38	29
A1 Productes de venda de proximitat	10	9
<i>Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de carn i peix</i>	2	2
<i>Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de verdures</i>	2	2
<i>Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de fruites</i>	2	2
<i>Aportació de productes de pa provinents de forns de proximitat (no pans industrials)</i>	2	2
<i>Aportació de productes de brioixeria provinents de forns de proximitat (no brioixeria industrial)</i>	1	0
<i>Aportació de productes làctics de proximitat</i>	1	1
A2 Productes frescos	6	6
A3 Productes de temporada	6	6
A4 Productes ecològics	4	0
A5 Productes de comerç just	4	0
A6 Varietat de fruita fresca	4	4
A7 Utilització d'oli d'oliva	4	4
B) Millores addicionals	25	22
B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria	6	6
B2 Ampliació de l'horari setmanal	9	6
B3 Franges horàries amb ofertes d'esmorzar i de berenar	5	5
B4 Proposta de dinamització dels serveis de bar i cafeteria per diversificar i incrementar el nombre d'usuaris	3	3
B5 Adaptació de les propostes de plats a les festivitats	2	2
C) Organització del servei i recursos humans	8	4,5
C1 Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal	3	3
C2 Programa de formació en prevenció de riscos laborals	3	1,5
C3 Graella amb la distribució d'horaris del personal	1	0
C4 Diagrama de flux de la matèria primera	1	0
D) Mesures relatives al respecte mediambiental	9	7
D1 Bones pràctiques ambientals	4	2
<i>Referent a l'ús d'envasos</i>	1	1
<i>Referent a la reducció de restes i gestió de residus (orgànics, plàstics, vidre, paper i oli)</i>	1	1
<i>Referent a l'ús de productes d'higiene i neteja</i>	1	0
<i>Referent a l'ús alternatiu de productes naturals com insecticides o ambientadors</i>	1	0
D2 Pla de mesures d'estalvi energètic i d'aigua	2	2
<i>Reducció del consum d'aigua</i>	1	1
<i>Reducció del consum d'energia</i>	1	1
D3 Pla de mesures de reducció del malabaratament d'aliments	3	3
<i>Lliurament aliments no consumits</i>	1	1
<i>Aprofitament excedents alimentaris</i>	1	1
<i>Donacions d'aliments</i>	1	1
2.- MILLORA DEL CÀNON	20	20
Oferta econòmica – cànon mínim anual, sense iva = 100,00 €		1.100,00 €
Percentatge increment de l'oferta		1000%
TOTAL PUNTUACIÓ	100	82,5

21/21



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
08/09/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/07/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06QM3PQPKN213SSJRE0024IXO52HR8MY

Data creació còpia:
08/07/2024 13:16:57

Pàgina 21 de 21