

LC/MS/MJT Exp. 2024/0004057

A les 12 hores i 40 minuts del dia 6 de juny de 2024, es constitueix convocats en legal forma els seus membres, la Mesa de Contractació de Serveis Generals i Sector Públic, de forma telemàtica. Resta presidida pel Sr. Carles Barnés Garcia, cap del Servei de Contractació de la Diputació de Barcelona i pels vocals per la Sra. Isidra Guardiola Salinas, com a delegada de la secretària general, per Olga Coca Jiménez, com a delegada de l'interventor general, la Sra. Maria José Fajardo García, gerent, i per la secretària de la Mesa Sra. M. Dolores Carmona Fernández. Es constitueix la present Mesa per a la lectura de l'informe relatiu als criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor, l'obertura de pliques que fa referència a l'obertura de Sobre Digital que fa referència als criteris automàtics i proposta d'adjudicació, presentada **pels licitadors**, en temps i forma assenyalats al DOUE i al Perfil de Contractant de la Diputació de Barcelona, de la contractació relativa al procediment obert amb més d'un criteri d'adjudicació corresponent al **“Servei de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona”**, tot això de conformitat amb allò que disposa en els articles del 145 al 151, 157 i 326 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), i l'article 25 del Reial Decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de Contractes del Sector Públic.

S'aporta a la Mesa de Contractació de Serveis Interns i Sector Públic l'informe tècnic dels criteris de judici de valor, emès pel Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, la part del qual interessa diu el següent:

(...)

Per acord del Consell General del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, en sessió ordinària de 12 de març de 2024 (*núm. registre 1/2024*) es va aprovar l'expedient de contractació relatiu a la concessió del servei no públic de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, mitjançant procediment obert amb pluralitat de criteris d'adjudicació. En el mateix acord es va fixar que el concessionari haurà d'abonar al Consorci un cànon mínim fix mensual de 835,00€, més 175,35€ en concepte de 21% d'IVA, per la utilització dels espais del recinte del Consorci destinats al Bar-Restaurant, i un cànon mínim variable anual del 15% sobre el resultat positiu anual del servei (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*), que podran ser millorats com a criteris d'adjudicació avaluable de forma automàtica.

En data 24 d'abril de 2024, la *Mesa de Contractació de Serveis Generals i Sector Públic*, va procedir a l'obertura del sobre A corresponent a la documentació administrativa de les següents empreses:

- BALOT HOSTELERIA, SL, amb NIF B66504861,

- SAM KARIN, amb NIF XXXXXXXXX,
- SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU, amb NIF B67043331,
- NORAI RAVAL SCCL, amb NIF F65360281,
- EUREST CATALUNYA, S.L.U., amb NIF B58062027.
- BRONZO GASTRONÒMIC,SLU, amb NIF B66867987.

En data 2 de maig de 2024 la Mesa de Contractació de Serveis Generals i Sector Públic va procedir a l'obertura del sobre B relatiu als criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor.

Els criteris que depenen d'un judici de valor per a l'adjudicació d'aquest procediment obert es troben recollits en el Plec de Clàusules Administratives Particulars aprovats a l'efecte. En data 8 d'abril de 2024 es va publicar al perfil de contractant una esmena d'una errada material corresponent al barem de puntuació del subcriteri de presentació d'una proposta d'inversió per a la millora de les instal·lacions. Els criteris emprats, incorporant l'esmena de l'errada material esmentada, es reproduïxen a continuació:

Criteris que depenen d'un judici de valor (30%):

-Criteri 1: Memòria tècnica sobre la metodologia i el pla per explotar el servei de Bar-Restaurant.....fins a 30 punts

Aquesta memòria haurà de contenir els subapartats que es detallen a continuació. L'extensió de la memòria no podrà superar el límit de 30 pàgines (10 pàgines per a cada subapartat), escrites a doble cara amb interlineat exacte (14) i en lletra Arial, tamany 11.

- **Proposta de presentació d'una proposta metodològica de planificació operativa del servei.....fins a 10 punts**

Es valorarà la qualitat dels continguts de la proposta en relació a la presentació i claredat de l'exposició i la funcionalitat de la metodologia exposada que inclogui: la presentació del model de negoci i la descripció del servei (organització, gestió, coordinació, planificació, seguiment i recursos a emprar).

Pla de posada en marxa del servei: S'han d'indicar les tasques i el calendari per a la seva plena implementació i posada en marxa (s'ha de garantir al màxim la continuïtat del servei). En aquest apartat, no s'ha de parlar de calendari d'obres.

- Dimensionament i organització del personal i proposta d'adscripció als diferents serveis
- Procediments d'atenció al clients i protocols de resolucions d'incidències (pics de treball, neteja, etc.)
- Gestió dels residus i política ambiental, amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cuina.

- Pla de manteniment de les instal·lacions.

Es valoraran les propostes de millora en relació als Plecs que millor garanteixin l'excel·lència del servei, i l'accessibilitat de tots els públics i la bona atenció al visitant.

No es valorarà la informació que es consideri supèrflua o innecessària. La valoració serà classificada i alhora puntuada segons el barem que a continuació es detalla:

Insuficient: s'atorga 0 punts

Per a la proposta en la que la informació aportada no s'ajusta al projecte o bé es considera insuficient en cadascun dels aspectes subjectes a valoració.

Acceptable: s'atorga 1 punts

Per a la proposta que en general recull i desenvolupa els aspectes subjectes a valoració si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detall es considera bàsic i/o estandarditzat.

Bona: s'atorga 5 punts

Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

Molt bona: s'atorga 10 punts

Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració i que a més incorporin altres aspectes que permetin millorar el desenvolupament del servei. L'alt grau de desenvolupament, descripció i detall es considera per si mateix i en la seva globalitat com a millora.

- **Proposta d'oferta gastronòmica..... fins a 10 punts.**

Per tal definir l'estil, qualitat i condicions de com es prestarà el servei, ha d'incloure, com a mínim, el llistat de productes, els seus preus (PVP), menús, carta de temporada. Cal indicar la rotació de les cartes i els menús i presentar com a mínim un exemple de menú per temporada.

En relació al pack d'esmorzar de la cafeteria per al personal que presta serveis al Museu: definir en què consistirà i el seu preu de venda* (IVA inclòs). *El preu de venda no serà objecte de valoració en aquest apartat.

D'igual manera, es proposarà els packs de càtering associats al lloguer de l'auditori:

- Packs d'esmorzars (Coffee-break) (cafès, suc, pastes, cafès, entrepans petits....) per persona
- Packs de picoteig o safates bussines (refrescs, aigua, suc, nuggets, croquetes, fruita, embotits, sadwiches...) (per persona)

La valoració es farà de forma integral, en base a criteris de qualitat, varietat, rotació, relació preu/qualitat. Es valorarà la proposta que millor garanteixi l'excel·lència del servei, l'adequació a les necessitats del Museu i l'accessibilitat de tots els públics.

No es valorarà la informació que es consideri supèrflua o innecessària. La valoració serà classificada i alhora puntuada segons el barem que a continuació es detalla:

<p>Insuficient: s'atorga 0 punts <i>Per a la proposta en la que la informació aportada no s'ajusta al projecte o bé es considera insuficient en cadascun dels aspectes subjectes a valoració.</i></p> <p>Acceptable: s'atorga 2 punts <i>Per a la proposta que en general recull i desenvolupa els aspectes subjectes a valoració si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detall es considera bàsic i/o estandarditzat.</i></p> <p>Bona: s'atorga 5 punts <i>Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.</i></p> <p>Molt bona: s'atorga 10 punts <i>Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració i que a més incorporin altres aspectes que permetin millorar el desenvolupament del servei. L'alt grau de desenvolupament, descripció i detall es considera per si mateix i en la seva globalitat com a millora.</i></p>

- :
- **Per la presentació d'una proposta d'inversió per a la millora de les instal·lacions..... fins a 10 punts.**

Es valorarà la presentació de fins a un màxim de dues propostes d'inversió, a raó de 5 punts per proposta, que vagin acompanyades d'una memòria d'actuacions en la que s'inclouï el cost d'inversió per proposta (que no podrà ser superior a 30.000,00€, IVA exclòs) i el calendari d'execució al llarg de la durada del contracte.

Les propostes tindran per objecte la millora de l'equipament des del punt de vista funcional i/o estètic i que s'ajustin a la línia d'interiorisme i posicionament del Museu Marítim de Barcelona. En qualsevol cas seran objecte de validació pels responsables del Consorci.

La valoració de les ofertes de les empreses admeses a la present contractació tenint en compte aquests criteris és la següent:

PROPOSTA DE PRESENTACIÓ D'UNA PROPOSTA METODOLÒGICA DE PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL SERVEI.....fins a 10 punts

S'han valorat les propostes de millora en relació als plecs relacionades amb cadascun dels elements objecte de valoració (pla de posada en marxa del servei, dimensionament i organització del personal, procediment d'atenció al client i protocols de resolució d'incidències, gestió de residus i política ambiental i pla de manteniment de les instal·lacions). Per a cadascun dels elements s'ha aplicat el barem recollit en la clàusula 1.11 del Plec de Prescripcions Administratives Particulars i s'ha calculat la mitjana aritmètica per obtenir la puntuació final de cada oferta.

L'empresa **BALOT HOSTELERIA, SL** presenta una proposta correcta des del punt de vista de la presentació i la claredat en l'exposició. Identifica els seus valors i objectius, malgrat es troben a faltar en la seva presentació inicial com a objectius la sostenibilitat i criteris mediambientals que per al Consorci són objectius importants, en canvi sí que fa esment en els valors.

La posada en marxa del servei es considera molt bona, especificant la posada en marxa en 4 fases. En relació amb a la proposta d'adscripció de servei no presenta cap proposta, explica les intencions i objectius sense concretar la informació.

Presenta un quadrant del personal que es considera correcte per tal que servei quedi cobert, malgrat es troba a faltar l'adscripció del personal a cada servei concret. En aquest apartat, l'empresa no explica cap mesura o recurs per fer el seguiment del servei.

En relació amb el procediment d'atenció al client i protocol de resolució d'incidències, la proposta es considera correcta. En pics de feina es limita únicament a proposar a ampliar el servei.

La gestió de residus i política ambiental es considera molt bona i suficient:

- Té en compte el reciclatge.
- Apliquen política de minimització de residus
- Usen productes de neteja no contaminants
- Busquen l'eficiència energètica
- Apliquen consum responsable, també de l'aigua
- Productes km 0

En relació amb el Pla de manteniment de les instal·lacions, l'empresa especifica les actuacions de neteja que es valoren de manera bona i les actuacions del manteniment de la maquinària.

D'acord amb aquestes valoracions, es proposen les puntuacions següents:

- | | |
|--|----------------------|
| • Pla de posada en marxa del servei: | 10 punts (Molt bona) |
| • Dimensionaments i organització del personal: | 1 punt (acceptable) |
| • Procediment atenció al client: | 1 punt (acceptable) |
| • Gestió de residus: | 10 punts (Molt bona) |
| • Pla de manteniment instal·lacions: | 5 punts (Bona) |

La puntuació total proposada és de **5,4 punts**.

.....
....

El professional **SAM KARIN** presenta una proposta correcta des del punt de vista de la presentació, malgrat que es troben a faltar els objectius del model de negoci com a introducció en la seva proposta. En relació amb la metodologia de l'explotació es remet al Sistema de Comandamiento Integrado (SCI), però no concreta quina seria la metodologia d'explotació, malgrat que de la informació lliurada es pot desprendre l'aplicació d'un procediment bàsic; per tant, es considera que la claredat en l'exposició podria haver-se millorat per explicar de manera expressa la metodologia d'explotació. Com a exemple, s'ha limitat a contemplar un mapa de procediment del servei, sense explicar-lo amb claredat.

Pel que fa a la posada en marxa del servei, el licitador proposa fer-la en 12 setmanes (3 mesos) i en 12 fases, es considera totalment acceptable i viable.

Dins de l'apartat de la descripció del servei, en concret, a l'esquema de serveis a prestar, s'observa una incongruència en la proposta d'horaris del servei del menú del migdia de la nota remarcada que contempla que el servei serà fins a les 16h, mentre que en l'esquema de serveis a prestar contempla fins a les 15h. Si fos l'últim cas, cal recordar que la jornada laboral de matí dels empleats/des del Consorci finalitza a les 15h i, per tant, serà quan podran dinar.

En relació amb el dimensionament i organització del personal, es valora positivament la proposta de l'anàlisi de la plantilla, concretant l'adscripció i funcions per a cada servei. El professional proposa ampliar la plantilla per prestar un bon servei, a més realitza una anàlisi i dona com a possibilitat la promoció dels ajudants a cambrers, fet que es considera positiu per incentivar un bon clima laboral i que s'estengui a la prestació de servei que és l'objecte de la contractació. Es valora positivament el pla de formació proposat que es concreta en formacions adaptades a cada treballador: resolució de problemes, atenció al client, gestió de l'estrès, anglès per la hostaleria, cuina creativa, tècniques de cuina saludable, etc.

D'altra banda, es limita a proposar l'aplicació d'un software per planificar els torns, en funció de diversos criteris i per establir procediments interns. Es troba a faltar alguna proposta específica de com es procediria en pics de feina. Finalment adjunta una planificació setmanal de torns de treball per prestar el servei.

Es valora molt positivament la proposta dels procediments d'atenció al client i resolució d'incidències. D'altra banda, no concreta els procediments de neteja, es limita a remetre als manuals d'operacions, per tant, que no es pot valorar el procediment sense especificar-lo.

La proposta de gestió de residus i política ambiental es considera molt bona:

- Compromís de reducció de malbaratament alimentari
- Compromís de minimització i gestió de residus
- Priorització de l'ús de vidre en lloc de plàstic d'un sol ús i ofereix a servir aigua de la xarxa amb tractament d'osmosi.
- Ús de material biodegradable i compostable

Finalment, en la proposta del pla de manteniment, el licitador es limita a fer remissió al Manual de Procedimientos y Autocontrol basat en el sistema APPCC (Anàlisi de Peligros y puntos de Control críticos), sense especificar la seva proposta.

D'acord amb aquestes valoracions, es proposen les puntuacions següents:

- | | |
|--|----------------------|
| • Pla de posada en marxa del servei: | 1 punt (acceptable) |
| • Dimensionaments i organització del personal: | 5 punts (Bona) |
| • Procediment atenció al client: | 10 punts (Molt bona) |

- Gestió de residus: 10 punts (Molt bona)
- Pla de manteniment instal·lacions: 0 punt (insuficient)

La puntuació total proposada és de **5,2 punts**.

.....
..

L'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU** presenta una proposta correcta des del punt de vista de la presentació i claredat en l'exposició. Identifica els seus valors i objectius.

En relació amb el pla de posada en marxa del servei, proposa dividir la posada en marxa en 3 fases i cadascuna d'elles, subdividida en les accions, acabant en enquestes de satisfacció per mesurar l'èxit de la gestió del canvi, proposta que es valora molt positivament i es considera totalment idònia i necessària. És molt bona.

En relació amb el dimensionament i organització de personal detalla la seva organització la qual es considera suficient per donar el servei requerit, malgrat es troba a faltar la descripció de les tasques assignades a cadascuna de les posicions. D'igual manera, es valora positivament el pla de formació que proposa l'empresa, tot i que únicament s'orienta a la formació culinària, per tant, es troben a faltar altres accions formatives que són necessàries per a la completa i excel·lent prestació de serveis objecte de la contractació, com podrien ser cursos d'atenció al client.

En relació amb els procediments d'atenció al client i protocols de resolució d'incidències, l'empresa licitadora explica en punts de manera ordenada com faria aquesta atenció al client i la manera de resoldre incidències. Es valora positivament que en el tiquet de la TPV inclourà un codi QR que portarà a una enquesta electrònica per a recollir opinions, suggeriments i queixes dels usuaris.

La gestió de residus i política ambiental proposada es considera bona. Malgrat que s'observa que podria haver estat més específic en el pla, a nivell general parla del compromís de l'empresa en la reducció de la petjada de carboni i per la reducció del malbaratament alimentari.

Per últim, el pla de manteniment de les instal·lacions és correcte i suficient en relació amb les normes d'higiene i neteja de personal. Es troba a faltar alguna menció a la neteja de la maquinària i estris de la cuina.

D'acord amb aquestes valoracions, es proposen les puntuacions següents:

- Pla de posada en marxa del servei: 10 punts (Molt bona)
- Dimensionaments i organització del personal: 5 punts (Bona)

- Procediment atenció al client: 10 punts (Molt bona)
- Gestió de residus: 5 punts (Bona)
- Pla de manteniment instal·lacions: 5 punts (Bona)

La puntuació total proposada és de **7 punts**.

.....
..

L'empresa **NORAI RAVAL SCCL** presenta una proposta que inicialment s'observen mancances de claredat i ordre en l'exposició que dificulten la valoració per apartats.

La missió de l'empresa que exposa està totalment centrada en la gestió de la cafeteria, restaurant i servei de càtering, aspectes que es consideren fonamentals, però es troben a faltar altres objectius que cal perseguir en la prestació del servei, com poden ser criteris de sostenibilitat i atenció al client. D'altra banda, es valora positivament la missió enfocada a programes de recerca, l'oferta de cicles de conferències o tallers gastronòmics per posar en valor de la gastronomia marítima.

El pla de posada en marxa que han proposat és correcte.

En la descripció del servei que realitza l'empresa, esmenta un Servei de Cafeteria amb la denominació "*Port*" i un Servei de Restaurant amb la denominació "*Ancora*", sense concretar a què respon, si és una proposta o és una marca ja consolidada, tot i que es fa pensar que es una proposta que ells fan al llarg de la seva exposició. Per tant, aquest element no és objecte de valoració.

En relació a la descripció dels serveis, proposa els horaris de cafeteria, restaurant i la proposta de personal per executar el servei, que són suficients i correctes, sense aportar cap valor afegit que garanteixin l'excel·lència del servei. S'observa que l'empresa afirma que els servei de restaurant es farà principalment a la sala interior de la planta baixa, i continua dient que en pics de feina o reserves exclusives es farà servir l'altell, afirmació que es podria entendre com que no faran servir aquest espai de manera habitual, condicions que anirien en detriment del servei ofert.

En relació amb el procediment d'atenció al client, la proposta no aporta cap valor afegit. Tanmateix, es valora positivament el protocol exposat en relació amb el servei de càtering, tot i que s'observa, de nou, que proposen que el servei es faci a través de "*Balisa Norai*", sense concretar exactament a què respon aquesta denominació.

En relació amb la gestió de residus i política ambiental, expressen que compten amb protocols que segueixen les instruccions de l'Agència de Salut Pública, que consideren totalment acceptables i necessaris, malgrat es troba a faltar la informació més específica i detallada, a banda del compromís de selecció de residus per al seu reciclatge.

Per últim, en relació amb el pla de manteniment proposat es considera correcte, atès que detalla el manteniment preventiu i correctiu de l'equipament.

D'acord amb aquestes valoracions, es proposen les puntuacions següents:

- Pla de posada en marxa del servei: 5 punts (Bona)
- Dimensionaments i organització del personal: 5 punts (Bona)
- Procediment atenció al client: 1 punt (acceptable)
- Gestió de residus: 1 punt (acceptable)
- Pla de manteniment instal·lacions: 5 punts (Bona)

La puntuació total proposada és de **3,4 punts**.

.....
L'empresa **EUREST CATALUNYA, S.L.U.**, presenta una proposta correcta des del punt de vista de la presentació i claredat en l'exposició. La descripció del model de negoci és correcta. En relació amb la posada en marxa del servei, l'empresa proposa realitzar la posada en marxa en 5 fases, totalment correctes i acceptables per tal que garantir la continuïtat del servei.

En relació al dimensionament i organització del personal és bàsic i suficient. Es troba a faltar una separació en el servei de dies laborables i els dies festius, així com en cas de obertura de sopars. Addicionalment, es troba a faltar una proposta per franges horàries que es faciliti la valoració de manera global per assegurar la prestació del servei. Es valora positivament la proposta relativa a sufragar els impactes en pics de feina i de neteja.

En relació amb els procediments d'atenció al client, l'empresa es centra més la proposta de resolució d'incidències, malgrat es troba a faltar una proposta més detallada de com es gestionarien aquestes incidències. Així mateix, també es troba a faltar el procediment que expliqués quina atenció al client es pensa donar i com, com podria ser la recepció al client, reserves o fins i tot com acabaria la seva estada al Bar-Restaurant.

En relació a la gestió de residus i política ambiental és considera bona les propostes rebudes, atès que detalla:

- Gestió de residus i reciclatge
- Tenen en compte el malbaratament alimentari
- Apliquen la minimització de residus
- Tenen en compte l'eficiència energètica

- Parlen de reutilització
- Prioritzen productes km0

Per últim, En relació amb el pla de manteniment proposat es considera correcte per mantenir les instal·lacions en un bon estat de conservació, sense que aportí una millora rellevant. És bona.

D'acord amb aquestes valoracions, es proposen les puntuacions següents:

- | | |
|--|----------------------|
| • Pla de posada en marxa del servei: | 10 punts (Molt bona) |
| • Dimensionaments i organització del personal: | 5 punts (Bona) |
| • Procediment atenció al client: | 1 punt (acceptable) |
| • Gestió de residus: | 5 punts (Bona) |
| • Pla de manteniment instal·lacions: | 5 punts (Bona) |

La puntuació total proposada és de 5,2 punts.

.....

L'empresa **BRONZO GASTRONÒMIC,SLU** presenta una proposta correcta des del punt de vista de la presentació i claredat en l'exposició. Identifica els seus valors i objectius, malgrat es troba a faltar algun esment relacionat amb la cultura marítima i algun objectiu relacionat amb la sostenibilitat i criteris mediambientals, que per al Consorci són objectius importants.

La proposta que realitza l'empresa en relació amb la posada en marxa per tal de garantir la continuïtat del servei no es considera correcta, atès que el licitador proposa fer la benvinguda de l'equip la segona quinzena del mes d'agost i obrir la primera quinzena del mes de setembre, quan d'acord amb la clàusula 1.5 del Plec de Clàusules Administratives de la present contractació, la previsió és que el servei s'iniciï l'1 d'agost de 2024.

En relació amb el dimensionament i organització del personal, l'empresa adjunta una proposta d'horaris del personal necessari per a la prestació del servei que es considera correcta. Es valora positivament la proposta d'ampliar l'equip en cas de pics de feina.

En relació amb el procediment d'atenció al client, l'empresa no realitza cap proposta.

En relació amb la gestió de residus, l'empresa no explica gairebé més que la política de selecció de residus per al seu reciclatge, per la qual cosa, es considera insuficient.

Per últim, en relació amb el pla de manteniment, l'empresa no realitza cap proposta.

D'acord amb aquestes valoracions, es proposen les puntuacions següents:

- | | |
|--|----------------------|
| • Pla de posada en marxa del servei: | 5 punts (Bona) |
| • Dimensionaments i organització del personal: | 1 punt (acceptable) |
| • Procediment atenció al client: | 0 punt (insuficient) |
| • Gestió de residus: | 0 punt (insuficient) |
| • Pla de manteniment instal·lacions: | 0 punt (insuficient) |

La puntuació total proposada és de 1,2 punts.

PROPOSTA D'OFERTA GASTRONÒMICA.....fins a 10 punts.

L'empresa **BALOT HOSTELERIA, SL** realitza una proposta d'oferta gastronòmica correcta i alineada als objectius del Museu Marítim. Aporta un llistat de productes amb el seu PVP (*PVP no valorable*) que inclou els productes obligatoris contemplats als plecs tècnics. A més, aporta exemples de menús diaris de temporada (tardor-hivern i primavera-estiu). En totes les propostes de menús s'observa la presència de productes relacionats amb el mar.

I per últim, l'empresa realitza una proposta de packs associats al lloguer de l'auditori i esmorzars per als empleats/des del Consorci.

Aplicant els criteris de valoració, es considera el següent:

- Es desprèn de la proposta que els seus menús, packs i productes són de qualitat, seleccionant productes de temporada. Menús saludables i equilibrats nutricionalment, incorporant opcions vegetarianes, sense gluten, adaptades a clients diabètics, celíacs o al·lèrgics.
- Tenen implementat un servei de seguretat alimentària.
- Pel que fa al pack d'esmorzar per als empleats es detecta que només oferta entrepans freds, per tant, es trobaria faltar els entrepans calents.
- Els menús no es repetiran en la mateixa setmana.

La puntuació atorgada en aquest apartat és de **5 punts**, considerada com a **BONA**, atès que la valoració feta de forma integral de la seva oferta gastronòmica desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

.....
....

El professional **SAM KARIN.**, realitza una proposta d'oferta gastronòmica correcta i alineada als objectius del Museu Marítim. Proposa elaborar rebosteria d'elaboració

pròpia evitant així pastisseria pre-congelada industrial. Aposten per la producció sostenible a través de productes de territori, cultiu ecològic i km0.

En les propostes de menús s'observa la presència del producte del mar. Proposa menús de temporada (tardor-hivern i primavera-estiu) totalment correctes i amb productes de qualitat. I per últim, l'empresa realitza una proposta de packs associats al lloguer de l'auditori i esmorzars per als empleats/des del Consorci.

Aplicant els criteris de valoració, es considera el següent:

- Es desprèn de la proposta que els seus menús, packs i productes són de qualitat, seleccionant productes de temporada, de proximitat i de gran varietat (entrepans, rebosteria, tapes, etc)
- La rotació dels menús serà en un període mínim de dues setmanes.
- Utilitzen tècniques d'elaboració saludables, reduint al màxim l'ús de greix en cuinats i amaniments.
- Les propostes inclouen opcions veganes, plats sense gluten i es poden adaptar a dietes especials (baixos en sal, hipolocalòrics i intoleràncies)

La puntuació atorgada en aquest apartat és de **5 punts**, considerada com a **BONA**, atès que la valoració feta de forma integral de la seva oferta gastronòmica desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

.....
..

L'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU** realitza una proposta d'oferta gastronòmica correcta i alineada als objectius del Museu Marítim, en la qual es detecta la presència de productes de mar. Inclou el llistat de productes però no especifica el PVP, encara que no es valorable.

Proposa els packs d'esmorzar per als empleats del Consorci, amb l'aplicació del descompte estipulat i també realitza una proposta de packs associats al lloguer de l'auditori.

Aplicant els criteris de valoració, es considera el següent:

- Es desprèn de la proposta que els seus menús, packs i productes són de qualitat, i es tindran en compte sempre la temporalitat dels productes de temporada
- Oferta carta de cuina catalana tradicional variada (mediterrània, tradicionals, internacional i també adaptada als esdeveniments programats pel Museu.
- La rotació de la gastronomia proposada serà diària.
- En els menús incorporen assortiments de pans.
- Disposa de carta d'al·lèrgens.

- Proposa productes gastronòmics en dies assenyalats com són les festes de Santa Eulàlia, Sant Valentí, Sant Jordi, La Mercè, la Nit dels Museus, etc., que es valoren positivament.

En aquest apartat no s'ha valorat les accions comercials i comunicació que proposa l'empresa en el seu dossier, per no ser un criteri de valoració especificat.

La puntuació atorgada en aquest apartat és de **5 punts**, considerada com a **BONA**, atès que la valoració feta de forma integral de la seva oferta gastronòmica desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

.....
..

L'empresa **NORAI RAVAL SCCL** realitza una proposta d'oferta gastronòmica correcta i alineada als objectius del Museu Marítim. L'empresa proposa oferir menú de migdia i menú executiu, però aquest darrer només amb reserva prèvia, quan no s'ha especificat en els plecs aquesta condició.

I per últim, l'empresa realitza una proposta de packs associats al lloguer de l'auditori i esmorzars per als empleats/des del Consorci, que es consideren correctes.

Aplicant els criteris de valoració, es considera el següent:

- Es desprèn de la proposta que els seus menús, packs i productes són de qualitat, seleccionant productes de temporada i de proximitat. L'empresa aporta proposta de menú de temporada (primavera, estiu, hivern i tardor). S'observa que en l'exemple de menú diari de primavera proposat no existeix cap presència de productes relacionats del mar.
- El menú tindrà una rotació de cada dia. Cada any es canviaran les 4 propostes de menús de temporada.
- Les propostes inclouen opcions veganes, sense gluten, sense lactosa i pastisseria d'alta qualitat.

La puntuació atorgada en aquest apartat és de **5 punts**, considerada com a **BONA**, atès que la valoració feta de forma integral en la seva oferta gastronòmica desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

.....
.

L'empresa **EUREST CATALUNYA, S.L.U.**, realitza una proposta d'oferta gastronòmica correcta i alineada als objectius del Museu Marítim. En tots els seus menús està la presència de productes del mar.

Pel que fa als menús d'esmorzars són correctes, però dels exemples proposats es detecta que com a beguda només proposa sucs, i no cap altra beguda que hagués estat idoni. També es presenta proposta de packs de càtering associats al lloguer de l'auditori.

Aplicant els criteris de valoració, es considera el següent:

- Es desprèn de la proposta que els seus menús, packs i productes són de qualitat.
- L'empresa aporta cartes i aperitius de temporada i comerç just, diferenciada en primavera, estiu, tardor i hivern.
- La rotació dels menús seran cada 3 setmanes.
- La rotació de la gastronomia proposada serà diària.
- En les cartes de menús proposades s'assenyalen els productes vegetarians.
- Proposa tallers en col·laboració d'especialistes (escabetxos, ceviches i tiraditos, ronquejar tonyina, peixos oblidats, etc.)

La puntuació atorgada en aquest apartat és de **5 punts**, considerada com a **BONA**, atès que la valoració feta de forma integral de la seva oferta gastronòmica desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

.....

L'empresa **BRONZO GASTRONÒMIC,SLU** realitza una proposta d'oferta gastronòmica basada en el mar i la cultura mediterrània, però quan adjunta els exemples de menús es detecten els següents aspectes:

- En relació amb el pack d'esmorzar per al personal del Museu, indica inicialment que serà d'entrepà fred + cafè, però es remet a l'annex 1 de l'oferta. Un cop consultat aquest annex 1, s'observa que s'oferta altres productes, com són entrepans calents, bikinis del Museu, brioxeria, per tant, no queda clar quina és la proposta del pack d'esmorzar ofert.
- Es detecta l'omissió de propostes de menús de temporada. No existeix cap proposta de menú tardor-hivern, primavera-estiu. L'empresa es limita a dir que es canviarà seguint les temporades cada tres mesos, però no es presenta cap exemple de menú de temporada.

Realitza una proposta de packs associats al lloguer de l'auditori.

Aplicant els criteris de valoració, es considera el següent:

- Es considera que la proposta contempla alguns productes de qualitat, malgrat es detecta que són d'elaboracions senzilles on el peix i el mar tindran especial

rellevància.

- Aprofitaran els productes de temporada.
- La carta de productes proposada és bàsica.
- Únicament presenta un menú de migdia.
- No presenta cap exemple de menú de temporada.
- La carta canviarà seguint les temporades cada tres mesos, incloent els productes cada estació.

La puntuació atorgada en aquest apartat és de **2 punts**, considerada com a **ACCEPTABLE**, atès que la valoració feta de forma integral en la seva oferta gastronòmica, desenvolupa els aspectes subjectes a valoració si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detallat es considera bàsic.

PER LA PRESENTACIÓ D'UNA PROPOSTA D'INVERSIÓ PER A LA MILLORA DE LES INSTAL·LACIONS..... fins a 10 punts.

L'empresa **BALOT HOSTELERIA, SL** proposa dos projectes d'inversió:

a) Inversions en l'espai central interior 30.000,00€

En l'espai central proposa la incorporació de mòduls versàtils amb mobilitat per tal de poder crear àrees ambientals especials i suavitzar la fredor de l'espai i la renovació dels sofàs . Proposen creació d'ambients a través de separadors de fusta de faig mòbils. Des d'un punt de vista estètic es considera que la proposta de separadors de fusta podria impactar bruscament en la imatge de l'espai patrimonial i prendre protagonisme.

La puntuació atorgada és de **2 punts**.

b) Inversions en l'espai complementaris 20.000,00€

En espais complementaris proposa adequar l'espai de l'altell per aconseguir un espai destinat a tallers, cursos i esdeveniments de petit format.

També la instal·lació d'una barra exterior per potenciar el servei de terrassa.

Des d'un punt de vista funcional podria ser idoni adequar l'espai de l'altell a tallers, cursos i esdeveniments malgrat podria comportar una disminució de l'espai destinat a prestar el servei de restaurant.

Es valora positivament la instal·lació d'una barra exterior atès que donaria servei a la terrassa-jardí sobretot per pal·liar les cues en pics de feina com podria ser l'hora

d'esmorzar. Des d'un punt de vist estètic es considera que podria integrar-se perfectament en la imatge de l'edifici.

La puntuació atorgada és de **4 punts**.

El calendari d'execució, per ambdues propostes d'inversió, serà de 6-7 setmanes.

En conclusió, aplicant criteris de millora de l'equipament des del punt de vista funcional i/o estètic la puntuació total atorgada en l'apartat de propostes d'inversió és **de 6 punts**.

En aquest apartat no s'han valorat les accions comercials i de comunicació que proposa l'empresa per no ser un criteri de valoració especificat.

.....
....

El professional **SAM KARIN** proposa dos projectes d'inversió:

a) Proposta A per a l'espai interior. 29.345,00€

Pel que fa a l'interior, proposa incorporar vegetació a l'interior per donar continuïtat amb els arbres present al jardí. A més, proposa la substitució del mobiliari existent i una nova distribució, instal·lant jardineres de separació i taules de gran tamany. Proposa utilitzar materials neutres, fusta de roure per a les cadires i taules amb estructures metàl·liques negres. A més, proposa instal·lar focus per il·luminar l'espai.

La proposta es valora positivament considerant que s'integraria la imatge del jardí amb l'interior del Restaurant. Pel que fa a la substitució de mobiliari és correcte, malgrat la proposta de taules de gran tamany podria restar funcionalitat al servei.

Caldria valorar el manteniment que tindrien les plantes d'interior en funció de les espècies de plantes proposades.

La puntuació atorgada és de **4 punts**.

b) Proposta B per l'exterior (terrassa) 23.095,00€

Pel que fa a l'exterior, proposa substituir el mobiliari existent i fer una nova configuració espacial, afegint sofàs. Proposa millorar la vegetació exterior, il·luminació i sistema d'altaveus de música ambiental.

Des d'un punt de vista funcional la proposta és acceptable. La incorporació de la millora de la vegetació es considera que estèticament es considera correcta però excessiva, fet que podria entorpir en algunes activitats pròpies del Museu que es celebren al jardí. També l'increment de molta vegetació podria derivar en l'augment de mosquits que actualment provoca alguns inconvenients per als usuaris i alhora l'increment de consum d'aigua.

Pel que fa referència a la instal·lació dels altaveus, caldrà estudiar a fons l'impacte acústic i visual en cas de ser l'adjudicatari, per evitar queixes dels veïns.

La puntuació atorgada és de **3 punts**.

Per a l'execució de les dues propostes d'inversió serà de 6 mesos.

En conclusió, aplicant criteris de millora de l'equipament des del punt de vista funcional i/o estètic la puntuació total atorgada en l'apartat de propostes d'inversió és **de 7 punts**.

.....
..

L'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU** proposa dos projectes d'inversió:

a) Una, enfocada a la zona interior del Bar-Restaurant 29.790,95€

La proposta presentada per l'empresa és ambiciosa proposant un canvi d'imatge. Proposa substituir tot el mobiliari de la sala. En relació amb la zona interior preveu amagar l'espai d'office de sala mitjançant un separador de fusteria i substituir la il·luminació de peu.

L'empresa realitza una distribució de taules dins de l'espai interior que es considera totalment funcional i atractiva estèticament i s'integraria en la imatge de l'edifici i en correlació amb el jardí. Es valora també positivament la proposta l'ampliació d'il·luminació. D'igual manera, es valora positivament la proposta d'amagar l'espai d'office per donar més importància estèticament a la resta de l'espai.

La puntuació atorgada és de **5 punts**.

b) I, l'altra, enfocada a la zona del jardí- 25.223,81€

En relació amb la zona de terrassa es proposa la renovació de tot el mobiliari exterior. A més, proposen el muntatge d'un petit contenidor per oferir un servei

directe al comensal de la terrassa. S'ha valorat positivament aquesta proposta atès que el contenidor està relacionat amb la cultura marítima i, per tant, des d'un punt de vista estètic podria encaixar perfectament, malgrat s'estudiarà al fons en cas de ser l'empresa adjudicatària per mesurar l'impacte visual. Des d'un punt de vista funcional també podria ser avantatjós per pal·liar els pics de feina de la cafeteria.

La puntuació atorgada és de **5 punts**.

Proposa que la durada de canvi de mobiliari serà de dos dies i també de dos dies per al muntatge del contenidor.

En conclusió, aplicant criteris de millora de l'equipament des del punt de vista funcional i/o estètic la puntuació total atorgada en l'apartat de propostes d'inversió és **de 10 punts**.

.....
..

L'empresa **NORAI RAVAL SCCL** proposa dos projectes d'inversió:

a) Creació d'un espai "Coffee-Office" a l'altell del Bar-Restaurant. 21.000€

En relació a la creació d'un espai "Coffee-Office" a l'altell del Bar-Restaurant, proposa inversions relatives a:

- L'habilitació d'un elevador o cadira salva escales per a les persones de mobilitat reduïda, col·locar les cadires de manera que les persones amb mobilitat reduïda puguin accedir i habilitar diferents canals de comunicació (cartes, web...) per a que siguin accessibles. No es concreta l'import de l'elevador ni del mobiliari.

Valorada aquesta proposta d'inversió, s'observa que caldria fer un projecte tècnic previ per veure si per l'espai que tenim realment és viable aquesta actuació. Així mateix, s'observa que l'empresa no especifica l'import destinat a aquesta inversió.

- La millora dels tancaments d'accés a les parts internes mitjançant la instal·lació de portes amb pany que permeti el pas a només persones autoritzades, amb una inversió de 3.000 €.

Feta la valoració es considera que la seguretat està suficientment coberta amb l'actual vigilància que hi ha contractada per part del Consorci. Hi ha una persona de seguretat vigilant el Bar-restaurant en les hores de més alta

afluència com també hi ha un vigilant durant les 24h els 365 dies per la vigilància de totes les dependències de l'edifici.

Així mateix, a l'hora del tancament de la cafeteria, romanen tancades totes les portes de vidre perimetrals d'accés des del carrer amb clau o amb el selector corresponent de les portes automàtiques i passador de seguretat. La resta de portes interiors d'accés a la cuina no es podrien deixar tancades amb clau per raons de seguretat, han de ser accessibles fàcilment per tal que el vigilant pugui fer les rondes de vigilància nocturna.

- La instal·lació estratègica d'endolls al "Coffee-Office" a l'altell del Bar-Restaurant, així com contractar els serveis que permetin una banda ampla de connexió a internet. L'import de la inversió és de 3.000 €.

Valorada aquesta proposta es considera que:

- ✓ Respecte a la connexió elèctrica de l'altell, fa uns mesos s'han portat a terme les obres de substitució del paviment tècnic de l'altell, i s'ha aprofitat per renovar tots els endolls que hi havia ubicats al perímetre.
- ✓ Respecte a la connexió Wifi, la cafeteria (part interior) ja està coberta amb el Wifi corporatiu de cortesia, que no està limitat en temps. Com també es disposa del Wifi gratuït de l'Ajuntament, Barcelona WiFi, que cobreix cafeteria i jardí, limitat a un ús màxim d'una hora.
- L'adquisició de mobiliari a l'espai "Coffee-Office" (sofàs, taules, cadires, llums). També proposa invertir en la compra de mobiliari de l'espai del menjador (10 taules i 40 cadires), així com en la decoració de la paret, les taules amb flors i plantes naturals amb elements marítims. La inversió és de 15.000 €.

Es considera correcta la proposta d'inversió de la substitució de mobilitari, malgrat no es pot valorar des d'un punt de vista estètic ni funcional atès que no aporta cap proposta de model de cadires i taules. Tampoc aporta cap proposta visual dels elements de decoració proposats.

La puntuació atorgada és de **2 punts**.

b) Reestructuració de la barra i millora de la infraestructura de la Sala. 16.000€

Proposa la construcció d'un moble-barra mòbil i la compra d'un cafetera que pugui donar resposta a la necessitat de tenir una cafetera més per les hores d'esmorzar i així reduir les cues, i alhora que doni resposta en altres moments del dia. La proposta es considera correcta, malgrat no especifica en quin lloc concret es

posaria aquest moble-barra ni dimensions. Per tant, no es pot valorar des d'un de vista estètic ni funcional.

La puntuació atorgada és de **2 punts**.

En relació amb el calendari d'execució s'observa que de la proposta A), relativa a la creació d'un espai "Coffee-Office", no existeix cap esment al calendari. Respecte a la proposta B), relativa a la reestructuració de la barra i millora de la infraestructura de la Sala, hi ha una menció concreta a la temporalització per a la compra i restauració d'elements de mar escollit per fer la barra.

En conclusió, aplicant criteris de millora de l'equipament des del punt de vista funcional i/o estètic la puntuació total atorgada en l'apartat de propostes d'inversió és **de 4 punts**.

.....
L'empresa **EUREST CATALUNYA, S.L.U.**, proposa dos projectes d'inversió:

a) Inversions a la zona interior- 29.693,16€

En relació amb les inversions en la zona interior, proposa la renovació del mobiliari afegint petits elements de decoració. Proposen el cobriment del back office de l'altell amb un cel ras registrable, a base de plaques viníliques fàcilment netejables. En aquesta proposta i en cas que sigui adjudicatària caldria valorar profundament l'impacte visual i l'encaix amb l'edifici patrimonial.

Així mateix, es proposa la adquisició de mobles auxiliars per oferir tallers de cuina o altres activitats, i il·luminació per potenciar l'estructura gòtica.

A banda de la renovació de mobiliari, proposa la renovació d'altres elements: separadors, estores, llum de peu, vegetació i actuacions per afavorir el confort acústic. Per últim, proposen la renovació de parament (plats, gots, copes, etc.). Valorada la proposta des d'un de vista estètic i funcional es considera que encaixa en la nau gòtica i respectaria els elements estructurals de l'edifici. La distribució espacial de les taules es funcional i polivalent. La vegetació proposada per a l'interior es valora positivament donat que dona continuïtat a la vegetació del jardí, sense ser excessiva, que pugui destorbar en les activitats a realitzar.

El model del parament proposat es considera que és atractiu, actual i de bona qualitat a nivell de resistència.

La puntuació atorgada és de **4 punts**.

b) Inversions a la zona exterior- 29.931,10€

En relació amb les inversions en la zona exterior s'ha previst la instal·lació d'una nova barra per tal d'oferir begudes de manera directa. Es proposa la renovació del mobiliari amb una bona ergonomia i potenciar la il·luminació amb garlandes que no distorsioni l'entorn per generar un perímetre que delimiti l'espai de la terrassa. En cas de ser l'empresa adjudicatària s'estudiaria a fons l'impacte visual de les garlandes.

Per últim, proposa millorar la vegetació i jardineres de baix nivell hídric que podran servir també de separadors i també la renovació de les ombrel·les actuals. Es valora positivament les jardineres proposades des d'un vista estètic i també de sostenibilitat. Pel que fa les ombrel·les es consideren totalment funcional i atès que no traurà protagonisme a l'imponent pòrtic de la nau.

La valoració d'aquesta proposta és totalment positiva. Des d'un punt de vista estètic la instal·lació del model de barra mòbil que encaixa en la imatge de l'edifici i, des d'un de vista funcional, és positiu atès que donarà servei en franges en què es donen pics de feina i servirà per evitar cues dels usuaris.

Pel que fa al mobiliari de la zona exterior, els models proposats són, des d'un punt de vista estètic, molt atractius i mantenen l'harmonia del conjunt. Tenen bona ergonomia per l'usuari i tenen lleugeresa que n'augmenta la flexibilitat i facilita la feina als treballadors. També facilita la neteja.

La puntuació atorgada és de **5 punts**.

Per a la inversió de la zona interior i exterior es proposa un calendari d'execució de 2-3 mesos aproximadament.

En conclusió, aplicant criteris de millora de l'equipament des del punt de vista funcional i/o estètic la puntuació total atorgada en l'apartat de propostes d'inversió és **de 9 punts**.

.....
L'empresa **BRONZO GASTRONÒMIC,SLU** proposa dos projectes d'inversió:

a) Actuacions al jardí (20.370,00€)

En relació amb les actuacions al jardí, l'empresa proposa la substitució del mobiliari actual, així com la incorporació de para-sols, i elements vegetals per aconseguir un ambient més agradable.

Es considera que la proposta realitzada és bàsica sense detalls i sense especificar les funcionalitat per poder comprovar l'estètica del mobiliari proposat.

La puntuació atorgada és de **2 punts**.

b) Actuacions a la sala interior (29.560,00€)

En relació amb les actuacions a la sala interior, proposa substituir el mobiliari actual i incorporar divisions centrals amb vegetació, movibles per adaptar a cada situació.

Es considera que la proposta realitzada és bàsica sense detalls i sense especificar les funcionalitat per poder comprovar l'estètica del mobiliari proposat.

La puntuació atorgada és de **2 punts**.

L'empresa no inclou el calendari d'execució de les inversions, fet que deriva en la impossibilitat de poder valorar.

En conclusió, aplicant criteris de millora de l'equipament des del punt de vista funcional i/o estètic la puntuació total atorgada en l'apartat de propostes d'inversió és **de 4 punts**.

Un cop feta la valoració de les empreses presentades a la present licitació pública d'acord amb els criteris d'adjudicació basats en judicis de valor, es reproduïx el quadre de puntuació pels apartats valorats i que són els següents:

EMPRESA	CRITERIS DE JUDICI DE VALOR			PUNTUACIÓ
	MEMÒRIA TÈCNICA SOBRE LA METODOLOGIA I EL PLA PER EXPLOTAR EL SERVEI DE BAR-RESTAURANT			
	Proposta de presentació d'una proposta metodològica de planificació operativa del servei	Proposta d'oferta gastronòmica	Proposta d'inversió per a la millora de les instal·lacions	
BALOT HOSTELERIA, SL	5,40	5,00	6,00	16,40
SAM KARIN	5,20	5,00	7,00	17,20

SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU	7,00	5,00	10,00	22,00
NORAI RAVAL SCCL	3,40	5,00	4,00	12,40
EUREST CATALUNYA, S.L.U	5,20	5,00	9,00	19,20
BRONZO GASTRONÒMIC, SLU	1,20	2,00	4,00	7,20

Un cop realitzada la valoració dels criteris que depenen d'un judici de valor per a l'adjudicació de la contractació relativa a la concessió del servei no públic de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, la sotasignada proposa a la Mesa de Contractació de Serveis Generals i Sector Públic de la Diputació de Barcelona el present informe.

(...)

A continuació es procedeix a l'obertura del sobre C de les empreses admeses, corresponent a l'oferta econòmica i resta de criteris automàtics, el qual ofereix el resultat següent:

PRIMER.- Assenyalat amb el núm. 1 correspon a l'empresa **BALOT HOSTELERIA, SL**, amb NIF B66504861, la qual presenta la següent oferta:

- **Criteri 2: Augment en el Cànon fix mensual**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon fix mensual de:

		OFERTA DEL LICITADOR
		Preu cànon FIX mensual ofert I (IVA exclòs)
	Preu mínim cànon fix mensual IVA Exclòs	
Cànon fix mensual d'exploatació del servei	835,00€	1.580,00 €

- **Criteri 3: Augment en el percentatge de Cànon variable**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon variable anual en funció dels resultats si són positius (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*) de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Percentatge mínim cànon variable anual si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)	Percentatge anual del cànon variable ofert si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)
Cànon variable anual d'exploració del servei (%)	15%	25 %

- **Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant**

		OFERTA DEL LICITADOR
	Preu màxim menú IVA Exclòs	Preu menú ofert (IVA exclòs)
Menú ordinari	14,55€	13,18 €
Menú executiu	25,45€	22,73 €
Mig menú	9,10€	8,18 €

- **Criteri 5: Per l'oferta de productes de comerç de proximitat.**

OFERTA DEL LICITADOR
PRODUCTES DE COMERÇ DE PROXIMITAT

Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÓS
1	VI ROSAT ALBET I NOYA. BIO. PENEDÈS	15,45 €
2	GAMBES . LLOTJA VILANOVA	18,18 €
3	FORMATGES DE VIC	11,82 €
4	HAMBURGUESA DE CARN DE MANRESA. GENERAL CARNIA. ECORXADOR DE SABADELL	11,82 €
5	TÀRTAR TONYINA VERMELLA. LLOTJA VILANOVA	12,27 €
6	FINGERS DE POLLASTRE DE VIC. GENERAL CARNIA. ECORXADOR DE SABADELL	8,64 €
7	AMANIDA DE VERDS. MARESME	6,36 €
8	MUSCLOS DE VILANOVA	3,64 €
9	PATATES BRAVES. BELTRÁN. VALLÉS ORIENTAL	4,55 €
10	CALAMARS DE VILANOVA	11,36 €

- **Criteri 6: Compromís d'utilització de productes de comerç just (cafè, sucre, cacau,...)**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ JUST		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT

		IVA EXCLÒS
1	SUCRE ORGÀNIC MASCOBADO	Servei gratuït amb consumició
2	CACAO ECOLÒGIC OXFAM	Servei gratuït amb consumició
3	TÉ ORGÀNIC ECOLECTIA	1,32€
4	CAFÈ ORGÀNIC SAN JAMI UTZ	1,18€
5	MEL ECOLÒGICA OXFAM	Servei gratuït amb consumició

SEGON.- Assenyalat amb el núm. 2 correspon a l'empresa **SAM KARIN**, amb NIF X2701260W, la qual presenta la següent oferta:

- **Criteri 2: Augment en el Cànon fix mensual**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon fix mensual de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Preu mínim cànon fix mensual IVA Exclòs	Preu cànon FIX mensual ofert I (IVA exclòs)
Cànon fix mensual d'exploració del servei	835,00€	2.600,00 €

- **Criteri 3: Augment en el percentatge de Cànon variable**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon variable anual en funció dels resultats si són positius (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*) de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Percentatge mínim cànon variable anual si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)	Percentatge anual del cànon variable ofert si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)
Cànon variable anual d'exploració del servei (%)	15%	28 %

- **Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant**

		OFERTA DEL LICITADOR
	Preu màxim menú IVA Exclòs	Preu menú ofert (IVA exclòs)
Menú ordinari	14,55€	13,55 €
Menú executiu	25,45€	18,18 €
Mig menú	9,10€	9,09 €

• **Criteri 5: Per l'oferta de productes de comerç de proximitat.**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ DE PROXIMITAT		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÓS
1	Vino Blanco xarelló D.O. Penedès (producció vinícola del Massís del Garraf)	18,18 €
2	Vino Tinto D.O. Alella (Celler Alta Alella –	20,00 €

	Alella)	
3	Aceite D.O. Siurana (Cooperativas del Priorat)	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración de platos.
4	Butifarra Cal Sisco (producción ganadera a Torrelavit - Alt Penedès). Sello "Xarxa productes de la Terra" por la Diputació de Barcelona	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración de platos.
5	Caļçots de Hortanic (producción en Sant Martí Sarroca - Penedés)	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración de platos.
6	Alcachofas de la Cooperativa Agrícola del Llobregat	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración de platos.
7	Sandía de Cal Martí (producción agraria a Castellet i la Gornal) Sello "Xarxa productes de la Terra"	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración de platos.
8	Melocotón de Cal Martí (producción agraria a Castellet i la Gornal) Sello "Xarxa productes de la Terra"	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración de platos.
9	Pollastre del Montseny (producción avícola en Mas Prat - Montseny) Certificado de Venta de Proximitat per la Generalitat	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración de platos.
10	Lechuga de la Cooperativa Agrícola del Llobregat	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración de platos.

- **Criteri 6: Compromís d'utilització de productes de comerç just (café, sucre, cacau,...)**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ JUST		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÒS
1	Càpsulas de café intenso BIO para coffee-break (proveedor ONG comercio justo "Alternativa 3)	1,45 €
2	Batido de chocolate BIO (proveedor ONG comercio justo "Alternativa 3)	2,09 €
3	Infusión Rooibos con vainilla (proveedor ONG comercio justo "Alternativa 3)	2,27 €
4	Cacao en polvo (proveedor ONG comercio justo "Alternativa 3)	Producto no a la venta. Materia prima para la elaboración.
5	Chocolate a la taza (proveedor ONG comercio justo "Alternativa 3)	2,63 €

TERCER.- Assenyalat amb el núm. 3 correspon a l'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU**, amb NIF B67043331, la qual presenta la següent oferta:

- **Criteri 2: Augment en el Cànon fix mensual**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon fix mensual de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Preu mínim cànon fix mensual IVA Exclòs	Preu cànon FIX mensual ofert I (IVA exclòs)
Cànon fix mensual d'exploració del servei	835,00€	3.000 €

- **Criteri 3: Augment en el percentatge de Cànon variable**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon variable anual en funció dels resultats si són positius (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*) de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Percentatge mínim cànon variable anual si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)	Percentatge anual del cànon variable ofert si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)
Cànon variable anual d'exploració del servei (%)	15%	70%

- **Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant**

		OFERTA DEL LICITADOR
	Preu màxim menú IVA Exclòs	Preu menú ofert (IVA exclòs)
Menú ordinari	14,55€	14€

Menú executiu	25,45€	22€
Mig menú	9,10€	9€

- **Criteri 5: Per l'oferta de productes de comerç de proximitat.**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ DE PROXIMITAT		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÓS
1	ANNA ECOLOGICA S.L. - C/ d'Esplaimar, 22, 08394 Sant Vicenç de Montalt, Barcelona HAMBURGUESA TOFU Y SETAS ECO 80G. ECO VEGETURGER TOFU Y SETAS 18 UD.	22,73€ per KG
2	ANNA ECOLOGICA S.L. - C/ d'Esplaimar, 22, 08394 Sant Vicenç de Montalt, Barcelona ZANAHORIA ECOLOGICA GRANEL KG ZANAHORIA ECOLOGICA GRANEL KG	1,84€ per KG
3	ANNA ECOLOGICA S.L. - C/ d'Esplaimar, 22, 08394 Sant Vicenç de Montalt, Barcelona MACARRONES INTEGRAL ECO 5KG ECO MACARRONES INTEGRALES 5 KG	2,91€ per KG
4	AVICOLA SANCHEZ	3,133€

	S.L Carrer del Treball, 2-24, 08940 Cornellà de Llobregat, Barcelona HUEVO FRESCO L (63/73) ESTUCHE GRANDE Huevo L granel (15 doc)	Docena
5	AVICOLA SANCHEZ S.L Carrer del Treball, 2-24, 08940 Cornellà de Llobregat, Barcelona POLLO CERTIFICADO ENTERO Pollo Groc Català Entero	3,46€ per KG
6	BAKER & BAKER SPAIN SAU c/ Fructuós Gelabert, 6- 8. Sant Joan Despí, MUFFIN CHOCO 80G CONG	0,614€ unidad
7	CARNS ROMEU, S.L. Camí Can Valls, 24, 08790 Gelida, Barcelona BUTIFARRA CERDO BLANCA* BUTIFARRA BLANCA C5KG APROX	7,772€ per KG
8	CARNS ROMEU, S.L. Camí Can Valls, 24, 08790 Gelida, Barcelona BUEY ENTRECOT FILETE 160G FAUX FILET BOU 160GR 14U	13,329€ per KG
9	DAMM CERVEZA SIN GLUTEN ESTRELLA DAURA 33CL	31,348€ Caja

	CERVEZA DAURA S/GLUTEN VNR 33CL	
10	GEMUSERING GASTRONOMIA SL Carrer Longitudinal 7, 50, Sants-Montjuïc, 08040 Barcelona ACELGA GRANEL KG* ACELGAS	1,538€
11	GEMUSERING GASTRONOMIA SL Carrer Longitudinal 7, 50, Sants-Montjuïc, 08040 Barcelona AJETE TIERNO UNIDAD KG* AJOS TIERNOS GRANEL	23,8€ per KG
12	GEMUSERING GASTRONOMIA SL Carrer Longitudinal 7, 50, Sants-Montjuïc, 08040 Barcelona CALÇOT MANOJO 25 UD* CALÇOTS MANOJO 25 UD	5,12€ Manajo
13	GRUPO CACAOLAT, S.L. Av. de Francesc Macià, 225, 233, 08924 Santa Coloma de Gramenet, Barcelona BATIDO CACAOLAT VNR 200ML BATIDO CACAOLAT VIDRIO NO RETORN. 200CC	0,537€ Unidad
14	GUZMAN GASTRONOMIA Mercabarna, Carrer Longitudinal 5, 53,	11,790€ Unidad

	08040 Barcelona MIEL FLORES UD 1KG	
--	--	--

- **Crteri 6: Compromís d'utilització de productes de comerç just (cafè, sucre, cacau,...)**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ JUST		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÒS
1	CAFE GRANO DESCAFINADO UD KG*, MARCI DESCAF GRANO 500G x12. Proveedor JACOBS DOUWE EGBERTS ES S.L.U	10,180€
2	ECODIET NEWS, S.L. , AZUCAR CAÑA COMERCIO JUSTO ECO 500G	3,800€
3	JACOBS DOUWE EGBERTS ES S.L.U INFUSION POLEO MENTA C/F BOLSA 2G	0,039€
4	ECODIET NEWS, S.L. ARROZ BASMATI COMERCIO JUSTO ECO 500G ARROZ HOM MALI BLANCO BVIO DE COMERCIO	3,900€
5	ECODIET NEWS, S.L. CHIPS PLATANO FRITO C/SAL COM JUST 85G	2,500€

	CHIPS PLATANO FRITO COMERCIO JUSTO	
--	--	--

QUART.- Assenyalat amb el núm. 4 correspon a l'empresa **NORAI RAVAL SCCL**, amb NIF F65360281, la qual presenta la següent oferta:

- **Criteri 2: Augment en el Cànon fix mensual**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon fix mensual de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Preu mínim cànon fix mensual IVA Exclòs	Preu cànon FIX mensual ofert I (IVA exclòs)
Cànon fix mensual d'exploració del servei	835,00€	1.000 €

- **Criteri 3: Augment en el percentatge de Cànon variable**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon variable anual en funció dels resultats si són positius (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*) de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Percentatge mínim cànon variable anual si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)	Percentatge anual del cànon variable ofert si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)
Cànon variable anual d'exploració del servei (%)	15%	95%

- **Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant**

	Preu màxim menú IVA Exclòs	OFERTA DEL LICITADOR Preu menú ofert (IVA exclòs)
Menú ordinari	14,55€	13,36 €
Menú executiu	25,45€	22,00 €
Mig menú	9,10€	8,64 €

• **Criteri 5: Per l'oferta de productes de comerç de proximitat.**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ DE PROXIMITAT		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÓS
1	Torradeta amb cirerols confitats amb arbequina i sardina (Olis Bargalló- Castellví de Rosanes)	2,73 €
2	Croquetes de pollastre 4 unitats (Boket-Girona)	4,09 €
3	Fritura de peix de la Barceloneta (La Platjeta-Barcelona)	5,45 €
4	Sobrasada vegana amb porradell i crudités (Soulblim- Parc Agrari del Llobregat)	2,73 €
5	Pasta fresca a la vongole (La Italiana- Barcelona)	3,64 €

6	Focaccia amb llonganissa de Vic IGP (Pa Solà-Argentona)	2,73 €
7	logurt (La Fageda-La Garrotxa)	0,91 €
8	Entrepà de sobrassada (Mallart-Vilafranca del Penedès)	3,27 €
9	Xips (Espinaler-Vilassar de Mar)	1,91 €
10	Macarrons amb ceba caramelitzada i formatge urgelia DOP (Pastes Sanmartí-Barcelona)	3,30 €
11	Seitons en vinagre 5 unitats (Perelló 1898-Barcelona)	2,18 €
12	Tapa de formatge Petit Nevat (Mil Quesos-Producció Vilassar de Dalt)	3,63 €

- **Criteri 6: Compromís d'utilització de productes de comerç just (café, sucre, cacau,...)**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ JUST		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÒS
1	Cafè sol o descafeïnat Amigo (Café Saula)	1,18 €
2	Tabletas de chocolate: Chocolate Negro BIO y Galleta (Oxfam)	2,18 €
3	Xocolata Calenta (Cacao)	2,73 €

	Barry)	
4	Té Negre (Revolution Tea)	1,32 €
5	Barrita Lucuma Cacao Rellena Choco BIO (Oxfam)	1,00 €

CINQUÈ.- Assenyalat amb el núm. 5 correspon a l'empresa **EUREST CATALUNYA, S.L.U.**, amb NIF B58062027, la qual presenta la següent oferta:

- **Criteri 2: Augment en el Cànon fix mensual**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon fix mensual de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Preu mínim cànon fix mensual IVA Exclòs	Preu cànon FIX mensual ofert I (IVA exclòs)
Cànon fix mensual d'exploació del servei	835,00€	3.250,00 €

- **Criteri 3: Augment en el percentatge de Cànon variable**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon variable anual en funció dels resultats si són positius (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*) de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Percentatge mínim cànon variable anual si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)	Percentatge anual del cànon variable ofert si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)
Cànon variable anual d'exploació del servei (%)	15%	30,10 %

- **Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant**

	Preu màxim menú IVA Exclòs	OFERTA DEL LICITADOR Preu menú ofert (IVA exclòs)
Menú ordinari	14,55€	13,99 €
Menú executiu	25,45€	19,90 €
Mig menú	9,10€	9,09 €

• **Criteri 5: Per l'oferta de productes de comerç de proximitat.**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ DE PROXIMITAT		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÓS
1	logurt ecològic El pastoret amb xarop de mango – Granja situada a la Segarra y produït amb llet Catalana – Disponible certificat	1,77 €
2	Peça de fruita natural de proximitat – Fruita de proximitat proporcionada per Gemusering - Disponible certificat	1,35 €
3	Patates Braves de proximitat Patates de proximitat proporcionada per Gemusering - Disponible certificat	4,55 €

4	Entrepà de truita francesa – Ou distribuïts per societat Catalunya que compra a productors Catalans- Disponible Certificat	3,09 €
5	Cremadet by Escribà Producte elaborat y produït a la ciutat de Barcelona	3,19 €
6	Xurros de la Rosita del Maresme Producte elaborat i produït a Vilassar de Mar	2,70 €
7	Coca d'anís de Barcelona Producte produït per pastisseria Rosendo Milá de la província de Barcelona	2,25 €
8	Peixet fregit de la Confraria de Pescadors de Barcelona – Peix pescar per la confraria de pescadors de la Barcelona	7,73 €
9	Coca d'escalivada amb botifarra - Base de coca del proveïdor de Barcelona Rosendo Milá, Verdures de proximitat proporcionades per el proveïdor Gemusering y botifarra Proporcionada per el proveïdor Stock de Carns amb elaboració y producció a Cabrera de Mar amb animals	7,72 €

	sacrificats a Catalunya.	
10	Dought Burger; hamburguesa 100% vedella de proximitat – Hamburguesa proporcionada per Stock de Carns amb elaboració y producció a Cabrera de Mar amb animals sacrificats a Catalunya.	13,18 €

- **Crteri 6: Compromís d'utilització de productes de comerç just (cafè, sucre, cacau,...)**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ JUST		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÒS
1	Cafè i sucre de Comerç Just (Cafè Frappé gelat) – Café del proveïdor Supra Café amb certificat de comerç just disponible – Sucre del proveïdor Alternativa 3 amb Certificat de Comerç Just disponible	4,09 €
2	Xocolata de Comerç Just (Crema de xocolata i soja) – Proveïdor Anna Ecològica Certificat de comerç just disponible	2,28 €
3	Infusions d'herbes – Proveïdor Eco Diet certificat de Comerç	1,32 €

	just disponible	
4	Bowl de Quinoa de Comerç Just: Proveïdor Eco Diet certificat de Comerç just disponible	7,73 €
5	Xocolata de Comerç Just (Snack Bio de xocolata i cacau) proveïdor Alternativa 3 amb Certificat de Comerç Just disponible	5,00 €

SISÈ.- Assenyalat amb el núm. 6 correspon a l'empresa **BRONZO GASTRONÒMIC, SLU**, amb NIF B66867987, la qual presenta la següent oferta:

- **Criteri 2: Augment en el Cànon fix mensual**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon fix mensual de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Preu mínim cànon fix mensual IVA Exclòs	Preu cànon FIX mensual ofert I (IVA exclòs)
Cànon fix mensual d'exploració del servei	835,00€	3.000 €

- **Criteri 3: Augment en el percentatge de Cànon variable**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon variable anual en funció dels resultats si són positius (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*) de:

		OFERTA DEL LICITADOR
		Percentatge anual del cànon variable ofert si el resultat és positiu (si s'obté beneficis en el compte de resultats)
Cànon variable anual d'exploració del servei (%)	15%	20%

- **Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant**

		OFERTA DEL LICITADOR
		Preu menú ofert (IVA exclòs)
Menú ordinari	14,55€	12,60€
Menú executiu	25,45€	22,50€
Mig menú	9,10€	9,10€

• **Criteri 5: Per l'oferta de productes de comerç de proximitat.**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ DE PROXIMITAT		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÓS
1	Olives de la Ribera (Born)	3,6
2	Infusions Sans & Sans (Born)	3,15
3	Ametlles Gispert (Born)	3,40
4	Pa artesà Forn Vilamala (Born)	3,60
5	Milfulls de Crema	7,20

	Vilamala (Born)	
6	Formatges Catalans Vila Viniteca (Born)	10,80
7	Vins Catalans Vila Viniteca (Born)	16,20

- **Criteri 6: Compromís d'utilització de productes de comerç just (cafè, sucre, cacau,...)**

OFERTA DEL LICITADOR		
PRODUCTES DE COMERÇ JUST		
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÒS
1		
2		
3		
4		
5		

Es comunica als assistents que l'oferta i les referències tècniques es trametran al **Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona** per tal que s'elabori el corresponent informe tècnic. Així mateix, la secretària de la Mesa comunica que la data en la què es reunirà la Mesa per proposar a l'òrgan de contractació competent l'adjudicació de l'esmentada contractació que es recollirà a l'Ordre del Dia de la Mesa de Contractació de Serveis Interns i Sector Públic i es publicarà a la corresponent licitació del Perfil de contractant de la Diputació de Barcelona amb una antelació mínima de dos dies a la data de la seva celebració.

Essent les 12 hores i 55 minuts, el president aixeca la sessió, de la qual, com a secretària, estenc aquesta acta.



Metadades del document

Núm. expedient	CDRB/2024/0004057
Tipus documental	Acta
Títol	Acta lectura informe JV+aut bar Drassanes
Codi classificació	D0512SE01 - Concessió de serveis obert

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Maria Dolores Carmona Fernández (TCAT)	Secretaria Mesa de Contractació	Signa	07/06/2024 07:28
Carles Manel Barnés Garcia (TCAT)	President/a Mesa de Contractació	Signa	07/06/2024 10:26

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
c256d63ef1ca962427e1	https://seuelectronica.diba.cat	