



**Parc Natural
de Collserola**

Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola
Ctra. de l'Església, 92. 08017 BARCELONA Tel. 932 800 672

Informe de valoració tècnica

Expedient: X2025000371

Data: 25/07/2025

**Concessió del servei no públic de bar-
cafeteria-restaurant situat a l'edifici
seu i centre d'informació del Consorci
del Parc Natural de la Serra de
Collserola**

I. ANTECEDENTS

- La Vicepresidència Executiva del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola, en data 21 de setembre de 2021, va resoldre adjudicar la contractació de l'arrendament del servei de bar-restaurant-cafeteria ubicat a l'edifici seu del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola, al terme municipal de Barcelona, a favor de l'empresa EL RACÓ DE COLLSEOLA, SL, per un termini de 2 anys a comptar des de l'1 de setembre de 2021.
- Mitjançant decret de la vicepresidenta executiva del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola de data 24 de març de 2023, es va aprovar la pròrroga del citat contracte fins el 31 d'agost de 2025.
- A la vista dels fets anteriors i mitjançant informe tècnic del Servei d'Infraestructures i Informació del Consorci, de data 15 de maig de 2025, es va proposar iniciar un nou procediment per a l'adjudicació del servei del bar-cafeteria-restaurant esmentat anteriorment.
- La Comissió Executiva, en sessió de data 21 de maig de 2025, va aprovar l'expedient i la convocatòria.
- La licitació es va convocar mitjançant anunci publicat a la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de Catalunya en data 27 de juny de 2025.
- En data 25 de juliol de 2025 es va procedir a l'obertura de la documentació administrativa (Sobre A) i a la documentació tècnica relativa als criteris d'adjudicació que depenguin d'un judici de valor (Sobre B), respectivament, en la Mesa de Contractació del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola.

II. VALORACIÓ

L'única proposició tècnica presentada, corresponent a EL RACÓ DE COLLSEOLA SL, ha estat valorada, d'acord amb els criteris establerts a la clàusula 1.11 del plec de clàusules administratives particulars regidor del procediment, de la forma següent en el referent als criteris que depenen d'un judici de valor:

“• Criteris que depenen d'un judici de valor (25 %)

Criteri. Memòria tècnica sobre la metodologia i el pla per explotar els servei de bar-cafeteria-restaurant.....fins a 25 punts

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



Parc Natural de Collserola

Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola
Ctra. de l'Església, 92. 08017 BARCELONA Tel. 932 800 672

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 clientes 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.

b) Proposta d'oferta gastronòmica.....fins a 15 punts

Per tal definir l'estil, qualitat i condicions de com es prestarà el servei, ha d'incloure, com a mínim, la llista 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 als packs d'esmorzar de la cafeteria: definir en què consistirà i el seu preu de venda* (IVA inclòs). *El preu de venda no serà objecte de valoració per si sol, sinó la seva relació amb allò que s'ofereix.

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 Consorci i l'accessibilitat de tots els públics.



Parc Natural de Collserola

Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola
Ctra. de l'Església, 92. 08017 BARCELONA Tel. 932 800 672

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 5 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 10 punts

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

- Molt bona: s'atorga 15 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."

Així doncs, es procedeix a valorar el següent:

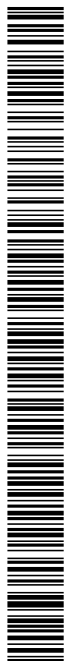
Memòria tècnica sobre la metodologia i el pla per explotar els servei de bar-cafeteria-restaurant (fins a 25 punts entre els punts):

- a) Proposta de presentació d'una proposta metodològica de planificació operativa del servei (fins a 10 punts)
- b) Proposta d'oferta gastronòmica (fins a 15 punts)

De l'anàlisi de la única oferta presentada es desprèn el següent:

a) Proposta de presentació d'una proposta metodològica de planificació operativa del servei: La puntuació proposada d'aquest apartat és de 5 punts sobre un màxim de 10 possibles.

- Claredat de l'exposició i la funcionalitat de la metodologia exposada: La memòria presentada descriu de manera clara i entenedora la proposta.
- Dimensionament i organització del personal i proposta d'adscripció als diferents serveis: La memòria descriu de manera precisa el dimensionament i l'organització així com les funcions a desenvolupar per cada rol definit.
- Procediments d'atenció al clients i clientes i protocols de resolucions d'incidències: la memòria descriu breument el procediment d'atenció als clients i no fa esment detallat a protocols de resolucions de conflictes.
- Gestió dels residus i política ambiental, amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cuina: La memòria descriu de manera detallada la gestió de residus i mesures de política ambiental. No fa esment detallat a instruccions de treball i procediments del servei de cuina.



Parc Natural de Collserola

Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola

Ctra. de l'Església, 92. 08017 BARCELONA Tel. 932 800 672

- Pla de manteniment de les instal·lacions: A la memòria es fa una breu descripció del manteniment de les instal·lacions específiques de la seva responsabilitat.

- Propostes de millora en relació als Plecs:

- Instal·lació d'una estructura/carpa a la terrassa. No s'accepta la millora proposada per no complir amb la normativa vigent.
- Col·laboració en actes i necessitats del Consorci a nivell de càtering, tant a l'edifici de Serveis Tècnics com a qualsevol espai del Parc natural. No s'accepta la millora proposada per falta de concreció en indicadors mesurables.
- Servei d'aigua filtrada de la xarxa. S'accepta la millora proposada.

b) Proposta d'oferta gastronòmica: la puntuació proposada d'aquest apartat és de 10 punts sobre un màxim de 15 possibles, ja que la proposta recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

III. PROPOSTA

En conseqüència, i d'acord amb l'anàlisi efectuada, proposo a la Mesa de Contractació que la puntuació total obtinguda per l'únic licitador, pel que respecta a la seva proposició tècnica, sigui de 15 punts sobre un màxim de 25 possibles.

Santiago Gómez Coca
Cap de l'Oficina d'Infraestructures
Servei d'Infraestructures i Informació

Vist i plau,

Ferran Pujol Giménez
Cap de la Unitat de Contractació
Servei de Gestió Administrativa

Antoni Puigarnau Puigarnau
Cap del Servei de Gestió Administrativa

Raimon Roda i Noya
Director gerent