



Informe d'Avaluació sobre B. Càtering per a la

Trobada de gent gran de tardor a Martorell (Exp. 1620/2025)

Data: 18 de setembre de 2025

Autor: Alfred Rivera Alonso. DTS col. Núm. 2206. Gent Gran.

Àmbit: Gent Gran

Expedient de referència: 1620/2025

PROPOSTA PRESENTADA PER: VERSÀTILS GASTRONOMIA S.L.

1. Criteris subjectes a judicis de valor. Fins a un màxim de 40 punts.

1.1. Qualitat del parament i presentació del servei fins a 20 punts.

- La composició i qualitat del material:
 - La proposta inclou descripció detallada dels materials utilitzats, homologats i amb la descripció de la composició del material utilitzat en la seva relació.
- L'aptitud per al contacte alimentari.
 - Inclou el compliment del sistema APCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i adaptació a dietes especials.
 - Compromís garantia càtering de qualitat, amb criteris de seguretat alimentària, confort i respecte per l'usuari.
 - Afegeixen criteris d'ergonomia, seguretat i manipulació incloent els aspectes de neteja i manteniment del parament amb detergents homologats per a desinfecció.
 - Personal format en higiene alimentària i manipulació i supervisió afegida.
- El caràcter compostable, reciclable o reutilitzable, si escau d'acord amb el previst a l'apartat 6.1. del PTT.
 - La proposta afegeix material biodegradable (vaixel·la, forquilla, ganivet, cullereta postre, tovalló, plats, fondos i de postres i tovallons d'un sol ús), amb dipòsit o bossa biodegradable i amb separació per a reciclatge.
 - Priorització de materials reutilitzables i reciclables.





→ Gestió eficient de residus: separació selectiva, minimització del plàstic i ús responsable dels recursos.

Punts forts: Afegeix criteris de millora. Ben sintetitzat i clar.

Aspectes a millorar:

- La possibilitat d'incloure les fitxes tècniques.
- Possibilitat d'afegir certificats.
- Possibilitat d'afegir fotografies o enllaços a catàlegs.

1.2. Gestió de dietes especials i intoleràncies alimentàries fins a 20 punts.

Descripció detallada del tractament que fa l'empresa:

- Sistemes d'identificació prèvia i confirmació d'intoleràncies.
 - La proposta inclou un Sistema d'identificació prèvia i confirmació d'intoleràncies. Afegeix recipients específics i etiquetatge visual i cromàtic per a identificar dietes i al·lèrgens
 - Etiquetatge individualitzat amb el nom del producte, tipus de dieta, al·lèrgens i data.
- Propostes diferenciades per a persones amb restriccions alimentàries.
 - Adaptació a dietes especials (baix contingut en sal, diabètics, triturats, sense gluten, hipocalòriques, hipoproteiques...).
 - Inclou propostes diferenciades per qüestions de salut i personals, culturals o religioses.
- Etiquetatge clar i visible dels plats especials.
 - Etiquetatge clar i visible dels àpats, control de traçabilitat fins el servei i lliurament individual amb identificació del menú especial.
- Protocol d'evitació de contaminants creuada.
 - Inclou protocol de gestió de les mateixes i a més, el Compliment del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics).





- Inclou un registre personalitzat per usuari amb dietes especials.
- Inclou zones i processos diferenciats per evitar contaminació creuada, utilitatge exclusiu i formació del personal sobre seguretat i dietes especials.
- Etiquetatge clar i visible dels àpats, control de traçabilitat fins el servei i lliurament individual amb identificació del menú especial.
- Ús d'utilitatge exclusiu per a cada tipus de dieta.
- Lliurement individualitzat amb identificació del menú especial.

Punts forts: informació ben sintetitzada i ordenada.

Aspectes a millorar: Una més exhaustiva descripció de la proposta diferenciada.

2. Taula resum de puntuacions

A continuació es proposa una puntuació per a cada apartat, utilitzant les escales previstes al plec (màxim 20 punts per a la proposta de qualitat del parament i presentació del servei i gestió de dietes especials i màxim de 20 punts per a intoleràncies alimentàries). La base per a l'assignació han estat els criteris proposats al plec i les observacions de l'informe.

Apartat a valorar	Puntuació (màx.)	Justificació breu
Qualitat del parament i presentació del servei fins a 20 punts	17/20	S'ha tingut en compte la informació presentada i també la possibilitat que existia de presentar fotografies o enllaços a catàlegs així com certificats que haurien arrodonit la proposta.
Gestió de dietes especials i intoleràncies alimentàries fins a 20 punts	18/20	El protocol és acurat i sintètic molt útil per al compliment dels requisits a la pràctica. Destaca l'aplicació APPCC. Aquest fet fa que es trobin a faltar els detalls de la implementació concreta.

4. Conclusió i recomanació

La proposta de VERSÀTILS GASTRONOMIA S.L. presenta una metodologia ordenada i sintètica i en conseqüència molt pràctica complint amb els principals punts demanats en els plecs.





QUADRE RESUM DELS INFORMES D'AVALUACIÓ DE LES MEMÒRIES DEL SOBRE B DE LA LICITACIÓ DEL SERVEI de CÀTERING PER LA TROBADA DE GENT GRAN DE TARDOR DE MARTORELL (EXPEDIENT 1620/2025)

Un cop analitzada les propostes Tècnica i metodològica d'una banda, i del sistema d'avaluació proposat, segons els informes d'avaluació adjunts el resultat de l'empresa que s'ha presentat és el següent:

Denominació	Qualitat parament..	Gestió de dietes...	Total
Versàtils Gastronomia	17	18	35 de 40

Així doncs, un cop finalitzada l'avaluació del sobre B de la licitació del Càtering per a la trobada de tardor de gent gran a Martorell resta en el següent ordre de valoració:

1.- "Versàtils Gastronomia S.L..... 35 punts

Tècnic de Gent Gran
Document signat electrònicament al marge,

