

INFORME DE VALORACIÓ DELS CRITERIS SUBJECTES A JUDICI DE VALOR

Expedient: P2500120

Contracte: 23000173

Objecte: Serveis de càterring per jornades i actes organitzats per l'Institut Municipal de Serveis Socials

Data del tast a cegues: 3 de novembre de 2025, 14:00 h

Lloc: Espai 1, planta entresol, Carrer València 344, Barcelona

Responsable del contracte: Jordi Sabater Bonet

1. Introducció

Aquest informe recull la valoració dels criteris subjectes a judici de valor (apartat B1 del PCAP), relatius al contracte dels serveis de càterring per jornades i actes organitzats per l'Institut Municipal de Serveis Socials, amb número d'expedient P2500120.

Les valoracions corresponen a les propostes presentades per les empreses licitadores en el marc del tast a cegues. Els criteris valorats són:

- Gust i textura
- Presentació
- Variació dietètica

En el termini de recepció d'ofertes s'ha rebut una única oferta (LICITADORA 1), que ha estat admesa, i que, per tant, ha de ser valorada segons els criteris de judici de valor i sobre la qual s'ha d'emetre informe tècnic.

2. Metodologia

La valoració s'ha dut a terme d'acord amb les condicions establertes en el PCAP i el document de convocatòria del tast a cegues. Les empreses licitadores han presentat les seves propostes de menús en format anònim, incloent les modalitats de **Esmorzar** i **Dinar a peu dret / Lunch**, amb les adaptacions dietètiques corresponents.

La Comissió de Valoració ha estat conformada per tres persones, que han valorat els criteris de Gust i textura i de Presentació per a cadascun dels àpats presentats. el criteri de Variació dietètica ha estat valorat d'acord amb la documentació presentada per l'empresa licitadora.

3. Criteris de valoració

Nivell alt: Propostes de millora de màxima qualitat, que s'acosten a l'excel·lència

Nivell mig: Propostes de millora que no reuneixen totes les característiques de qualitat per ser considerades com a excel·lents o altes, però que impliquen millores notables en la qualitat de l'ítem valorat.

Nivell baix: Propostes de millora que aporten una millora que hi pugui ser valorable, però d'escassa qualitat respecte a l'ítem valorat.

Nivell estàndard: Propostes de millora que no s'ajusten al plec tècnic i les que no aporten cap millora.

4. Valoració per empresa licitadora

Gust i Textura: En aquest criteri, el Comitè Experts ha considerat en conjunt l'oferta presentada pels àpats d'Esmorzar i Dinar a preu dret / Lunch, i després del tast a cegues ha considerat atorgar una puntuació en aquest aspecte de **5 punts**.

Aquesta puntuació es justifica de la manera següent:

El comitè d'experts considera que el gust i textura del productes oferts en el cas de l'esmorzar s'apropen a l'excel·lència; tota l'oferta en aquesta modalitat té equilibri de sabor; cadascun dels plats transmet el seu perfil gustatiu i resulten agradable en boca. En canvi, pel que fa a la proposta de Lunch l'oferta resulta susceptible de millora. Els plats presenten un equilibri acceptable entre els diferents elements, tot i que alguns sabors podrien integrar-se millor per aconseguir una major harmonia. Es perceben lleugeres dominàncies o manca d'un punt d'ajust que milloraria el conjunt. La intensitat de sabors és correcta, tot i que es podria reforçar lleugerament per transmetre amb més claredat el perfil gustatiu del plat. No resulta insípid, però tampoc destaca per una expressivitat especial. La sensació global és bona, amb una textura i suculència adequades, tot i que es podrien polir petits detalls per millorar la coherència o el record final en boca. El resultat és correcte però sense arribar a sorprendre.

Per aquest motiu, al ser objecte de valoració conjunta les dues modalitats de menú s'ha considerat adequat atorgar la puntuació de 5 punts.

	Nivell alt (10 punts)	Nivell mig (5 punts)	Nivell baix (2,5 punts)	Nivell estàndard (0 punts)
Gust i textura Equilibri de sabor: Es valorarà la proporció i harmonia entre els diferents ingredients i condiments, evitant desequilibris com un excés de sal, dolçor, acidesa o amargor. • Intensitat del sabor: Es tindrà en compte la capacitat del plat per transmetre el seu perfil gustatiu d'una manera clara i definida, sense que resulti insípid o, per contra, excessivament carregat. • Agradabilitat en boca: Es puntuarà la sensació global que deixa el plat en boca, considerant aspectes com la palatabilitat, la coherència de textures, la suculència i l'acceptació sensorial general.		X		

Presentació: Quant al criteri de la presentació, els membres del Comitè d'Expert han constatat que la proposta és molt correcta, però de nou sense assolir l'excel·lència, i per tant puntua aquest apartat amb **2,5 punts**.

La presentació és correcta i manté un nivell acceptable de cura estètica. Tot i així, la combinació cromàtica i la disposició dels elements podrien resultar més atractives o coherents amb el tipus de plat. Es percep una certa senzillesa visual que, si bé és adequada, no arriba a destacar. Els elements estan col·locats de manera

funcional i clara, però sense una estructura especialment destacada. Es manté l'ordre i la proporció general, tot i que amb marge de millora pel que fa a l'harmonia o l'efecte visual conjunt.

El plat presenta un aspecte correcte i net, però no genera un impacte visual notable ni una expectativa de degustació especialment estimulant. Es tracta d'una presentació adequada però de caràcter més aviat neutre.

Per aquestes raons, es considera que l'oferta no pot assolir la màxima puntuació en aquest apartat i s'ha considerat adequat atorgar -li 2,5 punts, corresponents a un nivell mig.

	Nivell alt (5 punts)	Nivell mig (2,5 punts)	Nivell baix (1,25 punts)	Nivell estàndard (0 punts)
Presentació En aquest apartat es valorarà: • Aspecte visual: Es puntuarà la cura estètica en la disposició dels aliments, la combinació cromàtica i la netedat del plat, valorant que l'aspecte sigui atractiu i coherent amb el tipus de menú ofert. • Ordre i estructura del plat: Es tindrà en compte la correcta col·locació dels elements al plat, l'equilibri entre les proporcions i l'adequació formal respecte de l'àpat (per exemple, una separació clara entre guarnicions i proteïnes, o una presentació funcional i harmònica). • Atractiu visual del producte: Es valorarà la capacitat del plat per despertar l'interès i generar una expectativa positiva de consum, independentment del contingut dietètic o la textura (també en dietes adaptades, com triturats o hiposòdics), mantenint una imatge apetitosa i acurada.		X		

Variació dietètica: En aquest apartat, la valoració del comitè d'experts ha conclòs que la proposta ha de ser valorada amb un nivell mig, i per tant li corresponen 2,5 punts. La justificació de la seva valoració és la següent:

Adaptació de les dietes específiques: la documentació presentada mostra una bona adaptació a les principals modalitats dietètiques requerides (basal, hipocalòrica-hiposòdica, sense porc i textura modificada). Tot i això, en alguns casos es detecta una manca de detall o concreció en la descripció de les adaptacions, que podria dificultar la seva aplicació pràctica. El grau d'ajust és adequat, però no excel·lent.

Les dietes especials mantenen una coherència general amb la resta de menús i presenten una qualitat acceptable. No obstant això, en alguns plats es podria millorar la presentació o la varietat d'ingredients per reforçar la seva equivalència culinària respecte de la dieta basal.

En l'apartat de la tradició gastronòmica local i les restriccions culturals o religioses més habituals s'ha trobat a faltar una selecció més representativa i variada de plats locals.

	Nivell alt (5 punts)	Nivell mig (2,50 punts)	Nivell baix (1,25 punts)	Nivell estàndard (0 punts)
Variació dietètica Aquest apartat es valorarà sobre els documents que contenen les propostes de les licitadores per les cinc modalitats de càterring incorporades al sobre B. Aquest criteri serà valorat pel personal tècnic de l'IMSS, a partir de l'anàlisi detallada de la documentació inclosa al Sobre B per part de les empreses licitadores. Es tindran en compte els següents aspectes:		X		

• Adaptació dels menús a diverses dietes específiques, incloent, com a mínim: dieta basal, dieta hipocalòrica-hiposòdica, dieta sense porc i dieta de textura modificada. • Cohesió i qualitat de les propostes adaptades, garantint que les dietes especials mantinguin una presentació atractiva, un valor nutricional equilibrat i una proposta culinària coherent amb la resta del menú. • Diversitat dels menús, mitjançant la planificació de menús per les quatre temporades de l'any, amb una rotació mínima de cinc setmanes, que permeti evitar la repetició excessiva d'aliments i afavoreixi una alimentació variada i equilibrada. • Respecte per la tradició gastronòmica local i adaptació cultural i a intoleràncies, especialment en el cas de col·lectius sensibles a certs ingredients per raons de salut, culturals o religioses. • Presència de productes naturals i frescos, amb especial èmfasi en la utilització de fruita i verdura fresca com a part estructural dels menús, tant en dietes normals com adaptades. Es valorarà positivament l'ús regular d'aquests ingredients com a base de la dieta, com a font de micronutrients essencials i com a indicador de qualitat culinària i compromís amb una alimentació saludable. • Diversitat i estacionalitat dels menús, valorant la proposta de menús per les diferents modalitats de càtering adaptades a les quatre temporades de l'any.				
---	--	--	--	--

4. Conclusions

Les valoracions obtingudes permeten establir una classificació objectiva de les propostes presentades, d'acord amb els criteris subjectes a judici de valor. Aquestes puntuacions s'incorporaran a la valoració global de les ofertes, juntament amb els criteris automàtics (oferta econòmica i sostenibilitat).