

Contracte:	SAB_2025000043
Referència:	2025/5703
Procediment:	P2 Preparació, gestió i adjudicació del contracte
Objecte:	Servei d'àpats a domicili 2026-2028
Serveis socials	

INFORME SOBRE LA VALORACIÓ DEL SOBRE 2 (JUDICI DE VALOR) PER LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS D'ÀPATS A DOMICILI ALS CIUTADANS DE SANT ADRIÀ DE BESÒS

L'apartat 11 de l'informe Tècnic estableix els criteris d'adjudicació avaluables mitjançant fórmula o de manera automàtica i els avaluables mitjançant judici de valor. Els criteris avaluables segons judicis de valor, **avaluables amb un màxim de 30 punts**, són els següents:

Projecte tècnic, màxim 30 punts :

- **A.1-Viabilitat de la proposta: (fins a 15 punts)**

Es valorarà la planificació de les coordinacions internes i externes, l'estructura organitzativa proposada, la definició clara de les funcions i responsabilitats del personal i la disponibilitat horària per a l'execució del servei.

- **A.2- Per a l'adequació del projecte a la realitat del municipi: (fins a 15 punts)**

Es valorarà la capacitat del projecte tècnic per adaptar-se a les característiques específiques del municipi, tenint en compte factors com la dispersió geogràfica, la diversitat de la població destinatària i possibles necessitats especials.

Ponderació de la puntuació:

CONCEPTE	PUNTUACIÓ			
	ALT	MIG	BAIX	ESTÀNDARD
Concreció de les accions proposades	3,75	2,5	1	0
Coherència dels objectius amb les accions proposades	3,75	2,5	1	0
Viabilitat de les accions proposades	3,75	2,5	1	0
Adequació de les propostes a l'aspecte valorat	3,75	2,5	1	0

es valorarà:

Concreció de les accions proposades: Es considera que l'acció proposada és concreta quan desenvolupi tècnicament els diferents ítems a valorar en cadascuna de les propostes de les àrees rellevants.

Coherència objectius/accions: Les accions proposades van directament encaminades a la consecució dels objectius d'acord amb l'acció proposada i millora sobre el servei o els usuaris del servei. Per tant, la coherència ha de permetre



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15704506553550377352 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 1 / 7

Contracte:	SAB_2025000043
Referència:	2025/5703
Procediment:	P2 Preparació, gestió i adjudicació del contracte
Objecte:	Servei d'àpats a domicili 2026-2028
Serveis socials	

verificar que l'acció concreta es desenvoluparà d'una forma racional i lògica d'acord amb els objectius de les accions. Ha de quedar demostrada aquesta coherència en la definició de cadascuna de les accions proposades per assolir l'objectiu. La puntuació estarà relacionada amb el nivell de coherència demostrada a la proposta.

Viabilitat de les accions proposades: En el disseny del servei hi ha una reserva de recursos humans i materials que permet l'execució de les accions que es considerin més idònies d'acord amb l'exposat. Ha de quedar demostrat que les accions proposades disposaran dels recursos humans i materials per dur-les a terme de la forma més eficient i eficaç possible. Aquelles propostes que siguin incoherents perquè es contradiuen amb els objectius o coherència abans exposades, o no descriguin la forma d'optimitzar els recursos tindran zero punts.

Adequació de les accions proposades: Es considera que l'acció proposada és adequada a l'aspecte valorat quan es justifiqui el valor afegit o millora de l'objectiu del servei que aportarà la seva realització. La puntuació estarà relacionada amb el nivell de millora que la realització de l'acció pot comportar en els usuaris del servei.

No seran valorades: accions que no siguin concretes, que no detallin els objectius, activitats, recursos a destinar i resultats esperats. No es valoraran les accions que no s'adeqüin a l'objecte del contracte. No es valoraran accions que siguin teòriques i sense aplicació pràctica.

L'única empresa que ha presentat la seva oferta és:

Plica número	Empresa licitadora
1	Fundació Formació i Treball, Empresa d'Inserció SLU NIF B64044837

es procedeix a la seva valoració d'acord amb el projecte tècnic presentat, **avaluable amb un màxim de 30 punts** :

1. Fundació Formació i Treball

Pel que fa a la viabilitat de la proposta (fins a 15 punts)



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15704506553550377352 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 2 / 7

Contracte:	SAB_2025000043
Referència:	2025/5703
Procediment:	P2 Preparació, gestió i adjudicació del contracte
Objecte:	Servei d'àpats a domicili 2026-2028
Serveis socials	

1-Coordinació interna i externa:

Coordinació interna: circuit organitzat que assegura la qualitat i la traçabilitat en totes les fases del procés.

- Magatzem principal: on es rep, controla i emmagatzemen les matèries primeres.
 - Cuina: espais diferenciats de preparació, zona de cocció, sala d'envasat i neteja.
 - Repartiment: els àpats romanen a la cambra frigorífica fins al moment de repartiment.
- Traçabilitat i control de qualitat: es conserva, una setmana congelada, una mostra de cada elaboració.

Coordinació externa:

Figura de referència que manté contacte directe amb Serveis Socials i amb les persones usuàries.

- Procés d'alta i acollida.

Flexibilitat quan la persona usuària no pugui ser al domicili: reprograma l'entrega o recollir els àpats directament a la cuina central.

2-Estructura organitzativa i recursos humans:

L'estructura organitzativa integra persones treballadores amb una llarga experiència en cuina, logística i coordinació, juntament amb persones en itineraris d'inserció sociolaboral.

L'equip i l'organigrama assignat al servei:

- Coordinació del servei (1 persona).
- Àrea de cuina (2 persones).
- Àrea d'envasat (1 persona).
- Àrea de logística i distribució (2 persones).

3-Funcions i responsabilitats:

Des de la recepció de les matèries primeres fins a l'entrega final a domicili, cada fase compta amb responsables que garanteixen que el servei arribi en les millors condicions.

- Professional de coordinació: exerceix la funció de direcció operativa del servei. És l'enllaç amb Serveis Socials i amb les persones usuàries, centralitza la gestió d'altres i baixes, i lidera el seguiment de les incidències.
- Personal de cuina: responsable de l'elaboració dels menús diaris i de la seva adaptació a les diferents prescripcions mèdiques.
- Personal d'envasat: té la responsabilitat de realitzar l'abatiment i el condicionament dels plats en barquetes monodosis, assegurant-ne l'etiquetatge complet.
- Personal de transport i distribució: recullen els àpats del magatzem frigorífic i en realitza el repartiment als domicilis. Tenen la responsabilitat de transmetre la informació bàsica sobre conservació i ús dels àpats, així com detectar i comunicar possibles incidències o situacions de risc de les persones usuàries.



Contracte:	SAB_2025000043
Referència:	2025/5703
Procediment:	P2 Preparació, gestió i adjudicació del contracte
Objecte:	Servei d'àpats a domicili 2026-2028
Serveis socials	

4-Disponibilitat horària i logística:

La distribució dels àpats es realitza d'acord amb una planificació que garanteix puntualitat i flexibilitat alhora.

Les entregues es fan quatre dies a la setmana, en franja de matí de dilluns a dijous.

Dues rutes diferenciades:

Ruta 1: Aproximadament 80 domicilis. Repartiment dilluns (2 àpats) i dimecres (3 àpats).

Ruta 2: Entre 60 i 70 domicilis. Repartiment dimarts (2 àpats) i dijous (3 àpats).

La ruta de repartiment es dissenya per barris, tenint en compte la dispersió del municipi i l'accessibilitat dels domicilis. El recorregut s'adapta sempre que hi ha altes o baixes.

Furgó conduït per les persones de l'equip de logística i magatzem.

Per garantir la continuïtat del servei, es disposa de menús d'emergència i d'un vehicle de suport.

5-Protocols tècnics que assegurin la viabilitat:

La viabilitat del servei no es basa únicament en la capacitat organitzativa i logística, també en l'aplicació de protocols tècnics que garanteixen la seguretat alimentària i la qualitat del producte final.

-Sistema APPCC: identifica els punts crítics de control al llarg de la producció. Revisat per una empresa externa.

-Traçabilitat: cada producte queda registrat des de la recepció fins al lliurament final.

-Etiquetatge dels àpats: nom del plat, llistat d'ingredients, identificació dels al·lèrgens presents, data d'elaboració, data de consum preferent, les condicions de conservació, el número de registre sanitari i les instruccions d'ús.

Envasament en atmosfera protectora.

Barquetes reciclables i aptes per al microones.

Auditories internes periòdiques.

Diagrama del procés operatiu i de seguretat alimentària.

Valorem els ítems proposats amb la puntuació:

Concreció de les accions proposades **3,75 punts.**

Coherència dels objectius amb les accions proposades **2,5 punts.**

Viabilitat de les accions proposades **3,75 punts.**

Adequació de les propostes a l'aspecte valorat **3,75 punts.**

Valoració: per tant, la seva valoració total pel que fa a la viabilitat de la proposta presentada és de **13,75 punts.**

Pel que fa a l'adequació del projecte a la realitat del municipi (fins a 15 punts):



Contracte:	SAB_2025000043
Referència:	2025/5703
Procediment:	P2 Preparació, gestió i adjudicació del contracte
Objecte:	Servei d'àpats a domicili 2026-2028
Serveis socials	

1-Cobertura territorial i rutes per barris:

Experiència acumulada des del 2022 en la prestació del servei d'àpats a domicili a Sant Adrià de Besòs.

Les entregues es fan quatre dies a la setmana, en franja de matí, de dilluns a dijous i amb dues rutes diferenciades.

Les rutes es dissenyen de forma sectoritzada per barris, amb un ordre preestablert que es revisa i actualitza setmanalment segons les altes i baixes.

El transport s'efectua amb un vehicle gestionat per les mateixes persones de l'equip de logística i magatzem. Permet mantenir la cadena de fred i assegurar que l'àpat arribi en condicions òptimes de seguretat i qualitat (més de 36.000 àpats repartits anualment).

2-Procés d'alta i acollida:

Objectiu: que cada persona usuària se senti acompanyada i informada des del primer moment, amb un inici del servei ràpid, segur i adaptat a la seva realitat.

-Derivació de Serveis Socials: el servei es posa en marxa entre 24 h i 48 h amb una primera trucada d'acollida per part de la coordinadora, on es presenta, explica el funcionament del servei i informa dels dies i hores de lliurament.

-Primera entrega a domicili: explicació detallada de com conservar i preparar els àpats, com reciclar els envasos i les mesures bàsiques de manipulació segura. També s'informa sobre els al·lèrgens i s'entrega un fulletó i un imant amb el telèfon directe del servei.

La Fundació posa a disposició de les persones usuàries que no disposin de microones, 10 aparells sense cost.

Flexibilitat per fer el lliurament fora de l'horari establert, reprogramant l'entrega o cercant alternatives.

3-Diversitat cultural, lingüística i dietètica:

Un servei que es caracteritza per la seva capacitat d'adaptar-se a la diversitat de la població usuària, tant en l'àmbit cultura (informació en català i castellà) i lingüístic com en el dietètic i mèdic.

S'ofereix una àmplia gamma de menús adaptats a diferents necessitats:

-Diètes hiposòdiques, diabètiques, baixes en greix, sense lactosa i sense gluten.

-Menús triturats o tous per persones amb dificultats de masticació o disfàgia.

-Diversitat cultura i religiosa amb opcions vegetarianes o halal.

Menús que tenen present la realitat social i cultural del municipi i que la major part de les persones usuàries són gent gran autòctona, adaptant les receptes i propostes gastronòmiques a la carta de temporada i els gustos tradicionals. Menús inspirats en la cuina mediterrània i domèstica, amb plats reconeixibles, equilibrats i propers, elaborats amb productes frescos i de proximitat (taula de menú tipus corresponent a dues setmanes correlatives).



Contracte:	SAB_2025000043
Referència:	2025/5703
Procediment:	P2 Preparació, gestió i adjudicació del contracte
Objecte:	Servei d'àpats a domicili 2026-2028
Serveis socials	

Menús adaptats a les principals celebracions i festes tradicionals de l'any, on s'elaboren plats especials i receptes típiques de la gastronomia catalana (Nadal, Reis, La Castanyada o Sant Joan).

4-Atenció a necessitats especials:

Menús elaborats amb criteris molt específics com el menú de textura modifica o triturats, i també situacions relacionades amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, o amb patologies que condicionen la dieta habitual (dietes sense gluten, sense lactosa...). La cuina disposa de procediments per garantir que no hi hagi contaminacions creuades i un sistema digital de dietes que assegura que la informació arribi des de la cuina fins a l'envasat i l'etiquetatge.

5-Proximitat, sostenibilitat i millora contínua:

Una aposta clara per la sostenibilitat tant en l'elecció dels productes com en l'organització del procés productiu i logístic.

- L'origen dels productes: es prioritza la compra a proveïdors de proximitat i de temporada.
- La sostenibilitat: criteris d'eficiència energètica i de reducció d'emissions amb el vehicle de repartiment isotèrmic i que s'ajusta als requisits de la Zona de Baixes Emissions (ZBE).
- La recuperació alimentària: a la cuina central es minimitza el desaprofitament integrant els productes de caducitat propera en les elaboracions pròpies i les racions sobrants s'aprofiten en circuits interns.
- La millora contínua és un principi transversal: realització d'auditories internes sobre la qualitat del producte, la puntualitat en els lliuraments i la gestió d'incidències. Revisions periòdicament amb serveis socials i enquestes de satisfacció per recollir l'opinió de les persones usuàries. Aquest sistema de revisió constant assegura que el servei evolucioni en funció de les necessitats reals del municipi i de les persones beneficiàries.

Valorem els ítems proposats amb la puntuació:

Concreció de les accions proposades **3,75 punts**

Coherència dels objectius amb les accions proposades **3,75 punts**

Viabilitat de les accions proposades **3,75 punts**

Adequació de les propostes a l'aspecte valorat **3,75 punts.**

Valoració: per tant, la seva valoració total pel que fa a l'adequació del projecte, és de **15 punts.**

Una vegada feta la valoració de tots els criteris presentats per l'empresa licitadora, la suma total del sobre núm. 2 (judici de valor) quedaria així:



Contracte:	SAB_2025000043
Referència:	2025/5703
Procediment:	P2 Preparació, gestió i adjudicació del contracte
Objecte:	Servei d'àpats a domicili 2026-2028
Serveis socials	

Puntuació obtinguda criteris avaluables segons judici de valor (sobre 2) Fins a 30 punts		
Viabilitat de la proposta/projecte tècnic	Adequació projecte a realitat municipi	PUNTUACIÓ TOTAL SOBRE 2
13,75	15	28,75

