



Número d'expedient: G4012025000001
Número de registre: X2025001186
RE núm.: E2025027822
De data: 01/12/2025
Assumpte: Concessió demanial per l'explotació del Servei de Bar-Restaurant de les antigues cavallerisses del Palau Falguera de Sant Feliu de Llobregat.

INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ SOTMESOS A JUDICI DE VALOR

D'acord amb el que es disposa en el plec de condicions per a la concessió demanial per a l'explotació del servei de bar-restaurant de les antigues cavallerisses del Palau Falguera, i atenent els criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor establerts per a la valoració de les ofertes, s'emet el següent informe corresponent sobre la **única proposta presentada per la societat GRUPO AUTENTIKS 3D, SL**, representada pels senyors Carlos Campos Fera (signant de la proposta) i Isaac Piñana Vallet, relativa al projecte d'explotació de la concessió.

Segons la taula de valoració qualitativa establerta en els plecs, s'estableixen quatre nivells de puntuació en funció del grau de qualitat i concreció de les propostes presentades:

- Excel·lent (75% – 100% de la puntuació màxima del subcriteri): La proposta és coherent, molt completa i detallada. Presenta un nivell alt de concreció i claredat, amb especial cura en la descripció de les actuacions i mesures proposades. El plantejament s'ajusta plenament a les necessitats del servei i de l'espai del Palau Falguera, incorporant millores de qualitat i sostenibilitat que aporten un valor afegit significatiu.
- Bona (50% – 75%): La proposta és coherent i completa, amb un nivell adequat de detall i concreció. Dona resposta correcta a les necessitats del servei i de l'espai, amb algunes millores rellevants, però sense assolir el nivell d'excel·lència pel que fa a concreció o valor afegit.
- Suficient (25% – 50%): La proposta és coherent però poc detallada. Inclou la informació bàsica per entendre el plantejament i compleix mínimament amb els requisits dels plecs, però sense oferir millores substancials ni un desenvolupament ampli.
- Insuficient (0% – 25%): La proposta és incompleta o poc coherent, amb un nivell molt baix de concreció. No respon adequadament a les necessitats del servei o de l'espai, o bé ho fa de manera molt superficial, sense aportar valor afegit.

Seguidament, amb aquests paràmetres de valoració, es procedeix a analitzar i valorar la proposta presentada, a fi de determinar la puntuació que li correspon en cadascun dels subcriteris qualitatius, així com la seva adequació al plec de condicions.



En primer lloc, cal mencionar que el projecte d'explotació presentat per la societat licitadora respon de manera adequada als requeriments formals i de contingut establerts en el plec de condicions, ajustant-se a l'estructura fixada. El document es presenta amb una organització clara basada en l'índex establert i apartats substancialment coincidents amb els criteris d'adjudicació previstos, fet que facilita l'anàlisi i permet identificar de manera directa cada element a valorar.

B1. PROJECTE D'EXPLOTACIÓ I VIABILITAT ECONÒMICA

B1.1 Pla de negoci i viabilitat econòmica del projecte

1. Claredat i coherència de l'estructura del pla (fins a 1 punt)

El pla de negoci presentat mostra coherència i organització, amb un índex clar i un desenvolupament ordenat dels objectius, estratègies operatives i comercials i resultats esperats. L'estructura facilita la lectura i permet una comprensió directa de la viabilitat econòmica prevista. Tot i la claredat general, alguns apartats podrien haver inclòs justificacions més detallades de xifres clau, com els costos operatius i l'evolució de clients.

Puntuació: 0,6

2. Previsions d'ingressos i despeses (fins a 2 punts)

Les previsions d'ingressos i despeses no resulten gaire detallades, tot i que sí que resulten consistents amb l'estratègia operativa del projecte. S'inclouen estimacions de facturació, costos operatius, marge operatiu i retorn de la inversió, però només de manera enunciativa. Així, la descripció de certs costos i escenaris evolutius podria ser més exhaustiva per assolir la màxima concreció. Es mostra clarament el coneixement del sector però no s'aprofundeix en determinar els valors.

Puntuació: 1

3. Anàlisi de riscos i mesures de mitigació (fins a 2 punts)

L'anàlisi de riscos és completa, identificant riscos operatius, econòmics, sanitaris, laborals, tecnològics i reputacionals, amb mesures de mitigació concretes i factibles. No s'aprofundeix, però en considera que aquesta part mostra previsió i capacitat de gestió adequada.

Puntuació: 1,5

4. Horitzó temporal i projeccions (fins a 1 punt)

L'horitzó temporal i les projeccions presentades cobreixen un període de cinc anys, amb una descripció progressiva de les fases d'implementació, consolidació i expansió del servei. L'any inicial se centra en la continuïtat del servei existent amb adaptacions i millores operatives, com la renovació parcial del mobiliari, l'ampliació de la franja horària i l'actualització de la carta gastronòmica. Els anys següents preveuen la



consolidació de la base de clients mitjançant campanyes de fidelització, l'optimització de processos interns i l'expansió gradual de l'oferta gastronòmica i de serveis complementaris. Finalment, la proposta contempla un posicionament estratègic del bar-restaurant com a referent gastronòmic i cultural del municipi, amb inversions addicionals en l'equipament i activitats vinculades al Palau Falguera. La planificació mostra, doncs, una visió estructurada i coherent, amb projeccions econòmiques creïbles que permeten avaluar la sostenibilitat financera a llarg termini, tot i que algunes xifres podrien ser més detallades per reforçar la solidesa de les estimacions.

Puntuació: 0,8

5. Mesures de sostenibilitat econòmica i financera (fins a 1 punt)

No s'ha establert cap apartat ni cap menció ni a l'existència d'indicadors per controlar la rendibilitat i la solvència, ni sobre la previsió d'inversions inicials i retorn d'inversió, ni sobre la previsió de fons propis i/o finançament necessari per garantir l'arrencada.

Si bé és cert que en els següents apartats hi ha menció específica, per exemple, a inversió inicial (en mobiliari, en infraestructura, per exemple), no s'ha plantejat cap explicació prèvia sobre la mateixa i l'afectació que comportarà.

Puntuació: 0

B1.2 Inversió prevista en adequació de l'espai i equipaments

Com a valoració prèvia, cal indicar que la proposta presentada mostra un coneixement sòlid de les necessitats de l'espai i dels criteris de valoració establerts pel plec; això i tot, falta concreció en els costos a assumir, en l'afectació que tindrà en el compte de resultats o bé les necessitats de finançament o fons propis per la dotació del local.

1. Mobiliari interior i exterior (fins a 2 punts)

Pel que fa al mobiliari interior i exterior, es detalla la renovació completa de cadires, taules i elements auxiliars amb criteris de durabilitat, ergonomia i funcionalitat, mantenint alhora la coherència amb la identitat històrica del Palau Falguera. També s'inclouen solucions per a l'exterior, amb mobiliari resistent a la intempèrie i integrat estèticament amb els jardins. No es detalla ni el número, ni els costos, si bé s'efectua la consideració de la sostenibilitat i l'eficiència en el manteniment mostren una planificació acurada.

Puntuació: 1

2. Maquinària i equipament tècnic (fins a 1 punt)

Pel que fa a la maquinària i equipament tècnic, la proposta contempla la substitució per equips de cuina i barra moderns, eficients energèticament i amb capacitat operativa adequada. Les solucions proposades permeten millorar el rendiment diari i optimitzar els processos de servei, tot i que la proposta no entra en detalls quantitatius

DOCUMENT Informe tècnic	ÒRGAN ÀREA DE PRESIDÈNCIA	REFERÈNCIA G4012025000001
Codi Segur de Verificació: 1abd8073-461c-406b-b46e-0a7d1ced899f Origen: Administració Identificador document original: ES_L01082114_2025_6159609 Data d'impressió: 10/12/2025 09:00:06 Pàgina 4 de 15		SIGNATURES 1.- Mario López López (TCAT), 04/12/2025 14:17



sobre l'eficiència energètica concreta o comparatives amb la maquinària existent. Tampoc sobre els costos associats a aquesta inversió. Tot i això, la proposta mostra un bon coneixement de les necessitats tècniques i operatives.

Puntuació: 0,5

3. Instal·lacions complementàries (fins a 1 punt)

Les instal·lacions complementàries descrites, com la renovació de la il·luminació amb sistemes regulables i la climatització eficient, estan ben plantejades i mostren sensibilitat pel confort dels usuaris i l'eficiència energètica.

Les actuacions són adequades i integrades amb les instal·lacions existents, però podrien haver-se detallat més aspectes tècnics sobre la intensitat lumínica, l'acústica o la sostenibilitat dels equips.

Això no obstant, resulta destacable la previsió d'un tancament temporal del restaurant durant aproximadament quinze dies per dur a terme les millores. Aquesta mesura mostra un plantejament realista i coherent amb l'operativa del negoci, ja que permet executar les instal·lacions complementàries sense afectar de manera significativa el servei als usuaris. Per minimitzar l'impacte, el tancament s'indica que es durà a terme durant la temporada baixa, combinant les tasques de manteniment, renovació i adequació amb la continuïtat futura del servei.

Si bé novament no s'entra ni a valorar els costos de la inversió necessaris ni les possibilitats econòmiques de les que es disposen o resulten necessàries.

Puntuació: 0,5

4. Estètica i integració amb l'edifici i jardins (fins a 1 punt)

En aquest apartat la proposta mostra un coneixement clar del valor patrimonial i paisatgístic de l'espai. Els mobiliaris i les instal·lacions són dissenyats amb línies discretes i materials que dialoguen amb l'arquitectura i els jardins, assegurant una integració harmònica i respectuosa amb el conjunt històric. Aquesta part del projecte demostra un nivell satisfactori d'adequació i sensibilitat estètica, amb prou detall per considerar-se en nivell excel·lent.

Puntuació: 0,9

B1.3 Organització del servei

1. Integració del personal subrogat i pla de transició (fins a 1 punt)

Pel que fa a la integració del personal subrogable i el pla de transició, s'especifiquen accions concretes com la recepció de documentació, reunions individuals amb cada treballador, pla d'acollida i formació inicial orientada a protocols operatius, seguretat alimentària i atenció al client, amb l'enfocament clar que la subrogació resulta



obligatòria pel contractista. El nivell de detall evidencia el coneixement dels requisits laborals i la voluntat de garantir la continuïtat i qualitat del servei des del primer dia, tot i que no s'arriba a valorar un escenari que generi disfuncions per tal de donar la possibilitat de mostrar mesures concretes per tal de miitgar-les.

Puntuació: 0,9

2. Cobertura horària i adequació a les necessitats municipals (fins a 2 punts)

Pel que fa a la cobertura horària i l'adequació a les necessitats municipals, la proposta garanteix la presència continuada del personal durant tota la franja d'obertura establerta, amb un mínim de persones qualificades per torn i una gestió adequada dels descansos i rotacions. S'inclou la previsió d'equip de reforç polivalent per a actes especials, coordinació amb responsables municipals i protocols d'actuació en esdeveniments institucionals i culturals. Tot i això, la proposta podria haver detallat amb més precisió el nombre exacte de persones per franja horària i el temps de resposta dels reforços.

Puntuació: 1,8

3. Estructura i organigrama funcional (fins a 1 punt)

Per tal d'identificar aquesta part hem de situar l'explicació a l'apartat 1 sobre el model organitzatiu del servei dins del projecte d'explotació presentat. La proposta defineix un organigrama funcional clar, amb rols assignats a direcció, cuina, sala i neteja, establint canals de coordinació amb l'Ajuntament i protocols que assegurin la correcta operativitat del servei. Aquesta estructura és coherent i funcional, tot i que la inclusió d'un esquema visual de l'organigrama hauria ajudat a reforçar la claredat de la proposta, així com també un número d'efectius, encara que fos estimatiu.

Puntuació: 0,9

4. Mesures de qualitat i millora de la gestió del personal (fins a 1 punt)

En relació amb les mesures de qualitat i millora de la gestió del personal, el projecte enuncia sistemes de seguiment dels indicadors de servei, avaluació periòdica del personal, formació contínua orientada a l'atenció al client, seguretat alimentària, prevenció de riscos i gestió de situacions amb alta aflluència. També contempla la comunicació interna, la motivació, el reconeixement del personal, mecanismes de feedback, compromís amb la igualtat i la conciliació. Aquest enfocament entenem que evidencia una clara orientació a la millora contínua i al benestar laboral, contribuint directament a la qualitat del servei. Tot i això, la proposta podria haver concretat i detallat amb més profunditat determinats aspectes.

Puntuació: 0,9



B1.4 Ambientació i confort

1. Disseny i coherència estètica (fins a 1,5 punts)

La proposta presentada per mostra una visió clara de l'ambientació i confort, però es podria qualificar com a bona, sense esser plenament exhaustiva. Pel que fa al disseny i coherència estètica, l'ús de tons neutres, fustes naturals i tèxtils elegants i la incorporació d'elements decoratius subtils són coherents amb l'arquitectura del Palau i amb els jardins, però la proposta no especifica suficientment materials concrets ni criteris de selecció tècnica que permetin avaluar completament la qualitat i la durabilitat dels elements decoratius.

Puntuació: 1,1

2. Ambientació i atmosfera (fins a 1 punt)

La proposta planteja una combinació de llum natural i punts de llum càlids regulables, ventilació adequada i control acústic, que permeten una adaptabilitat general a diferents tipus d'esdeveniments. Tot i això, no s'aporten dades més concretes, ja que només s'enuncien, ni sobre la intensitat lumínica, ni sobre els nivells sonors ni tampoc sobre sistemes específics d'adaptació segons l'afluència o el tipus d'activitat, fet que limita l'avaluació completa de la qualitat de l'ambientació.

Puntuació: 0,5

3. Confort i funcionalitat per a l'usuari (fins a 0,75 punts)

Pel que fa al confort i funcionalitat per a l'usuari, el mobiliari ergonòmic i la distribució sense barreres garanteixen una experiència acceptable i accessible, però la proposta podria haver detallat més els criteris exposats, i no limitant-se a enunciar-los.

Puntuació: 0,4

4. Respecte i coherència amb l'estil del Palau (fins a 0,75 punts)

En l'apartat de respecte i coherència amb l'estil del Palau, la integració subtil d'elements moderns i l'harmonització amb els jardins són adequades, però manquen detalls sobre materials, textures o acabats que assegurin una connexió més explícita amb l'entorn patrimonial. No s'ha realitzat cap prospecció sobre les prescripcions municipals.

Puntuació: 0,4



B1.5. Gestió ambiental i residus

1. Reducció de plàstics i materials d'un sol ús (fins a 1 punt)

La proposta formula un compromís genèric amb l'eliminació de plàstics d'un sol ús, però no aporta el nivell de detall que exigia el plec per valorar-ne l'abast real. Es limita a enunciar alternatives compostables o reutilitzables sense identificar quins consumibles i utensilis es substituiran, ni si la retirada serà total o parcial. Tampoc especifica els envasos previstos per al menjar per emportar, ni aporta percentatges, objectius mesurables, criteris de compra verda o referències a proveïdors o certificacions. Aquesta manca de concreció impedeix acreditar una reducció efectiva i deixa la proposta per sota del grau de definició esperat per al criteri.

Puntuació: 0,2

2. Recollida selectiva i gestió de residus (fins a 1,25 punts)

La proposta planteja una gestió de residus coherent i alineada amb les obligacions municipals, amb una separació per fraccions ben definida i protocols per als residus especials. Tot i això, el contingut és genèric i no descriu amb detall els sistemes concrets ni els mecanismes interns de seguiment i control. Seria útil conèixer com s'organitza la recollida, quins responsables s'hi assignen i quines eines s'utilitzen per verificar el compliment ambiental. Malgrat aquesta manca de concreció, el plantejament és adequat i mostra una base operativa raonable.

Puntuació: 0,8

3. Ús de materials reciclables i sostenibles (fins a 0,75 punts)

La proposta mostra una orientació correcta cap a l'ús de materials sostenibles, però novament és genèrica i falta concreció respecte del que es pretenia en el plec. Es fa una menció genèrica a la prioritització de proveïdors amb criteris ambientals i a la selecció de materials reciclats o reciclables, però no s'especifica quins elements del servei es veuran substituïts, amb quins materials concrets ni en quin grau. Tampoc s'identifiquen certificacions determinades, estàndards mínims, percentatges d'ús de material reciclat o exemples de proveïdors que acreditin aquesta prioritització. En conjunt, la línia és adequada, però manca detall operatiu per valorar realment l'abast i la solidesa del compromís.

Puntuació: 0,3

4. Bones pràctiques ambientals i sensibilització (fins a 1 punt)

La proposta presenta un conjunt de mesures de bones pràctiques ambientals coherent, amb actuacions d'eficiència energètica (il·luminació LED, equips A++), estalvi d'aigua i accions de sensibilització als usuaris mitjançant cartelleria i comunicació digital. També incorpora elements addicionals en els punts següents (no previstos en l'indexat del plec de condicions) com la col·laboració amb proveïdors sostenibles i de proximitat, l'optimització de climatització i il·luminació, en el sentit abans indicat, i un compromís de revisió periòdica que reforça la idea de millora



continua. Tanmateix, tot i aquesta amplitud, la proposta no inclou actuacions específiques de formació del personal en bones pràctiques ambientals, que suposava un requeriment explícit del plec, ni aporta indicadors. En conjunt, el plantejament és sòlid, però manté un cert grau de generalitat que limita la capacitat de valorar-ne el projecte.

Puntuació: 0,7

B2. OFERTA GASTRONÒMICA

B2.1. Qualitat i varietat de l'oferta

1. Qualitat dels productes (fins a 4 punts)

La proposta demostra un compromís clar amb la qualitat i la varietat de l'oferta gastronòmica, incorporant productes frescos, de temporada i de proximitat, complint així amb els criteris establerts al plec de condicions. L'oferta contempla plats clàssics actualitzats, cuina mediterrània, elaboracions creatives i opcions lleugeres i saludables, adaptant-se a diferents gustos i necessitats. La presència d'un xef qualificat que lidera l'equip garanteix tècniques culinàries rigoroses, coherència entre la carta i els menús i una cuina d'autor amb creativitat i originalitat. En conjunt, la proposta és sòlida i esdevé atractiva. Tot i això, la proposta podria millorar quant a concreció. No s'indiquen proveïdors concrets ni certificacions de qualitat, ni percentatges de productes locals; tampoc hi ha exemples específics de plats o menú setmanal que permetin valorar la creativitat i l'equilibri nutricional.

Puntuació: 3,6

2. Varietat i adaptabilitat (fins a 3 punts)

L'oferta inclou opcions adaptades a diferents necessitats alimentàries, amb alternatives vegetarianes, sense gluten i adaptacions personalitzades, i es planteja equilibrada per a grups o esdeveniments municipals. Tot i això, la proposta és genèrica, no aporta exemples concrets de plats o menús setmanals, ni indica la proporció de l'oferta destinada a opcions adaptades. Només s'enuncia l'adaptabilitat. Aquesta manca de concreció limita la capacitat de valorar el criteri respecte de l'oferta, i, per tant, la puntuació ha de minorar-se.

Puntuació: 1,5

3. Creativitat i presentació (fins a 2 punts)

La proposta destaca la importància de la presentació en l'experiència gastronòmica, amb referències a creativitat visual, textures equilibrades, colors naturals i atenció al detall, i indica que tot ha de ser coherent amb el caràcter del restaurant. Aquest enfocament és positiu i mostra consciència sobre la rellevància de la presentació i l'atractiu visual. Tot i això, la proposta manca de concreció i elements que permetin verificar-ho. No s'aporten exemples concrets ni es detallen tècniques culinàries,

DOCUMENT Informe tècnic	ÒRGAN ÀREA DE PRESIDÈNCIA	REFERÈNCIA G4012025000001
Codi Segur de Verificació: 1abd8073-461c-406b-b46e-0a7d1ced899f Origen: Administració Identificador document original: ES_L01082114_2025_6159609 Data d'impressió: 10/12/2025 09:00:06 Pàgina 9 de 15		SIGNATURES 1.- Mario López López (TCAT), 04/12/2025 14:17



materials de servei o estratègies per garantir la coherència. Aquesta absència de detall limita la capacitat de valorar l'originalitat, la innovació i la qualitat visual de manera objectiva.

Puntuació: 0,7

4. Propostes de promoció de productes sostenibles i locals (fins a 1 punt)

La proposta preveu la inclusió de productes locals, de proximitat i ecològics en els menús, així com accions de promoció que reforcen la vinculació amb el territori i la identitat local. També s'assenyalen mesures de sensibilització dirigides als clients, com informació sobre l'origen i la qualitat dels productes, i recomanacions per fomentar un consum responsable i sostenible. La concreció en aquesta proposta és limitada, ja que no s'indiquen quins productes exactes s'utilitzaran, ni la freqüència o proporció de menús que els incorporarà, ni mecanismes concrets per informar els clients o mesurar l'impacte de les accions de sensibilització.

Puntuació: 0,6

B2.2. Preus i accessibilitat

1. Política de preus (fins a 2 punts)

La proposta estableix una política de preus clara, amb informació detallada i visible sobre plats, menús i promocions de cara al públic, garantint transparència i comprensió per part dels usuaris. També planteja l'objectiu d'aconseguir un equilibri entre la qualitat del producte, la cuina d'autor i la professionalitat de l'equip, amb un cost assequible i sostenible econòmicament. La proposta indica, a més, que els preus es basaran en una gestió eficient dels recursos i en la compra responsable de matèries primeres, amb l'objectiu de mantenir preus estables i oferir una bona relació qualitat-preu, tot assegurant plats amb ingredients de primera qualitat, cuina creativa i ben presentada, racions equilibrades i un servei professional i atent, però que en qualsevol cas no es concreta. No s'aporten elements quantitius ni estratègies concretes per garantir la sostenibilitat econòmica a llarg termini, ni mecanismes per ajustar els preus segons costos o demanda. No es detallen cartes, preus concrets o escenaris específics, la qual cosa limita la capacitat de valorar completament l'abast i l'efectivitat de la política de preus. Malgrat aquestes mancances, la intenció general és correcta, coherent amb els objectius del plec i mostra una aproximació realista a l'equilibri entre qualitat i preu.

Pel que fa al punt 6 del projecte, relatiu a l'estabilitat i revisió responsable dels preus, s'incorporen criteris per regular eventuais modificacions tarifàries, com ara la consideració de l'evolució del cost dels ingredients, la disponibilitat de producte fresc i de temporada i l'equilibri econòmic del servei, així com el compromís d'evitar increments injustificats i de comunicar-los amb antelació. L'apartat aporta un marc correcte sobre com s'haurien d'afrontar les revisions de preus i reforça la voluntat de transparència amb els clients. Tanmateix, continua mancant una definició operativa de com es determinaran aquests increments o de quins límits o paràmetres econòmics es tindran en compte. L'absència d'indicadors, escenaris, fórmules de revisió o eines de



seguiment fa que la utilitat pràctica d'aquest apartat sigui limitada a efectes de valoració.

Puntuació: 1

2. Menús assequibles i del dia (fins a 1,5 punts)

La proposta preveu menús assequibles amb varietat d'opcions (s'enuncien menú diari amb preu competitiu, propostes de migdia saludables, menús per a famílies o grups i alternatives adaptades a diferents perfils d'usuari). També descriu una certa flexibilitat en rangs de preu i oferta, incorporant una gamma diversa de plats que permet escollir segons pressupost, moment del dia o preferències. Tot i això, la proposta resulta genèrica, no concreta cap estructura de preus, intervals orientatius, mecanismes d'adaptació segons disponibilitat o cost, ni detalla com s'articularà la flexibilitat.

Puntuació: 0,5

3. Adequació a diferents perfils d'usuaris (fins a 1,5 punts)

La proposta aposta per un model de servei dinàmic, amb promocions i accions pensades per atraure públics diversos: descomptes en hores vall, menús temàtics, ofertes vinculades a productes de temporada i propostes específiques per a entitats o actes municipals. L'enfocament situa el restaurant en una posició flexible i sensible a la demanda, i permet intuir la voluntat d'obrir l'espai a diferents perfils d'usuari. Ara bé, l'absència d'un desenvolupament més concret, com ara criteris per activar les promocions, definició dels col·lectius prioritaris o estimacions d'impacte, fa que no es tradueixi en un plantejament operatiu del tot avaluable. La proposta és adequada, però no es despleguen els mecanismes que permetin valorar-ne l'efectivitat real.

Puntuació: 0,5

B2.3. Serveis complementaris

1. Oferta de càtering (fins a 2 punts)

Pel que fa a l'oferta de càtering, es proposa una sèrie de serveis flexibles, personalitzats i adaptats a diferents formats d'esdeveniments, amb opcions de cuina mediterrània i d'autor, atenció a dietes especials i formats variats (bufets, coffee breaks, còctels). Tot i ser coherent i realista, no s'aporten detalls sobre capacitat logística, nombre de comensals que es poden atendre simultàniament, ni exemples pràctics. La manca de concreció d'organització, identificació, limita la puntuació a atorgar.

Puntuació: 1,2

2. Aperitius i còctels (fins a 1,5 punts)

Pel que fa a aperitius i còctels, la proposta presenta una línia de cocteleria mediterrània amb opcions creatives, integració amb esdeveniments i adaptació a



participants. Tot i que es mostren bones idees i coherència amb la identitat gastronòmica, no es proporcionen exemples concrets de cartes, preus o formats específics per a actes, ni sistemes de servei durant esdeveniments concurrents. Això fa que el nivell de concreció sigui mitjà-alt, però no excel·lent.

Puntuació: 1

3. Identificació d'activitats susceptibles de serveis complementaris (fins a 0,5 punts)

En relació amb la identificació d'activitats susceptibles de serveis complementaris, la proposta indica capacitat d'adaptació a activitats culturals, institucionals i turístiques, amb criteris generals per detectar oportunitats. Tot i això, no detalla procediments ni eines específiques per a la detecció i planificació dels serveis complementaris, no es detallen ni s'ha procurat cercar per tal d'identificar esdeveniments concrets i reals.

Puntuació: 0,25

4. Flexibilitat i adaptació a esdeveniments (fins a 1 punt)

Es presenta un equip proactiu amb capacitat per ajustar l'oferta segons horaris, perfil dels assistents i tipus d'esdeveniment, incloent línies temàtiques i especials. Tot i la bona conceptualització, la proposta no inclou exemples concrets de protocols operatius ni escenaris de proves reals, cosa que genera que la proposta hagi de ser valorada com a bona.

Puntuació: 0,6

B3. Qualitat en la prestació i compromisos socials (fins a 10 punts)

B3.1 Codi de bones pràctiques i seguretat laboral (fins a 2,5 punts)

1. Identificació i aplicabilitat d'un codi de bones pràctiques (fins a 1 punt)

S'indica que es disposa ja d'un codi de bones pràctiques, que es defineix, però només s'enuncia i no s'evidencia la seva existència. S'indica alhora que inclou els principis bàsics com integritat, transparència, confidencialitat i respecte a les persones. I, per últim, es manifesta que a nivell operatiu s'acompanya d'accions de formació periòdiques que garanteixen la seva correcta implementació i difusió entre el personal. El marc general és pertinent i coherent amb el criteri del plec, però queda limitat pel seu nivell de detall: no es concreta l'abast real del codi, ni la seva vinculació amb el sector de la restauració, ni els protocols específics que n'asseguren l'eficàcia en situacions habituals del servei

Puntuació: 0,4



2. Procediments de prevenció i seguretat (fins a 1 punt)

No es determina com s'estableixen els protocols de seguretat, si bé s'indica encertadament que s'efectuen avaluacions periòdiques de riscos, formació obligatòria i mecanismes de resposta immediata davant incidències. La proposta resulta coherent amb els requisits de prevenció, encara que podrien incloure's indicadors més explícits sobre el seguiment de la seguretat.

Puntuació: 0,7

3. Seguiment i millora contínua (fins a 0,5 punts)

S'hi preveuen revisions periòdiques per adaptació als requeriments de les normatives vigents en cada moment, però únicament s'enuncia. Pel que fa als plans de desenvolupament professional i foment de la participació del personal per identificar oportunitats de millora, l'enfocament es considera adequat amb els objectius de millora contínua del servei, si bé és erroni el plantejament atès que s'indica que el servei s'alinea amb les necessitats de l'Administració, quan les necessitats en aquesta esfera de sistemes de seguretat i millora de les condicions han de ser respecte el propi servei i l'activitat.

Puntuació: 0,3

B3.2 Mesures de satisfacció del client (fins a 2 punts)

1. Eines de mesurament (fins a 1 punt)

El projecte presentat descriu diversos canals per recollir opinions dels usuaris: enquestes, formularis de suggeriments i entrevistes amb perfils representatius. Tot i que és complet, no especifica freqüències concretes ni mecanismes per assegurar la participació contínua i significativa de la clientela. En qualsevol cas es considera molt positiu l'enfoc sobre l'anàlisi i tractament de dades i el compartir-ho, alhora, amb l'ajuntament.

Puntuació: 0,8

2. Procediments de millora (fins a 1 punt)

S'exposen procediments d'anàlisi de dades i protocols de resposta a incidències. Tanmateix, no s'indiquen indicadors quantitatius ni mecanismes de verificació de l'eficàcia de les accions correctives. La millora contínua està plantejada, però falta concreció operativa.

Puntuació: 0,8



B3.3 Compromisos sociales i d'igualtat (fins a 3,5 punts)

1. Contractació de col·lectius amb dificultats d'inserció (fins a 2 punts)

La proposta inclou mesures generals com contractació directa de persones amb discapacitat o en situació de vulnerabilitat i col·laboració amb CET, entitats socials o servei públics de contractació. Tot i això, no detalla plans concrets de formació, indicadors de seguiment ni objectius quantitatius de contractació. La intenció és clara, però la concreció operativa és limitada. S'exposa que l'empresa ho fomenta o ho fomentarà, però no especifica les mesures aplicables. No s'identifiquen recursos o CET/entitats socials/servei públics de contractació concrets que permetin verificar el coneixement i les possibilitats, que alhora materialitzaria la voluntat manifestada.

Puntuació: 1

2. Foment de la igualtat de gènere (fins a 1,5 punts)

Es manifesta disposar d'un pla d'igualtat vigent amb accions de prevenció d'assetjament, conciliació i equilibri en els llocs de responsabilitat. La proposta és genèrica, resulta únicament enunciativa, però no s'exposen indicadors mesurables ni exemples de mesures concretes aplicades al servei concret a desenvolupar. Tot i això, es considera que s'identifiquen encertadament els requisits necessaris en un pla d'igualtat. No s'especifica, però, cap mirada de forment de la igualtat respecte de les polítiques internes per garantir igualtat salarial i oportunitats ni mesures de conciliació, prevenció de discriminació i promoció de la diversitat; únicament es fa menció a l'aplicabilitat del conveni i la remuneració digna i pagament puntual, que resulta aplicable a tot el personal del restaurant, sense distincions.

Puntuació: 0,9

B3.4 Organització d'activitats dirigides a la ciutat (fins a 2 punts)

El projecte descriu un compromís genèric amb el desenvolupament social, cultural i comunitari del municipi, però no aporta els elements de concreció que exigeixen els plecs. El licitador es limita a enumerar tipologies d'activitats sense identificar-ne cap activitat específica, sense determinar-ne la periodicitat ni un calendari, i sense assignar recursos materials o humans.

Els plecs requereixen identificació, planificació, proposta i participació en activitats concretes, de manera que quedin configurades com una **obligació essencial del contracte. L'objectiu esdevenia per tal que el licitador assumís compromisos exigibles durant l'execució. La proposta es limita a un relat declaratiu sobre intencions generals de col·laboració amb la ciutadania, sense transformar-les en accions definides. L'apartat relatiu a la dinamització social i la col·laboració amb entitats locals tampoc afegeix cap element d'especificitat. L'empresa anuncia que "impulsarà iniciatives" amb entitats, associacions o centres culturals, però no n'identifica cap, novament no concreta formats d'activitat, ni estableix un mecanisme de planificació coordinada amb l'Ajuntament més enllà d'una formulació programàtica. En conseqüència, no es pot



considerar que la proposta compleixi els requisits que els plecs condicionen per obtenir puntuació. La proposta continua en un registre estrictament declaratiu (sostenibilitat, igualtat, convivència intergeneracional, hàbits saludables) sense vincular aquests principis a activitats, projectes o accions concretes susceptibles de ser avaluades. La referència final a la transparència i coordinació amb l'Ajuntament tampoc no aporta cap instrument operatiu: no es defineixen canals de coordinació, ni procediments, ni responsables, ni terminis. En definitiva, la proposta expressa voluntats, però no compromisos.

Puntuació: 0

Resum de la puntuació total obtinguda:

Criteris	Subcriteris	Puntuació màx. [55]	Oferta GRUPO AUTENTIKS 3D, SL
B1. Projecte d'explotació i viabilitat econòmica			
B1.1. Pla de negoci i viabilitat econòmica	Claredat i coherència de l'estructura del pla	1	0,6
	Previsions d'ingressos i despeses	2	1
	Anàlisi de riscos i mesures de mitigació	2	1,5
	Horitzó temporal i projeccions	1	0,8
	Mesures de sostenibilitat econòmica i financera	1	0
B1.2. Inversió prevista en adequació de l'espai i equipaments	Mobiliari interior i exterior	2	1
	Maquinària i equipament tècnic	1	0,5
	Instal·lacions complementàries	1	0,5
	Estètica i integració amb l'edifici i jardins	1	0,9
B1.3. Organització del servei	Integració del personal subrogat i pla de transició	1	0,9
	Cobertura horària i adequació a les necessitats municipals	2	1,8
	Estructura i organigrama funcional	1	0,9
	Mesures de qualitat i millora de la gestió del personal	1	0,9
B1.4. Ambientació i confort	Disseny i coherència estètica	1,5	1,1
	Ambientació i atmosfera	1	0,5
	Confort i funcionalitat per a l'usuari	0,75	0,4
	Respecte i coherència amb l'estil del Palau	0,75	0,4
B1.5. Gestió ambiental i residus	Reducció de plàstics i materials d'un sol ús	1	0,2
	Recollida selectiva i gestió de residus	1,25	0,8



	Ús de materials reciclables i sostenibles	0,75	0,3
	Bones pràctiques ambientals i sensibilització	1	0,7
B2. Oferta gastronòmica			
B2.1. Qualitat i varietat de l'oferta	Qualitat dels productes	4	3,6
	Varietat i adaptabilitat	3	1,5
	Creativitat i presentació	2	0,7
	Propostes de promoció de productes sostenibles i locals	1	0,6
B2.2. Preus i accessibilitat	Política de preus	2	1
	Menús assequibles i del dia	1,5	0,5
	Adequació a diferents perfils d'usuaris	1,5	0,5
B2.3. Serveis complementaris	Oferta de càtering	2	1,2
	Aperitius i còctels	1,5	1
	Identificació d'activitats susceptibles de serveis complementaris	0,5	0,25
	Flexibilitat i adaptació a esdeveniments	1	0,6
B3. Qualitat i compromisos socials			
B3.1. Codi de bones pràctiques i seguretat laboral	Identificació i aplicabilitat d'un codi de bones pràctiques	1	0,4
	Procediments de prevenció i seguretat	1	0,7
	Seguiment i millora contínua	0,5	0,3
B3.2. Mesures de satisfacció del client	Eines de mesurament	1	0,8
	Procediments de millora	1	0,8
B3.3. Compromisos socials i d'igualtat	Contractació de col·lectius amb dificultats d'inserció	2	1
	Foment de la igualtat de gènere	1,5	0,9
B3.4. Organització d'activitats dirigides a la ciutat	Identificació, planificació, proposta i participació en activitats municipals	2	0
Puntuació total			32,05

Analitzada l'única proposta presentada per GRUPO AUTENTIKS 3D, SL conforme als criteris establerts en els plecs, la puntuació total obtinguda ascendeix a 32,05 punts sobre un màxim de 55. El resultat reflecteix, a parer del tècnic sotasignat, el grau de concreció, coherència i viabilitat de les mesures proposades, així como les mancances identificades en diversos apartats que han condicionat la valoració final. Un cop efectuat l'anàlisi, es trasllada el present informe i la puntuació obtinguda a la Mesa de Contractació per a la seva consideració.

El tècnic de gestió de l'Oficina de Contractació,
compres i gestió patrimonial
Mario López López

Document electrònic verificable a <http://www.santfeliu.cat/sde>



1abd8073-461c-406b-b46e-0a7d1ced899f

tmp4007956434333502190.doc