

INFORME VALORACIÓ SOBRE B, PROJECTES D'EXPLOTACIÓ PRESENTANTS PER LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR CAFETERIA CTC DE L'AJUNTAMENT DE MASQUEFA (363 I/2025)

Carolina Villanova Manzanares, responsable del contracte del Bar Cafeteria CTC de l'Ajuntament de Masquefa

INFORMO

Antecedents

1.- El 27 de novembre de 2025 en Junta de Govern Local, l'Ajuntament de Masquefa aprova la convocatòria de la licitació del contracte de concessió del Bar Cafeteria CTC.

2.- Els plecs tècnics defineixen el model del Bar Cafeteria CTC vinculat al propi CTC i a les activitats del recinte Rogelio Rojo. Un Bar Cafeteria tranquil, familiar i contextualitzat amb els serveis que l'envolten de Centre d'Atenció Primària, escoles, parcs, etc.

3.- Els plecs administratius defineixen els criteris de valoració i puntuació pels projectes d'exploació presentats:

Proposta gastronòmica fins a 25 punts

- Aportació maquinària i material fins a 5 punts
- Imatge del negoci i accions publicitàries fins a 5 punts
- **Total fins a 35 punts**

4.- En finalitzar el termini de presentació de les ofertes van concórrer tres licitadors:

- Carla Saya Saya
- Eduard Diaz Colominas
- Sarai García Martín

5.- Les tres propostes s'han analitzat d'acord amb els criteris fixats als plecs i tenint en compte l'adequació de la proposta als objectius de l'Ajuntament de Masquefa.

A l'expedient consta el document d'anàlisi detallat dels projectes d'exploació, els cometaris i les puntuacions desglossades.

Resultats de la valoració

I.- Proposta gastronòmica (fins a 25 punts)

Concepte general de cafeteria

- Carla Saya: proposta coherent amb l'ambient familiar i amb criteris de Km0, temporada i sostenibilitat. Es troba a faltar referència als esdeveniments del recinte. **4 punts.**
- Eduard Diaz: coherent amb ambient tranquil i familiar; incorpora descripció del públic i serveis de qualitat, però manca referència al recinte i als esdeveniments. **4 punts.**
- Sarai García: no consta. **0 punts.**

Concepte culinari

- Carla Saya: proposta plats típics i argentis. Contempla opcions saluidables, veganes i al·lèrgens. Proximitat i productes de temporada. **4 punts**.
- Eduard Diaz: no consta. **0 punts**.
- Sarai García: no consta. **0 punts**.

Carta

- Carla Saya: en general, compleix amb els criteris establerts. Aporta una proposta de carta realista que encaixa amb la imatge del CTC. Inclou productes artesans, La carta ofereix diversitat d'entrepans, L'especialitat és la Milanesa. La proposta de begudes encaixa molt bé amb el concepte de bar cafeteria. Ofereix tal de pastissos que encaixa molt bé amb el concepte de bar cafeteria i és un element diferenciador de la resta d'oferta al municipi. **5 punts**.
- Eduard Diaz: aquest apartat no es puntua perquè inclou contingut del sobre C. En general, compleix amb els criteris establerts. No oferta begudes el que dificulta la valoració del tarannà. No aporta una carta realista amb imatge corporativa. Ofereix propostes que tendeixen més a restaurant que a bar cafeteria: esmorzars de forquilla, esmorzar de costellada, cassolletes, peix i marisc, canr a la brassa, etc. **0 punts**.
- Sarai García: no compleix amb els criteris mínims establerts. No encaixa amb l'ambient que es vol aconseguir de bar cafeteria. La imatge de la carta presentada no encaixa amb CTC o Rogelio Rojo. **0 punts**.

Serveis complementaris (gelats i dolços)

- Carla Saya: en general compleix amb els criteris mínims establerts. Oferta variada i completa en gelats. Productes artesanals. Oferta per al·lèrgens. **5 punts**.
- Eduard Diaz: proposta molt poc desenvolupada. Gelats coemrcials que no acaben d'ajustar-se a les especificacions mínimes del plec. **2.5 punts**.
- Sarai García: no consta. **0 punts**.

Càterring

- Carla Saya: en general, compleix amb els criteris establerts. **4 punts**.
- Eduard Diaz: en general, compleix amb els criteris establerts i l'oferta és completa i variada. **5 punts**.
- Sarai García: no consta. **0 punts**.

2.- Aportació maquinària i material (fins a 5 punts)

- Carla Saya: Inclou de manera molt completa maquinària i material. Aporta fotografies i models. **4 punts**.
- Eduard Diaz: Inclou de manera completa maquinària i material. No aporta fotografies ni models. **3 punts**.
- Sarai García: no consta. **0 punts**.

3.- Imatge i estratègia (fins a 5 punts)

Identitat visual

- Carla Saya: proposta ben contextualitzada i ajustada a les condicions dels plecs. **2 punts.**
- Eduard Diaz: proposta ben contextualitzada però no desenvolupa ni materialitza. La proposta de colors hauria de ser validada per l'Ajuntament de Masquefa i desenvolupar-se amb més detall. **1 punt.**
- Sarai García: no consta. **0 punts.**

Accions de comunicació i promoció

- Carla Saya: proposta completa i coherent amb els criteris del plec. **2 punts.**
- Eduard Diaz: proposta completa i coherent amb els criteris del plec. **2 punts.**
- Sarai García: anomena les xarxes socials però no concreta cap proposta. **0 punts.**

4.- Conclusions i compromís del servei

- Carla Saya: Compromís complet i coherent. **1 punt.**
- Eduard Diaz: no consta. **0 punts.**
- Sarai García: no consta. **0 punts.**

Puntuació final de les ofertes presentades

	Carla Saya	Eduard Diaz	Sarai García
Proposta gastronòmica Fins a 25 punts	22 punts	11.5 punts	0 punts
Maquinària i material Fins a 5 punts	4 punts	3 punts	0 punts
Imatge i estratègia Fins a 5 punts	5 punts	3 punts	0 punts
TOTAL Fins a 35 punts	31	17.5	0

L'oferta que obté major puntuació en el projecte d'explotació del Bar Cafeteria CTC és la de la Carla Saya amb un total de 31 punts. Destaca especialment per l'adequació de la seva proposta a l'objectiu de l'Ajuntament de Masquefa en aconseguir que el Bar Cafeteria CTC tingui una proposta gastronòmica que encaixi i estigui vinculada amb l'ambient tranquil, familiar que es pretén. Tanmateix amb les oficines del CTC, així com de la resta de serveis que l'envolten (parc, el CAP, les escoles, etc.) i les activitats que s'organitzen a La Fàbrica Rogelio Rojo.

Les mancances de la proposta d'Eduard Diaz són substancials i afecten a aspectes troncal, inclinant la gestió del Bar Cafeteria CTC a un model que tendeix més a restaurant que a bar cafeteria.

En el cas de la proposta de Sarai Garcia és extremadament incompleta i poc desenvolupada com per a que tingui valor i pugui considerar-se projecte d'execució.

Cal tenir en compte que, en el cas d'Eduard Diaz i de Sarai Garcia inclouen informació amb contingut propi del sobre C, com és el cas dels horaris. Es registra com una incidència i no s'ha puntuat.

CONCLUSIONS

Tenint en compte tot l'exposat anteriorment, el projecte d'explotació que més s'ajusta al model definit als plecs per l'Ajuntament de Masquefa i està més alineada amb la identitat del CTC i La Fàbrica Rogeli Rojo, és la de **Carla Saya Saya amb 31 punts**.

Es sol·licita al departament de contractació que doni continuïtat al procediment.

Masquefa, 2 de desembre de 2025

*Document signat digitalment