

INFORME MILLOR OFERTA

Expedient: ACJ-2026-1 CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CUINA I MENJADOR A TRES ALBERGS DE LA XARXA JOVE D'ALBERGS DE CATALUNYA (XANASCAT) GESTIONATS PER L'AGÈNCIA CATALANA DE LA JOVENTUT PELS ANYS 2026 I 2027.

Assumpte: LOT 1: SERVEI DE CUINA I MENJADOR EN LA MODALITAT DE "CÀTERING CUINA IN SITU" PER L'ALBERG L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ XANASCAT.

Àrea emissora: ÀREA DE GESTIÓ TÈCNICA

Data d'emissió: A la data de signatura digital

OBSERVACIONS GENERALS I ANTECEDENTS

PRIMER: En data 30 de juny de 2025, el director de l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ signa la memòria justificativa per a la tramitació de l'expedient de contractació dels serveis de cuina i menjador a 3 albergs de la Xarxa Jove d'Alberg de Catalunya (XANASCAT) gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut.

En data 13 d'agost de 2025 es publica al perfil de l'Agència Catalana de la Joventut l'anunci de licitació amb la informació necessària per a les empreses que vulguin participar a la licitació de l'expedient ACJ-2026-1.

L'expedient consta dels lots següents:

- **Lot núm. 1:** Servei de cuina i menjador en la modalitat de "cuina in situ" per l'alberg L'Espluga de Francolí Xanascat.
- **Lot núm. 2:** Servei de cuina i menjador en la modalitat de "cuina in situ" per l'alberg L'Escala Xanascat.
- **Lot núm. 3:** Servei de cuina i menjador en la modalitat de "cuina in situ" per l'alberg El Masnou Xanascat.

SEGON: En data 30 de setembre de 2025 finalitza el termini per a la presentació d'ofertes dels diferents Lots.

TERCER: En data 2 d'octubre de 2025 es procedeix a l'obertura del SOBRE A de les proposicions presentades, per dur a terme l'admissió de les proposicions.

QUART: Per aquest expedient en el **LOT 1** han presentat oferta les següents empreses:



- GASTRONOEVENTS SELECTES S.L
- SERHS FOOD AREA, SLU

CINQUÈ: A continuació, en sessió pública, es procedeix a l'obertura de les proposicions presentades per al **LOT 1** (Sobres B). En aquest cas, com que tots els aspectes a valorar ho són de forma objectiva d'acord amb els criteris de valoració recollits als plecs de la licitació aquests sobres contenen tota la informació i no existeix el Sobre C.

SISÈ: Els criteris de valoració recollits als plecs que regeixen aquesta licitació per al **LOT 1 Servei de cuina i menjador en la modalitat de "càterring cuina in situ" per l'alberg L'Espluga de Francolí Xanascat** són els següents que a continuació es transcriuen:

Sobre una puntuació màxima de 100 punts, es valoraran de forma objectiva les propostes tenint en compte les consideracions que figuren a continuació:

A. PROPOSTA TÈCNICA: Puntuació màxima: 80 punts

1. Productes agroalimentaris de temporada provinents de venda de proximitat i ecològics: (Màx. 23 punts)

Amb la finalitat de prestar el servei de cuina i menjador incloent productes agroalimentaris de la millor qualitat possible, es valorarà el compromís d'utilitzar productes agroalimentaris de temporada provinents de venda de proximitat i productes de producció agrària ecològica.

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Productes agroalimentaris de temporada provinents de venda de proximitat i ecològics", marcant aquells productes agroalimentaris que es compromet incloure en la prestació del servei coincidint en el seu millor moment de collita i màxima frescor, i aquells productes agroalimentaris d'agricultura ecològica. Es podrà optar a la puntuació de venda de proximitat i/o producció agrària ecològica per a cada un dels articles indistintament.

PRODUCTE ALIMENTÀRI	Opció Producte provinent de venda de proximitat.	Opció Producció agrària ecològica
ENCIAM ICEBERG	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
TOMAQUET VERD	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
TOMÀQUET MADUR	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
CARBASSÓ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
NECTARINA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PRÉSSEC AIGUA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
MANDARINA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PRÉSSEC VINYA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts



ALBERCOC	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
CEBA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PEBROT VERMELL	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PEBROT VERD	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
RAÏM BLANC	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
LLIMONA Nº 5	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
FULLA DE ROURE	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
COGOMBRE	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
ENCIAM LLARG ROMÀ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
MADUIXOT	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
ESCAROLA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
CIRERA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PARAGUAIÀ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
MELÓ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
SÍNDRIA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PERA "BLANQUILLA"	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PERA "CONFERENCE"	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
POMA "GOLDEN"	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
POMA "ROYAL GALA"	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
TARONGES	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
BISTEC DE VEDELLA FRESC	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
FRICANDO FILET DE VEDELLA FRESC	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
IOGURT SOJA NATURAL	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
BOTIFARRA BLANCA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
FORMATGE VEGÀ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
EMBOTIT LLESCAT VEGA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
HAMBURQUESA VEGETAL	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
TOFU ENVASAT AL BUIT	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
XOCOLATA RAJOLA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
SALSITXES VEGANES	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PASTA MACARRONS	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PASTA SPAGUETTI	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
LLENTIES SECA PARDINA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
CIGRONS SECS	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
MONGETA SECA BLANCA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
LLET DE VACA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
BEGUDA DE SOJA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
LLET D'ARROS	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts

2. Plats Recepta Tradicional (Màx. 16 punts): Es valorarà el compromís d'utilitzar i d'incloure en la prestació del servei plats que es consideren Recepta Tradicional



(receptes que es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del patrimoni Culinari Català" i que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història)

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Formulari Plats Recepta Tradicional", marcant aquells plats considerats recepta tradicional en que l'empresa licitadora es compromet a incloure en la prestació del servei. Cada plat te associada una puntuació.

Relació dels 32 Plats Recepta Tradicional.

PLATS	opció	PRUNTUACIÓ
SOPA DE PEIX	☐	0,50 Punts
SOPA ESCUDELLA BARREJADA AMB CARN	☐	0,50 Punts
AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA	☐	0,50 Punts
CREMA DE CARBASSA	☐	0,50 Punts
EMPEDRAT DE LLEGUMS AMB TONYINA	☐	0,50 Punts
PÈSOLS OFEGATS	☐	0,50 Punts
CIGRRONS AMB ESPINACS	☐	0,50 Punts
LLENTIES ESTOFADES	☐	0,50 Punts
MONGETES ESTOFADES	☐	0,50 Punts
ESCALIBADA	☐	0,50 Punts
SAMFAINA	☐	0,50 Punts
TRINXAT DE COL I PATATA	☐	0,50 Punts
POLLASTRE AMB PRUNES I PINYONS	☐	0,50 Punts
CONILL ROSTIT	☐	0,50 Punts
MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET	☐	0,50 Punts
CUIXA DE XAI AL FORN	☐	0,50 Punts
ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS	☐	0,50 Punts
FRICANDÓ DE VEDELLA	☐	0,50 Punts
BACALLÀ AMB SAMFAINA	☐	0,50 Punts
BACALLÀ AL FORN	☐	0,50 Punts
LLUÇ A LA ROMANA	☐	0,50 Punts
PEIX AMB SUC	☐	0,50 Punts
ARRÒS DE PEIX	☐	0,50 Punts
ARRÒS AMB VERDURES	☐	0,50 Punts
ARRÒS DE MONTANYA	☐	0,50 Punts
FIDEUÀ DE PEIX	☐	0,50 Punts
MACARRONS	☐	0,50 Punts
ESPINACS AMB PANCES I PONYONS	☐	0,50 Punts
PATES D'OLOT	☐	0,50 Punts
FAVES OFEGADES	☐	0,50 Punts
OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES	☐	0,50 Punts
TRUITA FRANCESA	☐	0,50 Punts



3. **Cursos pla formació continuada: (Màx. 14 punts)** Es valorarà el compromís d'incloure en els plans de formació continuada del personal del servei, certs cursos i temaris d'especial interès per tal d'assolir la millor qualitat i seguretat possible tant en els productes cuinats com en la prestació del servei.

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Formulari cursos Pla formació continuada" complimentat, indicant els cursos i temaris que es compromet incloure en el Pla de formació continuada del personal del servei.

Cursos i temaris que l'empresa es compromet a incloure en el pla de formació continuada del personal del servei.	OPCIÓ	PUNTS
Pla d'integració del nou personal: Curs de Riscos laborals associats al lloc de treball. Duració mínima 4 hores.	☐	2 punts
Curs de seguretat i higiene alimentària i manipulació d'aliments corresponents al lloc de treball: Marc legal, higiene alimentària i microorganismes, higiene personal, normes de manipulació, sistemes de Prerequisits, Plans i registres APPCC, al·lèrgens. Duració mínima 4 hores.	☐	2 punts
Curs sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: adaptació de plans i registres, derivació de menús, diferència entre al·lèrgia i intolerància, organització de la producció i bones practiques,. Duració mínima 4 hores.	☐	2 punts
Curs de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari: Formar i sensibilitzar al personal en la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament d'aliments (PMA) . Duració mínima 2 hores.	☐	2 punts
Curs de política mediambiental. Reciclatge i aprofitament dels decursos energètics. Tipus de residus generats a l'establiment, segregació de residus, mesures correctores, pla de reciclatge. Duració mínima 2 hores.	☐	2 punts
Curs d'Atenció al públic. Transmetre habilitats comunicatives, coneixements d'oferta gastronòmica i d'anticipació de les necessitats, per prestar una atenció excel·lent als usuaris del servei d'alimentació. Duració mínima 2 hores.	☐	2 punts
Cursos de català. Cursos dissenyats a partir dels programes de llengua catalana de la Direcció General de Política Lingüística (DGPL) de la Generalitat de Catalunya. Nivells adaptats a les capacitats de cada alumne. Enfocament metodològic dels cursos s'orienta a l'adquisició de la competència comunicativa i el treball per tasques.	☐	2 punts

4. **Productes de neteja i higiene amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental. (Màx. 5 punts)**

Es valorarà la utilització de productes amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental o altra etiqueta ecològica oficial.

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Formulari productes amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental" complimentat, indicant els productes respectuosos amb el medi ambient que es compromet incloure en les tasques de neteja que comporta la prestació del servei.

Productes de neteja i higiene amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental	OPCIÓ	PUNTS
DETERGENT CONCENTRAT TERRES DESINFECTANT I DESODORITZANT (Ecològic)	☐	1 punt
DETERGENT CONCENTRAT RENTAVAIXELLES MANUAL (Ecològic)	☐	1 punt
RENTAVAIXELLES AUTOMÀTIC (Ecològic)	☐	1 punt
ABRILLANTADOR RENTAVAIXELLES (Ecològic)	☐	1 punt
PAPER BOBINA EIXUGAMANS (Ecològic)	☐	1 punt

5. Estoc permanent de plats mono dosis congelat (Fins a 2 punts).

Per fer front de forma immediata a les necessitats de derivació de menú en cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària, es valorarà disposar a les instal·lacions de cada alberg d'un estoc variat i permanent de primers i segons plats congelats en format de mono dosi envasat individual, identificats i diferenciats clarament de la resta de menús, que excloguin els principals 14 al·lèrgogens que el Reglament (UE) núm.1169/2011 exigeix informar.

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Estoc permanent de plats mono dosi congelats" complimentat, indicant el tipus d'estoc permanent de plats mono dosi congelats que es compromet incloure en el servei.

Estoc permanent de plats mono dosi congelats que l'empresa es compromet a incloure en el servei per fer front de forma immediata a les necessitats de derivació de menú en cas de al·lèrgia o intolerància alimentària.	OPCIÓ	PUNTS
<u>Estoc de 2 primers plats i 2 segons plats mono dosis congelats</u> que excloguin els principals 14 al·lèrgogens que el Reglament (UE) núm.1169/2011 exigeix informar. Total de racions individuals a mantenir : 5+5 primers i 5+5 segons.	☐	0,5 punts
<u>Estoc de 3 primers plats i 3 segons plats mono dosis congelats</u> que excloguin els principals 14 al·lèrgogens que el Reglament (UE) núm.1169/2011 exigeix informar. Total de racions individuals a mantenir : 5+5+5 primers i 5+5 +5 segons.	☐	1 punts



Estoc de 4 primers plats i 4 segons plats mono dosi congelats que excloguin els principals 14 al·lèrgens que el Reglament (UE) núm.1169/2011 exigeix informar. Total de racions individuals a mantenir : 5+5+5+5 primers i 5+5+5+5 segons.



2 punts

Marcar una sola opció del formulari. En cas de marcar més d'una opció, es tindrà en compte la més favorable. En cas de no marcar cap opció es puntuarà amb 0 punts.

6. **Es valora el compromís de que l'empresa licitadora disposarà d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre, que es dediquin a la distribució d'aliments (3 Punts).** L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats", marcant l'opció de complir aquest compromís en un termini inferior als quatre mesos des de la signatura del contracte.

Compromís programa de donació d'aliments	OPCIÓ	PUNTS
Compromís de disposar d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments, en un termini inferior als quatre mesos des de la signatura del contracte.	☐	3 punts

7. **Es valora el compromís que l'empresa licitadora ofereixi com a millora dels Pícnics per a usuaris adults o famílies, incloure sense retorn bosses isotèrmiques tipus nevera de polièster amb l'interior d'alumini i acumuladors de fred de 90 gr. amb el disseny i logotip que determini l'ACJ. (4 Punts).**

Compromís: Millora dels Pícnics per a usuaris adults o famílies	OPCIÓ	PUNTS
Incloure sense retorn bosses isotèrmiques tipus nevera de polièster amb l'interior d'alumini i acumuladors de fred de 90 gr. amb el disseny i logotip que determini l'ACJ.	☐	4 punts

8. **Es valora el compromís que l'empresa licitadora incloqui mesures de responsabilitat social basades en les condicions laborals dels seus treballadors: (fins a 5 Punts).** L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Mesures de responsabilitat social", indicant les opcions en que es compromet realitzar.



Compromís de que l'empresa licitadora inclogui mesures de responsabilitat social basades en les condicions laborals dels seus treballadors	OPCIÓ	PUNTS
Millora del conveni sobre dies de permís per assumptes propis.	☐	1 punts
Destinar 30 hores anuals de la jornada laboral ,a participar en cursos de formació, sempre que aquesta estigui vinculada directament amb el lloc de treball que ocupen.	☐	1 punts
Compromís d'aportar un certificat conforme l'empresa té incorporats a la seva plantilla, amb un mínim d'un 5% sobre el total, treballadors menors de 30 anys.	☐	2 punts
Compromís d'aportar un certificat conforme l'empresa disposa de més del 50% del personal adscrit a la seva plantilla amb contracte laboral indefinit	☐	1 punts

9. **Es valora la millora en el nombre de persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica que l'empresa es compromet a vincular en la prestació del servei,** per realitzar les diferents tasques de programació, correcció i validació de menús o dietes adaptades a les necessitats nutricionals dels usuaris del servei d'alimentació, i proporcionar així a màxima flexibilitat i disponibilitat d'acord a les necessitats del servei. (Màxim 4 punts)

Nombre de persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica que l'empresa es compromet a vincular en la prestació del servei.	opció	PUNTS
Una persona titulada en Nutrició Humana i Dietètica	☐	0 punt
Dues persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica	☐	3 punt
Tres persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica	☐	4 punt

Marcar una sola opció del formulari. En cas de marcar més d'una opció, es tindrà en compte la mes favorable. En cas de no marcar cap opció es puntuarà amb 0 punts.

10. **Es valora el compromís de millora en quant a reduir el termini de resposta del servei de dietista establert, a fi d'oferir màxima flexibilitat per atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora (Màxim 4 Punts).** L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Millora en quant a reduir el termini de resposta del servei de dietista establert", marcant l'opció de complir aquest compromís.

Compromís de millora en quant a reduir el termini de resposta del servei de dietista establert ,per atendre casos d'usuaris amb necessitats	opció	PUNTS
---	-------	-------



alimentàries especials d'urgència o d'última hora .		
Sense millora.	☐	0 punt
Compromís d'atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora en menys de 48 hores	☐	2 punt
Compromís d'atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora en menys de 24 hores	☐	3 punt
Compromís d'atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora en menys de 12 hores	☐	4 punt

Marcar una sola opció del formulari. En cas de marcar més d'una opció, es tindrà en compte la més favorable. En cas de no marcar cap opció es puntuarà amb 0 punts.

B. OFERTA ECONÒMICA: Puntuació màxima: 20 punts

B.1) Preu unitari per àpats (costos variables del servei): Puntuació màxima 13 punts.

Preu unitari àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic". Puntuació màxima 5 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

On:

- P_v = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic"
- P = Punts del criteri
- O_m = Millor oferta àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic"
- O_v = Oferta a valorar àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic"
- IL = Import preu unitari de licitació àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic"
- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Preu unitari àpat "ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic". Puntuació màxima 5 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

On:

- P_v = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat "ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic"



- P = Punts del criteri
- Om = Millor oferta àpat "ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic"
- Ov = Oferta a valorar àpat "ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic"
- IL = Import preu unitari de licitació àpat "ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic"
- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Preu unitari àpat "Compl.Mati o Brerenar". Puntuació màxima 1 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

On:

- Pv = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat "Compl.Mati o Brerenar"
- P = Punts del criteri
- Om = Millor oferta àpat "Compl.Mati o Brerenar"
- Ov = Oferta a valorar àpat "Compl.Mati o Brerenar"
- IL = Import preu unitari de licitació àpat "Compl.Mati o Brerenar"
- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Preu unitari àpat "Menú especial". Puntuació màxima 1 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

On:

Pv = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat "Menú especial"

P = Punts del criteri

Om = Millor oferta àpat "Menú especial"

Ov = Oferta a valorar àpat "Menú especial"

IL = Import preu unitari de licitació àpat "Menú especial"

VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Preu unitari àpat "Cafè-descans". Puntuació màxima 1 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:



$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

On:

- P_v = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat "Cafè-descans"
- P = Punts del criteri
- O_m = Millor oferta àpat "Cafè-descans"
- O_v = Oferta a valorar àpat "Cafè-descans"
- IL = Import preu unitari de licitació àpat "Cafè-descans"
- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

B. 2. Preu mensual "Costos Fixos del servei": Puntuació màxima: 7 punts

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una puntuació segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

On:

- P_v = Puntuació de l'oferta a valorar "Costos Fixos" del servei"
- P = Punts del criteri
- O_m = Millor oferta preu "Costos Fixos" del servei"
- O_v = Oferta a valorar preu "Costos Fixos" del servei"
- IL = Import preu unitari de licitació "Costos Fixos" del servei"
- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Apartat I del quadre de característiques tècniques dels Plecs de Clàusules Administratives de l'expedient.

Criteris per a la determinació de l'existència de baixes presumptament desproporcionades:

Per tal de determinar de manera objectiva aquelles ofertes que es puguin considerar anormalment desproporcionades i que comprometin la viabilitat i qualitat del servei, es proposa que per a la determinació d'aquestes ofertes es tinguin en compte els coeficients de participació informats per a cada tipus de preu unitari que es licita. Aquest coeficient descriu el volum de participació aproximat previst per a cada tipus de preu unitari en el conjunt del contracte. **Es considerarà**



inicialment desproporcionada aquella oferta que superi en un 15% la ponderació de baixa global sobre l'import màxim del contracte.

El percentatge de baixa global serà el resultat del sumatori dels valors ponderació individuals de tots els tipus de preus unitaris licitats i multiplicat per 100.

El valor de ponderació individual de cada tipus de preu unitari licitat, és la diferència entre el seu preu de sortida i el seu preu d'oferta multiplicat pel seu coeficient de participació, i dividit pel preu de sortida.

La fórmula aplicable és la següent:

$$Valor_{pA} = \frac{(Preu_{sA} - Preu_{oA}) \times Cf_{pA}}{Preu_{sA}}$$

$Valor_{pA}$: Valor de ponderació per a cada tipus de preu unitari licitat. Resultat de multiplicar la diferència entre el preu de sortida i el preu d'oferta de cada tipus de preu unitari licitat, pel seu coeficient de participació, i dividir-ho pel preu de sortida.

$Preu_{sA}$: Preu de sortida de cada tipus de preu unitari licitat.

$Preu_{oA}$: Preu d'oferta de cada tipus de preu unitari licitat.

Cf_{pA} : Coeficient de participació de cada tipus de preu unitari licitat.

$$Bf = \sum Valor_{pA} \times 100$$

Bf : Valor "Baixa" resultat de sumar els valors ponderats de cada preu unitari licitat i multiplicar-ho per 100.

SETÉ: D'acord amb els criteris de valoració descrits, es procedeix a valorar les proposicions presentades per les entitats licitadores:

- GASTRONOEVENTS SELECTES S.L
- SERHS FOOD AREA, SLU



A) Valoració de la proposta tècnica . Puntuació màxima: 80 punts

Quadre de valoració :

Valoració de la proposta tècnica ACJ-2026-1 LOT 1 Servei de cuina i menjador en la modalitat de "càtering cuina in situ" per l'alberg L'Espluga de Francolí Xanascot		
<u>Criteris de valoració de la proposta tècnica</u>	GASTRONOEVENTS SELECTES S.L	SERHS FOOD AREA, SLU
1. Productes agroalimentaris de temporada provinents de venda de proximitat i ecològics: (Màx. 23 punts)	23	23
2.Plats Recepta Tradicional (Màx. 16 punts):	16	16
3.Cursos pla formació continuada: (Màx. 14 punts)	14	14
4. Productes de neteja i higiene amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental. (Màx. 5 punts)	5	5
5. Estoc permanent de plats mono dosis congelat (Fins a 2 punts).	2	2
6. Programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials (Fins a 3 punts).	3	3
7. Millora dels Pícnics per a usuaris adults o famílies, incloure sense retorn bosses isotèrmiques tipus nevera de polièster (4 Punts).	4	4
8. Mesures de responsabilitat social basades en les condicions laborals dels seus treballadors (fins a 5 Punts).	5	5
9. Nombre de persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica que l'empresa es compromet a vincular en la prestació del servei (fins a 4 Punts).	4	4
10. Millora en quant a reduir el termini de resposta del servei de dietista establert, a fi d'oferir màxima flexibilitat per atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora (fins a 4 Punts).	4	4
PUNTUACIÓ màxima: 80 punts	80	80

Argumentari:

1. Productes agroalimentaris de temporada provinents de venda de proximitat i ecològics: (Màx. 23 punts).

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. Puntuació obtinguda 23 punts

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L presenta el formulari "Productes agroalimentaris de temporada provinents de la venda de proximitat i ecològics", marcant totes les opcions de productes agroalimentaris de temporada i ecològics, obtenint 23 punts.

SERHS FOOD AREA, SLU. Puntuació obtinguda 23 punts

SERHS FOOD AREA, SLU presenta el formulari "Productes agroalimentaris de temporada provinents de la venda de proximitat i ecològics", marcant totes les opcions de productes agroalimentaris de temporada i ecològics, obtenint 23 punts.

2.Plats Recepta Tradicional (Màx. 16 punts):

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. Puntuació obtinguda 16 punts

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L presenta el formulari "Formulari Plats Recepta Tradicional", marcant tots els plats considerats recepta tradicional, i que l'empresa es compromet incloure en la prestació del servei, obtenint per tant 16 punts.

SERHS FOOD AREA SL. Puntuació obtinguda 16 punts

SERHS FOOD AREA SL presenta el formulari "Formulari Plats Recepta Tradicional", marcant tots els plats considerats recepta tradicional, i que l'empresa es compromet incloure en la prestació del servei, obtenint per tant 16 punts.

3.Cursos pla formació continuada: (Màx. 14 punts):

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L Puntuació obtinguda 14 punts

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L presenta el formulari "Formulari cursos Pla formació continuada" marcant totes les opcions de cursos i temaris, i que l'empresa es compromet incloure en els plans de formació continuada del personal del servei, obtenint per tant 14 punts.

SERHS FOOD AREA SLU. Puntuació obtinguda 14 punts

SERHS FOOD AREA SLU presenta el formulari "Formulari cursos Pla formació continuada" marcant totes les opcions de cursos i temaris, i que l'empresa es compromet incloure en els plans de formació continuada del personal del servei, obtenint per tant 14 punts.

4. Productes de neteja i higiene amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental. (Màx. 5 punts):

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L Puntuació obtinguda 5 punts

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L presenta el formulari "Productes amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental" marcant totes les opcions dels productes i obtenint per tant 5 punts.

SERHS FOOD AREA SLU. Puntuació obtinguda 5 punts

SERHS FOOD AREA SLU presenta el formulari "Productes amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental" marcant totes les opcions dels productes i obtenint per tant 5 punts.

5. Estoc permanent de plats mono dosis congelat (Fins a 2 punts):

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L Puntuació obtinguda 2 punts

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L presenta el formulari "Estoc permanent de plats mono dosis congelat" marcant l'opció més avantatjosa, i obtenint per tant 2 punts.

SERHS FOOD AREA SLU. Puntuació obtinguda 2 punts

SERHS FOOD AREA SLU presenta el formulari "Estoc permanent de plats mono dosis congelat" marcant l'opció més avantatjosa, i obtenint per tant 2 punts.



6. Programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials (Fins a 3 punts).

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. Puntuació obtinguda 3 punts.

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. presenta el formulari "Programa de donació d'aliments" marcant l'opció, i obtenint per tant 3 punts.

SERHS FOOD AREA SLU. Puntuació obtinguda 3 punts.

SERHS FOOD AREA SLU presenta el formulari "Programa de donació d'aliments" marcant l'opció, i obtenint per tant 3 punts.

7. Millora dels Pícnics per a usuaris adults o famílies, incloure sense retorn bosses isotèrmiques tipus nevera de polièster (4 Punts).

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. Puntuació obtinguda 4 punts.

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. presenta el formulari "Millora dels Pícnics" marcant l'opció, i obtenint per tant 4 punts.

SERHS FOOD AREA SLU. Puntuació obtinguda 4 punts.

SERHS FOOD AREA SLU presenta el formulari "Millora dels Pícnics" marcant l'opció, i obtenint per tant 4 punts.

8. Mesures de responsabilitat social basades en les condicions laborals dels seus treballadors (fins a 5 Punts).

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. Puntuació obtinguda 5 punts.

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. presenta el formulari "Mesures de responsabilitat social" marcant totes les opcions dels productes i obtenint per tant 5 punts.

SERHS FOOD AREA SLU. Puntuació obtinguda 5 punts.

SERHS FOOD AREA SLU presenta el formulari "Mesures de responsabilitat social" marcant totes les opcions dels productes i obtenint per tant 5 punts.

9. Nombre de persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica que l'empresa es compromet a vincular en la prestació del servei (fins a 4 Punts).

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. Puntuació obtinguda 4 punts.

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. presenta el formulari "Nombre de persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica" marcant l'opció més avantatjosa i obtenint per tant 4 punts.

SERHS FOOD AREA SLU. Puntuació obtinguda 4 punts.

SERHS FOOD AREA SLU presenta el formulari "Nombre de persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica" marcant l'opció més avantatjosa i obtenint per tant 4 punts.

10. Millora en quant a reduir el termini de resposta del servei de dietista establert, a fi d'oferir màxima flexibilitat per atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora (fins a 4 Punts).

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L. Puntuació obtinguda 4 punts.

GASTRONOEVENTS SELECTES S.L presenta el formulari "Millora en el termini de resposta del servei de dietista" marcant l'opció més avantatjosa, i obtenint per tant 4 punts.

SERHS FOOD AREA SLU. Puntuació obtinguda 4 punts.

SERHS FOOD AREA SLU presenta el formulari "Millora en el termini de resposta del servei de dietista" marcant l'opció més avantatjosa, i obtenint per tant 4 punts.

B) Valoració de la proposta econòmica. Puntuació màxima: 20 punts

Al final del document s'adjunta com **ANNEX I la relació de les diferents ofertes econòmiques presentades per les empreses licitadores i el detall de l'aplicació de les formules.**

Quadre resum d'aplicació de les formules a les ofertes presentades descrites anteriorment:

CRITERIS ECONÒMICS APLICABLES EXPEDIENT ACJ-2026-1 Lot 1 Alberg L'Espluga Xanascot	GASTRONOEVENTS SELECTES S.L	SERHS FOOD AREA, SLU
Preu unitari àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic". Puntuació màxima 5 punts.	5,000	4,591
Preu unitari àpat "ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic". Puntuació màxima 5 punts	5,000	3,850
Preu unitari àpat "Compl.Mati o Brerenar". Puntuació màxima 1 punts.	0,042	1,000
Preu unitari àpat "Menú especial". Puntuació màxima 1 punts.	0,140	1,000
Preu unitari àpat "Cafè-descans". Puntuació màxima 1 punts.	0,142	1,000
Preu mensual "Costos Fixos del servei": Puntuació màxima: 7 punts	7,000	6,856
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERIS ECONÒMICS APLICABLES Màx. 20 punts.	17,324	18,297
Ponderació de baixa global sobre l'import màxim del contracte.	9,149 % inferior	3,998 % inferior

Conseqüentment,

1. Analitzades les propostes tècniques i les ofertes econòmiques presentades per al Lot 1 Servei de cuina i menjador en la modalitat de "cuina in situ" per l'alberg L'Espluga de Francolí Xanascot de l'expedient ACJ-2026-1 es constata que:

En el cas de GASTRONOEVENTS SELECTES S.L aquesta s'adequa plenament als requisits tècnics i econòmics fixats al plec de prescripcions tècniques del concurs, necessaris per a desenvolupar els serveis i objectius requerits, i no incorre en criteris d'oferta presumptament desproporcionada.

En el cas de SERHS FOOD AREA, SLU es comprova que l'oferta econòmica presentada no incorre en criteris d'oferta presumptament desproporcionada. No obstant es detecta que per a certs tipus d'àpats, l'oferta ofereix preus excessivament baixos que posen en dubte que es pugui complir amb el tipus d'oferta gastronòmica i amb la qualitat que estableixen els plecs tècnics per aquets àpats. Per tant, en data 16 d'octubre de 2025 es requereix a l'empresa SERHS FOOD AREA, SLU que justifiqui raonadament, que podrà complir amb el tipus d'oferta gastronòmica i amb la qualitat que estableixen els plecs tècnics per als següents àpats i preus oferts:

MENÚ ESPECIAL Dinar o Sopar o Picnic	0,07 €
Complement Mati o Berenar	0,01 €
Cafè-descans	0,02 €

L'empresa SERHS FOOD AREA SL respon dintre dels terminis establerts, aportant la documentació pertinent d'acord amb les seves justificacions raonades relatives al requeriment.

En primer lloc, s'exposen uns quadres resum en l'aplicació de les fórmules particulars establertes a plecs, que constaten que l'oferta econòmica presentada per SERHS FOOD AREA SL no es troba incursa en presumpció d'anormalitat, per no ser el conjunt dels seus preus unitaris inferior al 15% respecte l'import de la licitació per cadascun dels lots. No obstant l'anterior, i als efectes de col·laborar amb l'òrgan de contractació donant estricte compliment al requeriment efectuat, SERHS FOOD procedeix a justificar la viabilitat de la seva oferta en els termes exigits.

L'informe justificatiu inclou un estudi detallat de la facturació prevista d'acord als preus unitaris oferts i la previsió d'àpats informats a plecs.

DOCUMENT NÚMERO 1 Facturació prevista.

Per altra banda, també s'aporta un càlcul detallat dels diferents costos implicats com són:

Càlcul de la matèria primera: Sobre la informació tècnica facilitada en quant a l'oferta gastronòmica, la qualitat i la composició dels àpats previstos a plecs, SERHS FOOD AREA SL exposa que realitzarà el servei d'alimentació mitjançant un sistema de treball estandarditzat i metodològic, basat en fitxes tècniques de plats i que compta amb unes condicions de compra més avantatjoses que altres empreses del sector, degut al fet que les compres de matèries primeres es realitzen a través de la divisió de distribució del propi grup empresarial, SERHS DISTRIBUCIÓ. Així, gràcies a la centralització de la gestió de les compres, s'obtenen importants descomptes pel volum de compres, descomptes que, per tant, es veuen repercutits als comptes d'explotació, atorgant un plus de competitivitat a SERHS FOOD AREA SL.

S'aporta un estudi detallat de costos mitjos en la matèria primera necessària per l'elaboració dels diferents àpats licitats.

DOCUMENT NÚMERO 2: Proposta de roda de Menú Dinars / Sopars.

DOCUMENT NÚMERO 3: Valoració de costos dels plats (escandalls)

DOCUMENT NÚMERO 4: Valoració de costos del complement matí o berenars d'una setmana i Valoració de la proposta cafè descans.



DOCUMENT NÚMERO 5: Certificats de producció agrària de proximitat o ecològica, segons les condicions presentades a l'oferta.

Estudi detallat de costos de personal i costos de serveis generals.

DOCUMENT NÚMERO 6: Càlcul dels costos de personal tenint en consideració per a aquest càlcul, les Taules salarials del Conveni Col·lectiu Estatal de Restauració Col·lectiva aplicant l'increment de conveni pactat per l'any 2025.

En l'informe de costos, també s'han considerat els diferents costos de serveis generals que conformen aquesta prestació (telecomunicacions, productes de neteja, despeses diverses, estructura).

L'estudi de viabilitat de l'oferta econòmica presentada per SERHS FOOD ÀREA, permet comprovar que els preus unitaris oferts en el seu conjunt, sustenten la viabilitat econòmica de la prestació, i permeten que SERHS FOOD ÀREA pugui gaudir d'un marge de benefici aproximat d'un 14,13% sobre la facturació prevista, i per tant tal com justifica l'informe detallat de l'empresa, permeten complir amb la qualitat i amb l'oferta gastronòmica que estableixen els plecs tècnics de l'expedient ACJ-2026-01 pel Lot 1, per a tots els tipus d'àpats licitats.

Conseqüentment, s'accepta l'oferta presentada per SERHS FOOD AREA SL i es valora la seva oferta.

2. A continuació, es relaciona el quadre de puntuació d'acord amb les ponderacions establertes als Plecs de Clàusules Administratives:

ACJ-2026-1 Lot 1 Alberg L'Espluga Xanascat	GASTRONOEVENTS SELECTES S.L	SERHS FOOD AREA, SLU
Proposta tècnica.Màx. 80 punts	80	80
Oferta econòmica:Màx. 20 punts.	17,324	18,297
PUNTUACIÓ TOTAL	97,324	98,297

Per tot això,

Es proposa a la Mesa de contractació i a l'òrgan de contractació,

Que es consideri com a **millor oferta de l'expedient ACJ-2026-1 Lot 1**, pel contracte que té per objecte la contractació del servei de cuina i menjador en la modalitat de "càtering cuina in situ" per l'alberg L'Espluga Xanascat a **SERHS FOOD AREA, SLU** pels imports unitaris següents:

PREUS UNITARIS ÀPATS (Costos variables) ACJ-2026-1 Lot 1 Alberg L'Espluga Xanascat	Preus unitaris IVA No inclòs (amb 3 decimals)
ADULTS Dinar o Sopar o Picnic	5,450 €
ESCOLARS Dinar o Sopar o Picnic	4,950 €
Menú especial	0,070 €
Compl.Mati o Brerenar	0,010 €
Cafè-descans	0,020 €



PREU MENSUAL (Costos Fixos) ACJ-2026-1 Lot 1 Alberg L'Espluga Xanascà	Preu unitari mensual IVA No inclòs (amb 3 decimals)
PREU mensual "Costos Fixos"	9.702,000 €

El preu mensual "costos Fixos" es correspon per a cada un dels 12 mesos d'obertura de l'alberg.

Barcelona, a la data de la signatura digital
Director de L'Àrea de Gestió Tècnica

ANNEX I (Expedient ACJ-2026-1 Lot 1 Alberg L'Espluga Xanascà)

Relació de les diferents ofertes econòmiques presentades per les empreses licitadores i detall de l'aplicació de les formules.

OFERTA ECONÒMICA DE: GASTRONOEVENTS SELECTES S.L

LOT 1 ALBERG L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ XANASCÀ.

PREUS UNITARIS ÀPATS (Costos variables)	Preu unitari (sense l'IVA)
ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic	5.000 €
ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic	3.800 €
MENÚ ESPECIAL Dinar o Sopar o Pícnic	6.300 €
Complement Mati o Berenar	0.870 €
Cafè-descans	1.650 €

El preu màxim mensual "Costos Fixos" sense l'IVA:

PREU mensual Costos Fixos	Preu mensual (sense l'IVA)
PREU mensual "Costos Fixos"	9.500,000 €



OFERTA ECONÒMICA DE: SERHS FOOD AREA, S.L.U

Preu: Alberg L'Espluga de Francolí (LOT 1)

PREUS UNITARIS ÀPATS (Costos variables)	Preu unitari (sense l'IVA)
ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic	5,45 €
ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic	4,95 €
MENÚ ESPECIAL Dinar o Sopar o Pícnic	0,07 €
Complement Mati o Berenar	0,01 €
Cafè-descans	0,02 €

El preu màxim mensual "Costos Fixos" sense l'IVA:

PREU mensual Costos Fixos	Preu mensual (sense l'IVA) Tres decimals
PREU mensual "Costos Fixos"	9.702,00 €



PREUS ÀPATS ALBERG (Costos variables) LOT 1 L'ESPLUGA	UNITAT	PREU SORTIDA S/ IVA	PUNTUACIÓ MAX	COEFICIENT	GASTRONOEVENTS SELECTES S.L			SERHS FOOD AREA, SLU		
					Preu oferta	PUNTUACIÓ	Baixa	Preu oferta	PUNTUACIÓ	Baixa
ADULTS Dinar o Sopar o Picnic	ÀPAT	5,500 €	5	43,4%	5,000 €	5,000	0,039	5,450 €	4,591	0,004
ESCOLARS Dinar o Sopar o Picnic	ÀPAT	5,000 €	5	15,8%	3,800 €	5,000	0,038	4,950 €	3,850	0,002
Menú especial	ÀPAT	6,500 €	1	1,5%	6,300 €	0,042	0,000	0,070 €	1,000	0,015
Compl.Mati o Brerenar	ÀPAT	1,000 €	1	1,4%	0,870 €	0,140	0,002	0,010 €	1,000	0,014
Cafè-descans	ÀPAT	1,900 €	1	0,2%	1,650 €	0,142	0,000	0,020 €	1,000	0,002
PUNTUACIÓ Max. 13						10,32			11,44	
PREU mensual "Costos Fixos"	UNITAT MENSUAL	9.800,000 €	7	37,8% 100%	9.500,000 €	7,000	0,012 9,149%	9.702,000 €	6,856	0,004 3,998%
PUNTUACIÓ MAX. 7						7,00			6,86	
TOTAL OFERTA ECONÒMICA Max.20						17,324			18,297	



Doc.original signat per:
Marc Mundet Gómez 05/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 10/12/2025

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



09ZZ5URVDU4NFM3427ZDB9HJUXBZEE4I

Data creació còpia:
10/12/2025 16:54:42

Pàgina 21 de 21