



Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials i Inclusió
**Direcció General d'Acció Comunitària
i Innovació Social**

**INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ D'OFERTES PER A L'ADJUDICACIÓ DEL
CONTRACTE DE LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA,
CAFETERIA-RESTAURANT I CAFETERIA-MENJADOR A DIVERSOS CASALS
CÍVICS I COMUNITARIS (CCC) I CASES DEL MAR (CM) DE LA DIRECCIÓ
GENERAL D'ACCIÓ COMUNITÀRIA I INNOVACIÓ SOCIAL**

Exp. Núm.: BE-2026-38

Lot 5 – CM VILANOVA I LA GELTRÚ

DADES LICITACIÓ

Procediment adjudicació: Procediment Obert

Cànon mínim anual: 15.000,00 € + 21% d'IVA

Anualitats: 2026-2030

Termini d'execució: des del 1 de gener de 2026, o des de l'endemà de la signatura del contracte si fos posterior, fins al 31 de desembre de 2030, sense pròrrogues.

Termini de garantia: 6 mesos

Ofertes presentades :

- APSUM RESTAURACIÓ SL

CRITERIS QUANTIFICABLES AUTOMÀTICAMENT (SOBRE B): la puntuació màxima serà de 100 punts.

1.- CRITERIS DE QUALITAT VALORABLES AUTOMÀTICAMENT (fins a 80 punts)

Per poder valorar aquests criteris serà necessari omplir el formulari de valoració de criteris de valoració de qualitat i aportar la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Els licitadors han de presentar;

- Si opta per un servei de bar-cafeteria exclusivament (del lot 1 al lot 4): una proposta de 5 tapes fredes, 5 tapes calentes, 5 plats combinats de carn i 5 plats combinats de peix, amb un total de 20 plats.
- Si opta per un servei de menjador/restaurant (del lot 5 al lot 31): una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una

Passeig del Taulat, 266-270
08019 Barcelona
Tel. 93 483 10 00



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
10/12/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/12/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LO1D40FXT4X8CDBY1SODEJ5N41TKDP5

Data creació còpia:
16/12/2025 14:32:17

Pàgina 1 de 14

mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús.

Serà obligatori que els licitadors descriguin en cada plat ofert:

- La varietat dels aliments oferts (vegetals, cereals, llegums...)
- El tipus de cocció (planxes, papillotes, saltejats, etc.)
- La qualitat dels productes principals (fresc,...)

L'objectiu és valorar que els plats proposats compleixin amb la definició d'una dieta mediterrània. Entenent per dieta mediterrània el patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes i saltejats, i limitant la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques i magres, ous i peix blanc i blau, limitant el consum de carns vermelles i greixoses.

A) Qualitat dels aliments (fins a 35 punts)

De cadascuna de les propostes presentades, caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar:

A1 Productes de venda de proximitat (fins a 16 punts)

Es valora la quantitat de productes principals presentats que es compromet que siguin producte de venda de proximitat.

La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris (DOGC 6290), i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Per a cadascú dels apartats (plats de peix, carn, verdures i fruites) es considerarà:

- ◆ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes de proximitat inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 4 punts (per apartat)



- ♦ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} : Puntuació de l'oferta a **puntuar**

P : Puntuació del criteri (puntuació màxima)

VT_{op} : Valoració Tècnica de l'oferta que es **puntua**
(proposta oferta avaluada)

VT_{mv} : Valoració Tècnica de l'oferta **millor** valorada
(proposta oferta més avantatjosa)

A2 Productes frescos (fins a 6 punts)

Es valora la quantitat de productes principals presentats que es compromet que sigui producte fresc.

Entenent com a producte fresc un producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

- ♦ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes frescos inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 6 punts
- ♦ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} : Puntuació de l'oferta a **puntuar**

P : Puntuació del criteri (puntuació màxima)

VT_{op} : Valoració Tècnica de l'oferta que es **puntua**
(proposta oferta avaluada)

VT_{mv} : Valoració Tècnica de l'oferta **millor** valorada (proposta oferta més avantatjosa)

A3 Productes de temporada (fins a 6 punts)

Es valora la quantitat de productes principals presentats que es compromet que sigui producte de temporada.

Entenent com a producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim. Es pot consultar el calendari de productes de temporada del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a l'adreça:



<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/documents/fitxers-binari/calendari-productes-temporada.pdf>

- ♦ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes de temporada inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 6 punts
- ♦ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} : Puntuació de l'oferta a puntuar

P : Puntuació del criteri (puntuació màxima)

VT_{op} : Valoració Tècnica de l'oferta que es **puntu**a
(proposta oferta avaluada)

VT_{mv} : Valoració Tècnica de l'oferta **millor** valorada
(proposta oferta més avantatjosa)

A4 Productes ecològics (fins a 4 punts)

Es valora la quantitat de productes presentats que es compromet que siguin producte de producció agrària ecològica.

Entenent com a producte de producció agrària ecològica un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (UE) núm. 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat. L'acreditació del producte es farà presentant la fitxa del producte que així ho demostrï.

- ♦ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de plats amb productes ecològics inclosos en l'oferta, rebrà la puntuació màxima de 4 punts
- ♦ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} : Puntuació de l'oferta a puntuar

P : Puntuació del criteri (puntuació màxima)

VT_{op} : Valoració Tècnica de l'oferta que es **puntu**a
(proposta oferta avaluada)

VT_{mv} : Valoració Tècnica de l'oferta **millor** valorada
(proposta oferta més avantatjosa)



A5 Utilització d'oli d'oliva (fins a 3 punts)

Es valorarà que principalment s'utilitzi oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- Es valorarà amb 1,5 punts, la utilització d'oli d'oliva per amanir
- Es valorarà amb 1,5 punts, la utilització d'oli d'oliva per cuinar.

B) Millores addicionals (fins a 25 punts)

De cadascuna de les propostes presentades, caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar.

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria (fins a 6 punts)

Es valorarà l'aportació de fins a tres exemples per cada cas, tapes salades i tapes dolces que seran servides de forma gratuïta. Entenent com a tapes o aperitius petites quantitats de menjar que es serveixen en els bars acompanyant una beguda.

- ♦ L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de tapes diferents per les dues opcions i amb un límit de 3 per cada una, rebrà la puntuació màxima de 6 punts.
- ♦ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} : Puntuació de l'oferta a puntuar

P : Puntuació del criteri (puntuació màxima)

VT_{op} : Valoració Tècnica de l'oferta que es **puntu**a
(proposta oferta avaluada)

VT_{mv} : Valoració Tècnica de l'oferta **millor** valorada
(proposta oferta més avantatjosa)

B2 Ampliació de l'horari setmanal (fins a 9 punts)

Es valorarà la possibilitat d'ampliació de l'horari obligatori d'obertura fixat:

- L'ampliació de l'horari en 4 hores setmanals més de les obligades, rebrà una puntuació de 3 punts
- L'ampliació de l'horari en 8 hores setmanals més de les obligades, rebrà una puntuació de 6 punts
- L'ampliació de l'horari en 12 hores setmanals més de les obligades, rebrà una puntuació de 9 punts



B3 Franges horàries amb ofertes d'esmorzar i de berenar (fins a 4 punts)

Es valorarà la proposta d'ofertes d'esmorzar i berenar en franges horàries determinades, entenent per ofertes preus més econòmics que els preus màxims establerts en l'annex del Plec de Clàusules Tècniques, per determinades combinacions de beguda i menjar.

- Ofertes esmorzar, 2 punts
- Ofertes berenar, 2 punts

B4 Adaptació de les propostes de plats a les festivitats (fins a 6 punts)

- Cada dia de menú adaptat per a les celebracions i/o festivitats properes a la data rebran una puntuació de 1,5 punts.

C) Organització del servei i recursos humans (fins a 8 punts)

Es valorarà l'oferiment de formació del personal en els àmbits de seguretat alimentària, higiene i neteja, atenció al client i comunicació i prevenció de riscos laborals.

- ♦ L'oferta més avantatjosa, la que ofereixi una major quantitat d'hores anuals de formació, rebrà la puntuació màxima de 8 punts
- ♦ La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

***P_{op}** : Puntuació de l'oferta a puntuar*

***P** : Puntuació del criteri (puntuació màxima)*

***VT_{op}** : Valoració Tècnica de l'oferta que es **puntu**a
(proposta oferta avaluada)*

***VT_{mv}** : Valoració Tècnica de l'oferta **millor** valorada
(proposta oferta més avantatjosa)*

D) Mesures relatives al respecte mediambiental (fins a 12 punts)

D1 Bones pràctiques ambientals (fins a 5 punts)

Es valorarà el compromís a complir amb mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus i productes de neteja, en base a 0,5 punts per cada mesura compromesa.



- Reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús, fins a 2 punts
- Reducció de restes i gestió de residus, fins a 1,5 punts
- Productes d'higiene i neteja, fins a 1,5 punts

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua (fins a 4 punts)

Es valorarà el compromís a complir amb mesures relatives a la reducció del consum d'aigua i d'energia, en base a 0,5 punts per cada mesura compromesa.

- Reducció del consum d'aigua, fins a 2 punts
- Reducció del consum d'energia, fins a 2 punts

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments (fins a 3 punts)

Es valorarà el compromís de les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, segons;

- Lliurament aliments no consumits, 1 punt
- Aprofitament excedents alimentaris, 1 punt
- Donacions d'aliments, 1 punt

2.- MILLORA DEL CÀNON (fins a 20 punts)

- ♦ L'oferta més avantatjosa rebrà la puntuació de 20 punts.
- ♦ La resta d'ofertes rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} : Puntuació de l'oferta a puntuar

P : Puntuació del criteri (puntuació màxima)

VT_{op} : Valoració Tècnica de l'oferta que es **puntu**a
(proposta oferta avaluada)

VT_{mv} : Valoració Tècnica de l'oferta **millor** valorada
(proposta oferta més avantatjosa)

(*) La no aplicació de la fórmula de la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica està justificada atès que en aquest expedient no hi ha despesa.



Limitació d'adjudicació de lots:

1. Les empreses licitadores es podran presentar a tots els lots.
2. Les empreses licitadores només podran ser adjudicatàries fins un màxim de lots establert (3 lots) d'acord amb el document de preferència de lots presentat, independentment que en aquests (3) lots hi hagi concurrència o no.
3. Per la resta dels lots (28 lots):
 - En el supòsit de no haver-hi concurrència, l'empresa que ja ha estat adjudicatària del màxim de lots establert podrà també ser adjudicatària, superant la limitació de lots, amb la intenció que no quedi cap lot desert.
 - En el supòsit d'haver-hi concurrència, si l'empresa millor puntuada ja ha estat adjudicatària de la limitació del màxim de lots, s'haurà de proposar com a adjudicatària la següent empresa segons l'ordre de classificació de la valoració feta per la unitat promotora.

VALORACIÓ

1.- CRITERIS DE QUALITAT (fins a 80 punts)

A) Qualitat dels aliments (fins a 35 punts):

A1 Productes de venda de proximitat (fins a 16 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta a on dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats són de venda de proximitat, segons detall:

pel que fa a peix, en 26 plats

pel que fa a carn, en 19 plats

pel que fa a verdures, en 36 plats

pel que fa a fruites, en 20 plats

però només s'adjunta acreditació referent al peix, per tant es valora la oferta sobre aquesta tipologia de plats.

Total, 4 punts.

A2 Productes frescos (fins a 6 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta a on dels 20 menús presentats, s'utilitzen productes frescos en 51 plats.

Total, 6 punts



A3 Productes de temporada (fins a 6 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta a on dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats són de temporada a 60 plats, segons detall:

pel que fa a verdures, en 20 plats

pel que fa a fruites, en 40 plats

Total, 6 punts.

A4 Productes ecològics (fins a 4 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta a on dels 20 menús presentats, s'utilitzen productes de producció agrària ecològica en 17 plats, adjuntant acreditacions d'oli d'oliva, xai i mel.

Total, 4 punts

A5 Utilització d'oli d'oliva (fins a 3 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta on s'utilitza l'oli d'oliva per amanir i cuinar.

Total, 3 punts

Lot 5 - CM VILANOVA I LA GELTRÚ

		Llicitador 1
		APSUM RESTAURACIÓ SL
	Puntuació màxima	
A) Qualitat dels aliments	35	23,0
A1 Productes de venda de proximitat	16	4,0
A2 Productes frescos	6	6,0
A3 Productes de temporada	6	6,0
A4 Productes ecològics	4	4,0
A5 Utilització d'oli d'oliva	3	3,0

B) Millores addicionals (fins a 25 punts)

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria (fins a 6 punts)



 Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials i Inclusió
Direcció General d'Acció Comunitària
i Innovació Social

APSUM RESTAURACIÓ SL
Presenta una oferta on no ofereix tapes o aperitius gratuïts.
Total, 0 punts.

B2 Ampliació de l'horari setmanal (fins a 9 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL
Presenta una oferta d'ampliació horària de més de 12 hores / setmana.
Total, 9 punts.

B3 Franges horàries amb ofertes d'esmorzar i de berenar (fins a 4 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL
Presenta una oferta amb franges d'esmorzar i berenar:

- Ofertes d'esmorzar en horari de 9 h a 12 h
- Ofertes de berenar en horari de 17 h a 19:30 h

Total, 4 punts.

B4 Adaptació de les propostes de plats a les festivitats (fins a 6 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL
Presenta una oferta amb adaptacions per a 5 festivitats:

- Festivitat: Tots Sants
- Festivitat: Nadal
- Festivitat: Carnaval
- Festivitat: Sant Joan
- Festivitat: Setmana Santa

Total, 6 punts (es tenen en compte un màxim de 4 festivitats)

Lot 5 - CM VILANOVA I LA GELTRÚ

	Puntuació màxima	Llicitador 1 APSUM RESTAURACIÓ SL
B) Millores addicionals	25	19,0
B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria	6	0,0
B2 Ampliació de l'horari setmanal	9	9,0
B3 Franges horàries amb ofertes d'esmorzar i de berenar	4	4,0
B4 Adaptació de les propostes de plats a les festivitats	6	6,0

10/14



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
10/12/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/12/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LO1D40FXT4X8CDBY1SODEJ5N41TKDP5

Data creació còpia:
16/12/2025 14:32:17

Pàgina 10 de 14

C) Organització del servei i recursos humans (fins a 8 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta amb un total de 200 hores anuals de formació continuada ens els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (30 hores)
- ☐ Higiene i neteja (20 hores)
- ☐ Atenció al client i comunicació (120 hores)
- ☐ Prevenció de riscos laborals (30 hores)

Total, 8 punts.

Lot 5 - CM VILANOVA I LA GELTRÚ

	Puntuació màxima	Llicitador 1 APSUM RESTAURACIÓ SL
C) Organització del servei i recursos humans	8	8,0
Formació continuada al personal	8	8,0

D) Mesures relatives al respecte mediambiental (fins a 12 punts)

D1 Bones pràctiques mediambientals (fins a 5 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta amb les següents mesures:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ✓- Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - ✓- Comprar ingredients a granel
 - ✓- Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - ✓- Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ✓- Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ✓- Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ✓- Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - ✓- Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ✓- Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ✓- Utilitzar sistemes de dosificació controlada

Total, 5 punts.

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua (fins a 4 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta amb les següents mesures:

11/14



Doc.original signat per:
Xavier Baiget Cantons
10/12/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/12/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LO1D40FXT4X8CDBY1SODEJ5N41TKDP5

Data creació còpia:
16/12/2025 14:32:17

Pàgina 11 de 14

- Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - ✓- Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - ✓- Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ✓- Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - ✓- Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ✓- Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ✓- Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - ✓- Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - ✓- Formar al personal en bones pràctiques

Total, 4 punts.

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments (fins a 3 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta amb les següents mesures:

- ✓- Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ✓- S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ✓- Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

Total, 3 punts.

Lot 5 - CM VILANOVA I LA GELTRÚ

		Llicitador 1
		APSUM RESTAURACIÓ SL
	Puntuació màxima	
D) Mesures relatives al respecte mediambiental	12	12,0
D1 Bones pràctiques ambientals	5	5,0
D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua	4	4,0
D3 Mesures de reducció del malabarament d'aliments	3	3,0

2.- MILLORA DEL CÀNON (fins a 20 punts)

Cànon mínim anual fixat de:

15.000,00 € + 3.150,00 € (21% IVA) = 18.150,00 € IVA inclòs

12/14



Doc.original signat per:
Xavier Baiget Cantons
10/12/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/12/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LO1D40FXT4X8CDBY1SODEJ5N41TKDP5

Data creació còpia:
16/12/2025 14:32:17

Pàgina 12 de 14

 Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials i Inclusió
Direcció General d'Acció Comunitària
i Innovació Social

APSUM RESTAURACIÓ SL

Presenta una oferta de cànon anual de 20.661,15 € sense IVA, resultant:

20.661,15 € + 4.338,85 € (21% IVA) = 25.000,00 € IVA inclòs

Comporta una millora del 38% sobre el cànon mínim.

Total, 20 punts.

Lot 5 - CM VILANOVA I LA GELTRÚ

		Llicitador 1
		APSUM RESTAURACIÓ SL
	Puntuació màxima	
2.- MILLORA DEL CÀNON	20	20,0
Oferta econòmica -- cànon mínim anual, sense iva =	15.000,00 €	20.661,15 €
Percentatge increment de l'oferta		38%

TOTAL PUNTUACIÓ (sobre un total de 100 punts)

APSUM RESTAURACIÓ SL

Ha obtingut una puntuació total de **82'0 punts**

Lot 5 - CM VILANOVA I LA GELTRÚ

		Llicitador 1
		APSUM RESTAURACIÓ SL
	Puntuació màxima	
TOTAL PUNTUACIÓ	100	82,0

CARACTERÍSTIQUES DE L'OFERTA AMB MILLOR RELACIÓ QUALITAT - PREU

Titular de l'oferta: APSUM RESTAURACIÓ SL

Cànon sense IVA: 20.661,15 €

Cànon amb IVA: 25.000,00 €

Anualitats: 2026 – 2030

Termini d'execució: des de la signatura del contracte fins al 31 de desembre de 2030

Termini de garantia: 6 mesos

Barcelona

Xavier Baiget i Cantons Cap del Servei de Suport Tècnic i Informació

13/14



Doc. original signat per:
Xavier Baiget Cantons
10/12/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/12/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LO1D40FXT4X8CDBY1SODEJ5N41TKDP5

Data creació còpia:
16/12/2025 14:32:17

Pàgina 13 de 14

ANNEX.QUADRE DE PUNTUACIONS

CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA, CAFETERIA-RESTAURANT I CAFETERIA-MENJADOR
A DIVERSOS CASALS CÍVICS I COMUNITARIS (CCC) I CASES DEL MAR (CM)
DE LA DIRECCIÓ GENERAL D'ACCIÓ COMUNITÀRIA I INNOVACIÓ SOCIAL
Expedient BE-2026-38

Lot 5 - CM VILANOVA I LA GELTRÚ

	Puntuació màxima	Llicitador 1 APSUM RESTAURACIÓ SL
1.- CRITERIS DE QUALITAT	80	62,0
A) Qualitat dels aliments	35	23,0
A1 Productes de venda de proximitat	16	4,0
A2 Productes frescos	6	6,0
A3 Productes de temporada	6	6,0
A4 Productes ecològics	4	4,0
A5 Utilització d'oli d'oliva	3	3,0
B) Millores addicionals	25	19,0
B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria	6	0,0
B2 Ampliació de l'horari setmanal	9	9,0
B3 Franges horàries amb ofertes d'esmorzar i de berenar	4	4,0
B4 Adaptació de les propostes de plats a les festivitats	6	6,0
C) Organització del servei i recursos humans	8	8,0
Formació continuada al personal	8	8,0
D) Mesures relatives al respecte mediambiental	12	12,0
D1 Bones pràctiques ambientals	5	5,0
D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua	4	4,0
D3 Mesures de reducció del malabaratament d'aliments	3	3,0
2.- MILLORA DEL CÀNON	20	20,0
Oferta econòmica -- cànon mínim anual, sense iva =	15.000,00 €	20.661,15 €
Percentatge increment de l'oferta		38%
TOTAL PUNTUACIÓ	100	82,0

14/14



Doc.original signat per:
Xavier Baiget Cantons
10/12/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/12/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LO1D40FXT4X8CDBY1SODEJ5N41TKDP5

Data creació còpia:
16/12/2025 14:32:17

Pàgina 14 de 14