

INFORME D'OBERTURA I VALORACIÓ TÈCNICA (SOBRE ÚNIC) DE L'OFERTA PRESENTADA PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT EL PROCEDIMENT DE CONTRACTE MENOR, DE L'ACCIÓ ANOMENADA "41-01 DISPOSITIU D'INSERCIÓ SOCIOLABORAL RIBERA D'EBRE VIVA – AJUDANT DE CUINA, CAMBRER I CAMBRERA”

1. Antecedents:

Aquesta licitació es fa d'acord amb a la Resolució EMT/1655/2025, de 29 d'abril per la qual s'obre la convocatòria per a l'any 2025 per a la concessió de subvencions destinades al Programa de suport als territoris amb més necessitats de reequilibri territorial i econòmic: projecte Treball a les Comarques, en el marc del projecte anomenat “PLA D'EXECUCIÓ ANUAL. Projecte "Treball a les Comarques" 2025 RIBERA D'EBRE VIVA”.

El dijous 15 de gener de 2026 es va publicar a la Plataforma de contractació pública de la Generalitat de Catalunya la licitació del servei *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera (Exp.1532 /2025)* valorat amb 14.890,00 euros, exempt d'IVA, amb termini per presentar ofertes el dia 22 de gener de 2026 a les 23:59:59 hores.

El dilluns 26 de gener de 2026 a les 10:25 i un cop finalitzat el termini de presentació d'ofertes s'ha realitzat l'obertura del sobre Únic que conté la documentació administrativa, tècnica i econòmica sotmesa a criteris automàtics de la oferta presentada:

OFERTA	R.E.	EMPRESEA LICITADORA
1	2026-E-RC-156	DOMSPAIN SLU

Revisió documentació acreditativa sobre “Únic”

La documentació es troba d'acord amb allò descrit a Clàusula 6^a, punt 6.1 En el moment de la presentació de les ofertes, Sobre digital únic i es detalla a continuació:

- 1) Documentació administrativa i solvència tècnica





- a) Declaració responsable d'acord el model de l'Annex I, degudament signada per la persona representant de l'empresa.
 - b) Memòria currículum de l'empresa dels treballs realitzats per l'empresa o persona física en els últims tres anys, tal i com es descriu a la Clàusula 18a.
 - c) Document on hi consti la descripció de l'espai on es realitzarà l'aprenentatge pràctic de l'acció.
- 2) Documentació per l'acreditació del compliment dels criteris d'adjudicació que depenen de judici de valor, criteris automàtics i proposta econòmica.
- a) Proposta de servei.
 - b) Annex 2: Model de compliment dels criteris d'adjudicació que depenen d'un criteri automàtic.
 - c) El currículum del personal adscrit al contracte:
 - i. Eva Pizarro – Coordinadora
 - ii. Laura Recasens – Formadora
 - d) Documentació acreditativa de les millores socials
 - e) Annex 3 Proposta econòmica.

2. Valoració de la documentació sotmesa criteris automàtics:

Els criteris utilitzats per la valoració del Servei de docència de l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA –Ajutant de cuina, cambrer i cambrera* són els establerts a la Clàusula 11a del corresponent Plec, amb un màxim de 100 punts. Amb les següents ponderacions raonades:

11.1 Criteris que depenen d'un judici de valor (Fins a 30 punts)

Si es presenta una proposta de servei en la que manqui una part dels criteris anteriorment mencionats que faci inviable l'objecte del servei, la puntuació serà de 0 punts.

- Si es presenta una proposta de servei deficitària, s'entendrà com a tal aquella que no compleixi part dels criteris establerts, que no garanteixi la qualitat del servei i/o que la informació continguda respongui a qüestions merament enunciatives, sense desenvolupament ni concreció.: 1 – 3 – 5 PUNTS





- Si es presenta la proposta de servei, tenint en compte la totalitat de criteris establerts però no s'aporta informació rellevant, ni aporta valor afegit: 6 – 9 – 12 PUNTS
- Si es presenta una proposta de servei, tenint en compte la totalitat de criteris anteriorment mencionats, i a més, s'aporta informació rellevant en el criteri que afecta directament augmentant la qualitat del servei i en l'assoliment dels resultats: 13 – 19 – 25 – 30 PUNTS

Exemples d'informació rellevant a valorar:

- *Detall i concreció en la descripció de la metodologia que s'aplicarà al desenvolupament de les sessions.*
- *Descripció detallada del contingut que s'impartirà als diferents àmbits temàtics.*
- *Definició clara dels mecanismes de coordinació.*

11.2 Criteris d'adjudicació que depenen d'un criteri automàtic (Fins a 68 punts)

1. Experiència professional (30 punts)

- a) Experiència professional en tasques d'organització i gestió de la persona que realitzarà aquestes funcions (15 punts)
- b) Experiència professional en tasques relacionades amb la realització d'activitat de cuina a la restauració del personal docent encarregat d'impartir Aprenentatges específics corresponents a l'activitat AE 1.1- Elaboracions culinàries – Ajudant de cuina (5 punts)
- c) Experiència professional en tasques relacionades amb la realització de servei de barra i sala de la persona encarregada d'impartir Aprenentatges específics corresponents a l'activitat AE1.2 Servei de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera: (5 punts)
- d) Experiència professional en docència de formació per l'ocupació del personal docent encarregat d'impartir: AE1.1 i AE 1.2 (5 punts)

2. Millores del servei descrit a la clàusula 3^a del Plec. (32 punts)

- a) Proposta de noves activitats per a la millora del coneixement professional en restauració (Fins a 16 punts).



- b) Proposta de nous espais de coordinació que contribueixin a la millora del servei (Fins 8 punts).
- c) Proposta de nou material per al desenvolupament dels aprenentatges pràctics (Fins a 8 punts).

3. Millores socials (Màxim 6 punts)

Es valorarà el compliment dels següents criteris:

- a) Elaborar un pla de formació anual adequat als perfils laborals (2 punts).
- b) Haver signat un conveni de pràctiques no laborals en els darrers tres anys per acollir una persona que estigui realitzant formació reglada, formació ocupacional i/o programa d'inserció laboral impulsats per un tercer. (2 punts)
- c) Haver contractat en els darrers tres anys una persona en situació de risc d'exclusió social, concretament: persones en situació d'atur de llarga durada i/o sense prestació, persones amb discapacitat física, psíquica, mental o sensorial, persones en tractament de salut mental, persones menors de 35 anys en situació d'atur i baixa qualificació, dones amb baixa qualificació professional, dones que hagin patit o pateixen situacions de violència de gènere, dones en situació de reincorporació al mercat de treball i persones nouvingudes en situació de desavantatge laboral (2 punts).

11.3 Proposta econòmica (2 punts)

L'oferta econòmica es valorarà com a criteri d'adjudicació que depèn de criteris automàtics sobre un total de 2 punts.

Per a la contractació pública de l'acció es segueix un procediment de contracte menor. Hi concursa una empresa presentant que ha estat valorada d'acord amb els criteris tècnics definits anteriorment:

Oferta 1: DOMSPAIN SLU amb NIF B43997972 i 2026-E-RC-156

Es procedeix a la valoració de la proposta de servei per a l'execució de l'acció 41-01



Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera.

11.1 Criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor – Max.30 punts

La proposta de servei presentada inclou la totalitat dels apartats que es detallaven al punt 2, de l'apartat 6.1 de la clàusula 6^a.

A continuació es revisa cadascun dels apartats:

La proposta incorpora una introducció en què s'exposa, de manera general i sense aprofundir-hi, la metodologia prevista per al desenvolupament de la formació.

D'aquest apartat, cal destacar la menció de diversos elements positius que s'enuncien, tot i que no se'n concreten els detalls:

- l'ús de sessions participatives i dinàmiques.
- el treball amb grups reduïts.
- la pràctica directa.
- la promoció del treball en equip.
- el feedback continu del docent.
- la connexió amb el territori.

Tanmateix, la resta de la descripció metodològica no aporta informació addicional rellevant ni elements que permetin valorar amb més profunditat l'enfocament proposat.

En relació a cadascuna de les activitats concretes i específiques es detalla a continuació:

- Bloc 1 Capacitació:

L'oferta inclou un llistat detallat dels continguts que es preveuen impartir al llarg de la formació. Tanmateix, en l'apartat **AE1.1 Elaboracions bàsiques culinàries** no s'hi especifica la metodologia que s'aplicarà en cadascun dels continguts o mòduls. S'assumeix, per tant, que la impartició seguirà el plantejament metodològic general descrit a la introducció de la proposta.

Aquesta manca de concreció dificulta valorar amb precisió com s'abordarà cada part del programa formatiu i fins a quin punt la metodologia s'adaptarà a les necessitats específiques de cada contingut.





D'altra banda, en l'apartat **AE1.2 Servei de barra i sala** sí que es fa referència a algunes metodologies, tot i que de manera poc concreta. S'hi esmenten, per exemple, “simulacions de situacions reals amb diferents tipologies de clients” o “situacions pràctiques amb simulacions reals”. Aquestes indicacions aporten una orientació general, però continuen sense oferir un nivell de detall suficient per entendre com s'estructuraran les activitats formatives ni com es garantirà la seva aplicació efectiva.

- **Bloc 2 Coordinació:**

La proposta inclou una descripció dels diferents espais de coordinació previstos. S'hi concreta un dels mecanismes que es plantegen per dur a terme aquesta coordinació amb èxit: la creació d'un grup de WhatsApp entre tots els actors implicats per gestionar les situacions i casuístiques que puguin anar sorgint durant el desenvolupament del projecte. La resta de la descripció es presenta de manera molt genèrica i no aporta informació rellevant sobre altres canals, dinàmiques o protocols de coordinació.

- **Bloc 3 Espais per a la realització de l'aprenentatge pràctic:**

La proposta inclou un apartat dedicat als espais i recursos, en el qual s'esmenta —tot i que sense descriure'n el detall— l'espai ubicat a la Ribera d'Ebre destinat a l'aprenentatge pràctic: el Càmping Alberg Municipal de Tivissa, situat al carrer Fotx 3.

Pel que fa al material previst per a la part teòrica de la formació, la proposta detalla els elements mínims establerts i incorpora, com a complement, una carpeta per a cada participant. Tot i això, no es considera que aquest material addicional tingui un impacte significatiu en la millora dels resultats formatius.

En relació amb els materials destinats al desenvolupament dels aprenentatges pràctics específics, la proposta inclou els recursos mínims requerits i afegeix la possibilitat de **disposar de** fogons individuals quan sigui necessari, amb l'objectiu de facilitar que les persones participants puguin aplicar directament les explicacions del personal docent. Aquesta aportació sí que es valora positivament, ja que contribueix de manera directa a incrementar la qualitat del servei i a afavorir l'assoliment dels resultats d'aprenentatge.





- En l'apartat de **Resultats esperats**, la proposta presenta una millora respecte als indicadors inicials. Concretament, incrementa el percentatge de persones participants que finalitzen l'acció formativa amb aprofitament i quantifica el nombre de persones que es preveu que participin en processos d'inserció laboral.
- Pel que fa als **productes a lliurar**, la proposta incorpora l'elaboració de propostes de millora dins l'informe final. Aquesta inclusió es valora positivament, ja que pot contribuir de manera directa a l'optimització de l'organització i a l'enriquiment de futures edicions del programa, afavorint un procés de millora contínua.

La proposta també un apartat de Millores socials que es valoraran a l'apartat 11.2, criteris d'adjudicació que depenen d'un criteri automàtic.

Es considera valorar la proposta amb gairebé la puntuació màxima dins d'aquest ítem, sent **25 punts** la valoració obtinguda.

11.2 Criteris d'adjudicació que depenen d'un criteri automàtic – Max. 68 punts

1. Experiència professional – Màx. 30 punts

Aquest apartat es valora a partir de les dades extretes del document Annex 2 i els currículums del personal adscrit al contracte:

a) Experiència professional en tasques de organització i gestió de la persona que realitzarà aquestes funcions (15 punts).

La proposta acredita l'experiència professional de la Sra. Eva Pizarro en organització i gestió de 18 formacions per l'ocupació de més de 150 hores. Es a dir, 13 més de les requerides. Per tant l'experiència en tasques d'organització i gestió es valora amb *15 punts*.

b) Experiència professional en tasques relacionades amb la realització d'activitat de cuina a la restauració del personal docent encarregat d'impartir: AE1.1. Elaboracions bàsiques culinàries (5 punts).



La proposta acredita l'experiència professional de la Sra. Laura Recasens amb la realització d'activitat de cuina a la restauració amb 11 anys d'experiència. És a dir, 9 anys més que la requerida al disposar d'una formació d'especialització en hostaleria.

Per tant l'experiència en la realització de treballs en cuina del personal docent encarregat d'impartir AE1.1 es valora en *5 punts*.

c) Experiència professional en tasques relacionades amb el servei de barra i sala de la persona encarregada d'impartir aprenentatges específics corresponents a l'activitat AE1.2 – Servei de barra i sala (5 punts).

La proposta acredita l'experiència professional la Sra. Laura Recasens amb la realització de servei de barra i sala amb 15 anys d'experiència. És a dir, 14 anys més d'experiència que la requerida al disposar d'una formació d'especialització en hostaleria.

Per tant l'experiència en la realització de treballs en cuina del personal docent encarregat d'impartir AE1.2 es valora en *5 punts*.

d) Experiència professional en docència de formació per l'ocupació del personal docent encarregat d'impartir: AE1.1 i AE1.2 (5 punts)

La proposta acredita l'experiència professional en docència de formació per l'ocupació de Laura Recasens amb 2.820 hores. És a dir, 2.720 hores més de les requerides.

Per tant l'experiència professional en docència de formació per l'ocupació del personal docent es valora en *5 punts*.

Per lo exposat, l'apartat 1 del punt 11.2 **Experiència professional** es valora amb **30 punts**.

2. Millores del servei (32 punts)

Aquest apartat es valora a partir de la proposta de servei presentada:

La proposta de servei descriu les següents millores en compliment de lo descrit al plec de clàusules:



- a) En quan a la proposta de noves activitats descrites al bloc1 per tal de facilitar i millorar el coneixement professional en restauració, es presenten 6 propostes, de les quals es valoren 4 :

1) *Showcooking amb producte local.*

La proposta contribueix a la millora de qualitat del servei i a l'assoliment dels resultats i està degudament descrita.

Per tant la proposta es valora amb 4 punts.

2) *Simulació d'un servei real:*

La proposta contribueix a la millora de qualitat del servei i a l'assoliment dels resultats i està degudament descrita.

Per tant la proposta es valora amb 4 punts.

3) *Show cooking d'un xef reconegut:*

La proposta contribueix a la millora de qualitat del servei i a l'assoliment dels resultats i està degudament descrita.

Per tant la proposta es valora amb 4 punts.

4) *Visita d'un sommelier professional:*

La proposta contribueix a la millora de qualitat del servei i a l'assoliment dels resultats i està degudament descrita.

Per tant la proposta es valora amb 4 punts.

La proposta presenta 2 propostes més de noves activitats tot i que no són valorades perquè s'ha arribat al màxim de puntuació en aquest punt. Per tant la puntuació per la proposta de noves activitats obté la màxima puntuació, 16 punts.

- b) En quan la proposta de nous espais de coordinació que contribueixin a la millora del servei es presenten 4 nous espais de coordinació:

1) *Coordinació específica per a la preparació de les activitats noves proposades:*

La proposta contribueix de manera clara a la millora de qualitat del servei i l'assoliment dels resultats de l'aprenentatge i està degudament descrita.

Per tant la proposta es valora amb 4 punts.





2) *Coordinació específica pels criteris d'avaluació.*

La proposta contribueix de manera clara a la millora de qualitat del servei i l'assoliment dels resultats de l'aprenentatge i està degudament descrita.

Per tant la proposta es valora *amb 4 punts*.

3) *Coordinació específica per valorar activitats concretes:*

El contingut descrit en aquest apartat no aporta la suficient informació per poder valorar si aquest espai proposat contribueix de manera clara a la millora de qualitat del servei i l'assoliment dels resultats de l'aprenentatge.

Per tant aquesta proposta *no serà valorada*.

4) *Coordinació amb la gerència de l'empresa.*

La proposta contribueix de manera clara a la millora de qualitat del servei i l'assoliment dels resultats de l'aprenentatge i està degudament descrita.

Per tant la proposta es valora *amb 4 punts*.

Per tant la proposta d'augment d'espais de coordinació es valora amb *6 punts*.

c) En quan la proposta de nou material per al desenvolupament dels aprenentatges pràctics es proposen 6 nous materials amb l'objectiu de reforçar els desenvolupament dels aprenentatges específics de caràcter pràctic.

- 1) Termòmetre d'aliments.
- 2) Batedora elèctrica de mà i americana.
- 3) Robot de cuina / cutter.
- 4) Mescladora.

Les 4 propostes contribueixen de manera clara a la millora dels desenvolupament de l'acció i a l'assoliment dels resultats d'aprenentatge. A més, està degudament justificat.

La proposta presenta 2 propostes més de material tot i que no són valorades perquè s'ha arribat al màxim de puntuació en aquest punt. Per tant la puntuació per la proposta de nou material per desenvolupament d'aprenentatges específics pràctics obté la màxima puntuació, *8 punts*.

Per lo exposat, l'**apartat 2.** del punt 11.2 **Millors del servei** es valora amb **30 punts**.



3. Milllores socials (6 punts)

La proposta acredita el compliment dels següents criteris descrits a l'anunci de licitació:

- a) Pel que fa a l'elaboració d'un pla de formació anual adequat als perfils laborals, la proposta aporta la certificació de qualitat ISO 9001:2015, argumentant que la formació anual és un requisit necessari per mantenir aquesta acreditació.

Un cop verificats els requisits de la norma, es confirma que, per obtenir i conservar aquesta certificació, l'empresa ha de demostrar que gestiona la competència del personal de manera sistemàtica. Això implica:

- identificar les necessitats formatives associades a cada lloc de treball,
- registrar la formació realitzada,
- avaluar-ne l'eficàcia,
- i actuar davant canvis organitzatius, noves incorporacions, noves tecnologies o no conformitats relacionades amb habilitats.

Tot i que la documentació aportada no constitueix un pla de formació anual formal, sí que evidencia l'existència d'un sistema estructurat i continuat de gestió de la formació, amb característiques molt similars a les d'un pla. Per aquest motiu, i considerant que contribueix positivament a la millora social i a la qualitat del servei, aquesta aportació es valora amb *2 punts*.

- b) En quan haver signat un conveni de pràctiques no laborals en els darrers tres anys per acollir una persona que estigui realitzant formació reglada, formació ocupacional i/o programa d'inserció laboral impulsats per un tercer. La proposta adjunta un conveni amb la Universitat Oberta de Catalunya del Grau Administració i gestió d'empreses. Per tant, es valora *amb 2 punts*.
- c) En quan haver contractat en els darrers tres anys una persona en situació de risc d'exclusió social, concretament: persones en situació d'atur de llarga durada i/o sense prestació, persones amb discapacitat física, psíquica, mental o sensorial, persones en tractament de salut mental, persones menors de 35 anys en situació d'atur i baixa qualificació, dones amb baixa qualificació professional, dones que hagin patit o pateixen situacions de violència de gènere, dones en situació de reincorporació al mercat de treball i persones nouvingudes en situació de desavantatge laboral. La proposta fa referència a un número d'expedient del





programa 30 plus del SOC per justificar aquesta contractació però no adjunta cap documentació que es consideri vàlida per poder ser valorada com a una millora social, per tant, no es valora.

Per lo exposat, l'**apartat 3** del punt 11.2. **Millores socials**, es valora amb **4 punts**.

11.3 Proposta econòmica (2 punts)

Per la valoració de la proposta econòmica s'ha presentat l'Annex III degudament emplenat i signat.

L'oferta econòmica presentada és de 14.500 euros (Catorze mil cinc-cents) exempts d'IVA. Al ser la única proposta presentada, es considera aquesta, l'oferta més avantatjosa i per tant es valora **amb 2 punts**.

VALORACIÓ TOTAL Clàusula 11ª Criteris d'adjudicació

L'oferta presentada s'ha valorat amb un màxim de 91 punts. Sent la puntuació total el resultat de les puntuacions obtingudes en la valoració dels criteris automàtics descrits a la clàusula 11a del plec de clàusules.

L'oferta presentada un cop valorada es proposarà a l'òrgan de contractació l'adjudicació ja que es considera que presenta la suficient solvència tècnica per executar el servei objecte de contracte.

Criteris en l'adjudicació	Oferta 1
11.1 Criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor	25
11.2 Criteris d'adjudicació que depenen d'un criteri automàtic:	
1. Experiència professional	30
2. Millores del servei	30
3. Millores socials	4
11.3 Proposta econòmica	2
TOTAL	91



Per tot això:

Es proposa a la Presidència del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre, com a òrgan de contractació competent, que adjudiqui la licitació del servei *41-01 Dispositiu d'Inserció Sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera* : DOMSPAIN SLU amb NIF B43997972 i Registre d'entrada 2026-E-RC-156 per un import de 14.500,00 euros (Catorze mil cinc-cents euros) exempts d'IVA amb una puntuació total de 91 punts.

Móra d'Ebre,

