Informe proposta de valoració de les propostes tècniques per a la contractació del servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals, organitzats pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència.

Expedient	**PR-2027-3**	Modalitat	Contracte Públic
Unitat promotora	Gabinet de Relacions Externes i Protocol		
Procediment	Obert harmonitzat	Tipus	Serveis
Objecte	Servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya.		

	Import base €	IVA € (10%)	Import amb IVA €
Pressupost licitació	209.000,00 €	20.900,00 €	229.900,00 €
Valor estimat	752.400,00 €	-	-
Termini d'execució	Des de l'1 de gener de 2027, o des de la formalització del contracte si aquesta és posterior, fins al dia 31 de desembre de 2027, prorrogable durant dos anys més, fins al 31 de desembre de 2029.		

En data 29 de maig de 2026, es va publicar a la plataforma de serveis de contractació pública (PSCP) del Departament de la Presidència l'anunci de licitació, en el qual s'establia com a data límit de presentació de les ofertes el dia 26 de juny de 2026 a les 14:00h.

En data 30 de juny de 2026, i un cop finalitzat el termini de presentació d'ofertes, la Mesa de contractació, en acte intern, va obrir, mitjançant l'eina del Sobre Digital, els sobres A de les cinc empreses presentades a la licitació i, després d'examinar la documentació presentada, la Mesa va acordar admetre l'empresa a la licitació a Inversiones el Àvila 88, SL, Fundació Can Pedró i Fundació Privada Formació i Treball i va sol·licitar l'esmena de la documentació administrativa a les altres dues empreses: Ricard Sabaté Buti i a Branvaz Group.

En data 10 de juliol de 2026, la Mesa abans de procedir a l'obertura dels sobres B, revisa l'esmena de la documentació administrativa presentada per les empreses: Ricard Sabaté Buti i Branvaz Group. Els membres de la Mesa de Contractació troben correcta la documentació presentada per les empreses licitadores i, per tant, totes les empreses licitadores s'admeten a la licitació.

En aquesta mateixa sessió, la Mesa de Contractació d'aquest expedient obre els sobres B, que únicament contenen els annexos 2a, relatius a la informació a efectes d'enviament de les dades per a la realització de la prova prevista com a proposta tècnica en aquest expedient de contractació. Els membres de la Mesa de Contractació troben correcta la documentació presentada per les empreses licitadores en el Sobre B del contracte, a excepció de la

documentació presentada per l'empresa Branvaz Group, ja que es constata que en el Sobre B aquesta empresa presenta documentació en què consten dades sobre informació que hauria de constar al Sobre C.

Per tant, d'acord amb el que s'ha exposat anteriorment i de conformitat amb la clàusula 10.2 del PCAP que regeix aquesta contractació, la Mesa de Contractació acorda per unanimitat l'exclusió de l'empresa Branvaz Group de la licitació d'aquest procediment de contractació.

En data 15 de juliol de 2026 es va enviar a les empreses admeses en aquesta licitació, el correu electrònic citant cadascuna de les empreses a la prova de menú. En el correu electrònic s'indicava la data i hora de realització de la prova al Palau de la Generalitat i el temps que disposaven per a la preparació, la realització de la prova i per a la recollida del material. Cada empresa comptava amb 30 minuts per a la preparació, 1 hora per a la prova i 30 minuts per a la recollida i sortida de l'edifici. A continuació s'adjunten els dies i les hores en què es va citar cadascuna de les empreses admeses:

EMPRESA	DIA	HORA
Inversiones el Àvila 88, SL	21/07/2026	13:00
Fundació Can Pedró	23/07/2026	11:00
Fundació Privada Formació i Treball	23/07/2026	13:00
Ricard Sabaté Buti	23/07/2026	15:00

Les quatre empreses es van presentar el dia i a l'hora fixats i van realitzar la prova de menú segons les característiques descrites en l'Annex 2 del PCAP.

Valoració de les propostes tècniques (prova de menú) conforme als criteris d'adjudicació la valoració dels quals requereix un judici de valor (Sobre B).

D'acord amb l'apartat J del quadre de característiques del PCAP, relatiu als criteris d'adjudicació del contracte i, en concret l'apartat J1 relatiu a la valoració mitjançat judici de valor, es valorarà la proposició tècnica en relació als criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts a continuació per a cada criteri, fins a un màxim de 49 punts:

- **Criteri 1:** Gust i textura (fins a 15 punts). S'atorgarà fins a 3 punts a cadascun dels plats presentats d'acord amb el barem següent:

0 punts	1,5 punts	3 punts
Ni el gust ni la textura són correctes	Només el gust o la textura són correctes, però no ambdós	Tant el gust com la textura són correctes

  - El gust és correcte: els plats salats han d'estar ben condimentats (amb sal i espècies opcionalment) però no poden presentar un excés de sal. Els plats dolços poden tenir sucre afegit però no pot ser excessiu.
    Els aliments es combinen de manera equilibrada i els gustos es complementen entre si. El plat ha d'estar harmonitzat i emfatitzar l'ingredient principal, s'han de notar tots els gustos però aquests no han de dominar

sobre la resta. Cal que el plat produeixi satisfacció, en el sentit de plaer en l'àmbit gastronòmic.

- La textura és l'adequada: els plats s'han de poder mastegar amb facilitat i a la vegada han de tenir la consistència adequada, no poden desfer-se.
  Ha de reflectir-se en la textura la tècnica de cocció utilitzada (cruixent per a fregits, cremosa i sedosa per a les cremes o salses...).

- **Criteri 2:** Presentació (fins a 15 punts). S'atorgarà fins a 3 punts a cadascun dels plats presentats d'acord amb el barem següent:

0 punts	1,5 punts	3 punts
La presentació no és neta, el plat té taques, o no és consistent, en el cas dels aperitius es desmunten a l'agafar-los	La presentació és neta i consistent però no és original i innovadora	La presentació a part de ser neta i consistent, és original i innovadora

  - Originalitat i innovació: el plat mostra una varietat d'aliments i colors, està ordenat i organitzat de forma atractiva i creativa, però manté un aspecte executiu i elegant, en consonància amb un càtering institucional. A més, s'empren tècniques de cuina moderna per exemple esferificacions, espumes i gelificacions o altres elements decoratius com salses en forma de llàgrimes o amb aplicació de brotxa o reduccions.

- **Criteri 3:** Presència i servei dels cambrers (fins a 10 punts). S'atorgarà un màxim de 10 punts pel tracte i postura dels cambrers d'acord amb el barem següent:

0 punts	5 punts	10 punts
Els cambrers no tenen un tracte ni postura correctes	Els cambrers no tenen un tracte o postura correctes	Els cambrers tenen un bon tracte i postura d'acord amb el servei

  - Tracte i postura correctes: tractar de vostè als comensals, el to de veu no ha de ser elevat, ús del català correcte, postura corporal recta en tot moment, en estat d'escolta activa i coneixement dels al·lèrgens que presenta el plat

- **Criteri 4**: Parament (fins a 9 punts). S'atorgarà un màxim de 9 punts per la qualitat del parament d'acord amb el barem següent:

0 punts	4,5 punts	9 punts
El parament no està net, les estovalles no estan planxades i manca algun element (taula, estovalles, coberteria, vaixella, cristalleria i tovalló)	El parament està net, les estovalles planxades, però no s'inclouen tots els elements necessaris o viceversa	El parament està net, les estovalles planxades, i s'inclouen tots els elements necessaris

La puntuació total serà la suma de les puntuacions obtingudes en cadascun dels criteris.

1. En el cas que la suma de les valoracions dels criteris 1 a 4 ($Pc = P_{c1} + P_{c2} + P_{c3} + P_{c4}$) no arribi al llindar del 50 % de la valoració total per aquests criteris (24,5 punts), no s'aplicarà la fórmula següent i la puntuació serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques, prèvia a l'aplicació de la fórmula següent.

2. En el cas que se superi l'esmentat llindar s'ordenaran les diferents propostes valorades per ordre decreixent, i s'aplicarà la fórmula següent, per obtenir la puntuació. La fórmula s'ha d'aplicar a cada criteri per després obtenir la puntuació total.

$$P_{\text{cp}} = P_c \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{cp}= Puntuació criteri de l'oferta a puntuar P_c= Puntuació màxima del criteri VT_{op}= Valoració tècnica del criteri de l'oferta que es puntua VT_{mv}= Valoració tècnica del criteri de l'oferta millor valorada

La puntuació total dels criteris sotmesos a judici de valor serà la suma de la puntuació dels criteris 1 a 4: $P_{cp1} + P_{cp2} + P_{cp3} + P_{cp4}$

Per a l'aplicació d'aquesta Directriu s'utilitzarà l'eina d'aplicació de les fórmules que la Direcció General de Contractació Pública posarà a disposició dels òrgans de contractació de l'Administració de la Generalitat i del sector públic adscrit.

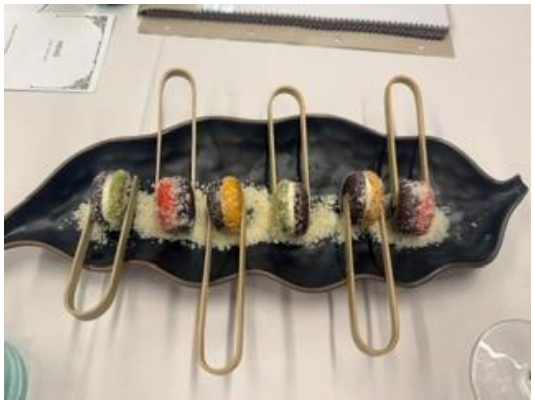
La **puntuació mínima** a assolir del sumatori de la puntuació obtinguda en aquests quatre apartats ha de ser de **25 punts. Les empreses que no assoleixin aquest llindar mínim seran excloses d'aquesta licitació.**

Valoració de les propostes:

Inversiones el Àvila 88, SL

L'empresa presenta els següents plats a la prova de menú:

- 1 aperitiu fred: Macaron d'Idiazabal amb sauló de parmesà



- 1 aperitiu calent: Bunyol de bacallà amb coral i allioli d'all negre



- 1 primer plat fred: Carpaccio de vedella madurada amb vinagreta de tòfona i caviar d'oli d'oliva



- 1 plat principal calent: Romescada de Tarragona de rap i gambes



- 1 mini postres: Trufes de xocolata



I el següent parament:



Criteri 1: Gust i textura (fins a 15 punts)

Valoració i puntuació obtinguda de la proposta:

PLATS	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
1 aperitiu fred	El gust és correcte però la textura és massa tova. Per tant, el gust és correcte però no la textura.	1,5 punts

1 aperitiu calent	El gust és correcte perquè es detecta que és bacallà, però la textura és massa compacte i densa i és poc airejada. Per tant, el gust és correcte però la textura no.	1,5 punts
1 primer plat fred	El gust de la carn és correcte i el de la vinagreta també però el gust del parmesà del cruixent que han posat com a guarnició de la carn té mal gust perquè és amargant. La textura de la carn és correcta. Per tant, el gust no és del tot correcte però la textura sí.	1,5 punts
1 plat principal calent	El gust no és correcte ja que és molt picant i al final resulta poc agradable al paladar. La textura tampoc no és correcta ja que és un plat molt oliós i la textura del peix i de la gamba és massa dura, es nota molt que tant el peix com la gamba són congelats. Per tant, ni el gust ni la textura són correctes.	0 punts
1 mini postre	El gust no és del tot correcte ja que és molt dolç, sobretot la xocolata de la trufa blanca que és extremadament dolça. La textura no és correcta perquè és massa tova. Per tant, ni el gust ni la textura són correctes.	0 punts
TOTAL		**4,5 punts**

Criteri 2: Presentació (fins a 15 punts)

Valoració i puntuació obtinguda de la proposta:

PLATS	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
1 aperitiu fred	La presentació a part de ser neta i consistent és bona, original i innovadora, és una presentació delicada i elegant.	3 punts
1 aperitiu calent	La presentació és neta i consistent però no és ni original ni innovadora, perquè la decoració del corall no aporta res al plat i no facilita agafar-lo.	1,5 punts
1 primer plat fred	La presentació és correcta, però no és ni original ni innovadora.	1,5 punts
1 plat principal calent	La presentació és neta però l'aspecte és molt oliós i és poc original i innovadora, sense tècniques de cuina moderna.	1,5 punts
1 mini postre	La trufa blanca té una consistència molt tova i es desmunta a l'agafar-la.	0 punts
TOTAL		**7,5 punts**

Criteri 3: Presència i servei del cambrer (fins a 10 punts)

Valoració de la proposta: La cambrera no ha explicat en cap moment el plat que presentava. No té coneixement dels al·lèrgens dels plats al preguntar-li d'on sortia el picant del plat calent principal. I la postura no és del tot correcta perquè el calçat que duia era calçat esportiu.
Puntuació obtinguda: 5 punts

Criteri 4: Parament
Valoració de la proposta: El parament està net però les estovalles poc planxades i ha faltat un platet per al pa.
Puntuació obtinguda: 4,5 punts

A continuació es presenta el resum de les puntuacions obtingudes en cadascun dels criteris per l'empresa Inversiones el Àvila 88, SL i la seva puntuació total final:

CRITERIS	Inversiones el Àvila 88, SL Valoració obtinguda
Criteri 1: Gust i textura	4,5 punts
Criteri 2: Presentació	7,5 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	5 punts
Criteri 4: Parament	4,5 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**21,5 PUNTS**

Fundació Can Pedró

L'empresa presenta els següents plats a la prova de menú:

- 1 aperitiu fred: Mini tatin de tomàquet amb crema fresca i mostassa avinagrada



- 1 aperitiu calent: Vieira amb cansalada ibèrica i pèsols ofegats a la menta



- 1 primer plat fred: Gaspatxo amb tomàquets de l'hort i alvocat soasat



- 1 plat principal calent: Suquet de rap amb polenta a la llimona i allioli d'alls escalivats





- 1 mini postres: Préssec en almívar de romaní, crumble salat de galeta Maria, gelat de iogurt i pebre rosa.



I el següent parament:



Criteri 1: Gust i textura (fins a 15 punts)

Valoració i puntuació obtinguda de la proposta:

PLATS	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
1 aperitiu fred	El gust és correcte perquè el gust de l'ingredient principal que és el tomàquet és molt bo. La textura de la torradeta és molt cruixent. Per tant, tant el gust com la textura són correctes.	3 punts

1 aperitiu calent	El gust tant de la vieira com dels pèsols és correcte. La textura és correcta, es nota que el producte és molt fresc i de molt bona qualitat. Per tant, tant el gust com la textura són correctes.	3 punts
1 primer plat fred	El gust és molt bo i els ingredients són de molta qualitat. El gaspatxo té molt bon gust i la textura és molt bona (la textura del gaspatxo es desfeia a la boca). Per tant, tant el gust com la textura són correctes.	3 punts
1 plat principal calent	El gust és correcte, bon gust del suquet i la polenta, que fa que sigui una bona mescla de sabors. La textura és correcta ja que el rap és de molt bona qualitat i està molt ben cuinat, està molt tou. Per tant, tant el gust com la textura són correctes.	3 punts
1 mini postre	Tant el gust com la textura són correctes, la combinació dels ingredients es molt original i la combinació d'aquests sabors és molt bona. Per tant, tant el gust com la textura són correctes.	3 punts
TOTAL		**15 punts**

Criteri 2: Presentació (fins a 15 punts)

Valoració i puntuació obtinguda de la proposta:

PLATS	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
1 aperitiu fred	La presentació és neta i consistent i la combinació és original i innovadora. És una bona presentació en format petit i atractiva.	3 punts
1 aperitiu calent	Molt bona presentació, original i innovadora, perquè mostra varietat de colors i aliments.	3 punts
1 primer plat fred	Presentació molt adequada, original i innovadora, perquè presenta el gaspatxo en un plat negre i contrasta amb la varietat de colors dels aliments i de les esferificacions.	3 punts
1 plat principal calent	La presentació és molt original atès que ho presenten per separat posant a continuació el suquet, amb molt bona varietat dels aliments.	3 punts
1 mini postre	La presentació a part de ser neta i consistent, és original i innovadora perquè el got és transparent i doble i hi ha varietat d'aliments i colors.	3 punts
TOTAL		**15 punts**

Criteri 3: Presència i servei del cambrer (fins a 10 punts)

Valoració de la proposta: La cambrera té una bona presència i ha explicat molt bé tota la composició de tots els plats i perquè han presentat així els plats. La cambrera manté un bon ús del català.
Puntuació obtinguda: 10 punts

Criteri 4: Parament (fins a 9 punts)

Valoració de la proposta: El parament està net, les estovalles planxades i col·locades correctament i s'inclouen tots els elements necessaris (coberts, copes, plat per al pa, etc). La minuta està molt ben explicada, detallant molt bé tots els ingredients i els al·lèrgens que inclou cadascun dels plats.
Puntuació obtinguda: 9 punts

A continuació es presenta el resum de les puntuacions obtingudes en cadascun dels criteris per l'empresa Fundació Can Pedró i la seva puntuació total final:

CRITERIS	Fundació Can Pedró Valoració obtinguda
Criteri 1: Gust i textura	15 punts
Criteri 2: Presentació	15 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	10 punts
Criteri 4: Parament	9 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**49 PUNTS**

Fundació Privada Formació i Treball

L'empresa presenta els següents plats a la prova de menú:

- 1 aperitiu fred: Coca de patates braves



- 1 aperitiu calent: Pop amb parmentier



- 1 primer plat fred: Amanida Caprese



- 1 plat principal calent: Bacallà amb puré de pèsols, puntes d'espàrrecs i xips de moniato



- 1 mini postres: Mini Lemon Pie



I el següent parament:



Criteri 1: Gust i textura (fins a 15 punts)

Valoració i puntuació obtinguda de la proposta:

PLATS	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
1 aperitiu fred	El gust és correcte, tot i que destaca molt el sabor a allioli. La textura no és correcte perquè la base estava massa tova i remullada. Per tant, el gust és correcte però la textura no.	1,5 punts

1 aperitiu calent	El parmentier no tenia gust de patata i no tenia bon gust. La textura tampoc no era correcta perquè el pop estava molt dur i no es podia mastegar amb facilitat. Per tant, ni el gust ni la textura són correctes.	0 punts
1 primer plat fred	El tomàquet no tenia gust a res i la textura de la burrata tampoc no era correcta. Per tant, ni el gust ni la textura són correctes.	0 punts
1 plat principal calent	El gust no és correcte, el bacallà té poc sabor. La textura no és correcte, el bacallà és congelat i es fa bola al menjar. Per tant, ni el gust ni la textura són correctes.	0 punts
1 mini postre	El gust del mini lemon pie no era bo. La textura no era correcta perquè la base era massa tova. Per tant, tant ni el gust ni la textura són correctes.	0 punts
TOTAL		**1,5 punts**

Criteri 2: Presentació (fins a 15 punts)

Valoració i puntuació obtinguda de la proposta:

PLATS	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
1 aperitiu fred	La presentació no és correcte, perquè la mida és massa gran i amb aspecte poc elegant i poc atractiva i es desmuntava a l'agafar-lo.	0 punts
1 aperitiu calent	La presentació és neta i consistent, però no és ni original ni innovadora.	1,5 punts
1 primer plat fred	La presentació a part de ser neta i consistent, també és original i innovadora, perquè presenta elements i tècniques de cuina moderna.	3 punts
1 plat principal calent	La presentació és neta i consistent, però no és ni original ni innovadora.	1,5 punts
1 mini postre	La presentació és correcta però no és ni original ni innovadora	1,5 punts
TOTAL		**7,5 punts**

Criteri 3: Presència i servei del cambrer

Valoració de la proposta: La compostura del cambrer és correcta, però el tracte és poc servicial i en cap moment és un tracte proactiu (no va obrir les aigües, ni es va servir els coberts).
Puntuació obtinguda: 5 punts

Criteri 4: Parament

Valoració de la proposta: El parament està net i les estovalles planxades, però no s'han inclòs tots els elements necessaris. Mancaven coberts, les copes de vi i el platet per al pa.
Puntuació obtinguda: 4,5 punts

A continuació es presenta el resum de les puntuacions obtingudes en cadascun dels criteris per l'empresa FUNDACIÓ PRIVADA FORMACIÓ I TREBALL i la seva puntuació total final:

CRITERIS	Fundació Formació i Treball Valoració obtinguda
Criteri 1: Gust i textura	1,5 punts
Criteri 2: Presentació	7,5 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	5 punts
Criteri 4: Parament	4,5 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**18,5 PUNTS**

Ricard Sabaté Buti

Aquesta empresa no es valora i es proposa la seva exclusió a la Mesa de Contractació, atès que en el moment de la prova de menú ha avançat un criteri automàtic del Sobre C, en concret avancen diverses propostes de menú per a cada servei (punt 3 del model d'oferta econòmica, apartat J2).

D'acord amb l'exposat anteriorment, la valoració obtinguda per les empreses ha estat la següent:

	Inversiones el Àvila 88, SL Valoració obtinguda	Fundació Can Pedró Valoració obtinguda	Fundació Privada Formació i Treball Valoració obtinguda
Criteri 1: Gust i textura	4,5 punts	15 punts	1,5 punts
Criteri 2: Presentació	7,5 punts	15 punts	7,5 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	5 punts	10 punts	5 punts
Criteri 4: Parament	4,5 punts	9 punts	4,5 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**21,5 PUNTS**	**49 PUNTS**	**18,5 PUNTS**

D'acord amb el que estableix l'apartat J1 del PCAP, "La puntuació total serà la suma de les puntuacions obtingudes en cadascun dels criteris.

1. En el cas que la suma de les valoracions dels criteris (Pc = P_{c1} + P_{c2} + P_{c3} + P_{c4}) no arribi al llindar del 50 % de la valoració total per aquests criteris (24,5), no s'aplicarà la fórmula següent i la puntuació serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques, prèvia a l'aplicació de la fórmula següent.

2. En el cas que se superi l'esmentat llindar s'ordenaran les diferents propostes valorades per ordre decreixent, i s'aplicarà la fórmula següent, per obtenir la puntuació. La fórmula s'ha d'aplicar a cada criteri per després obtenir la puntuació total.

$$P_{\text{cp}} = P_{\text{c}} \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{cp} = Puntuació criteri de l'oferta a puntuar P_c = Puntuació màxima del criteri. VT_{op} = Valoració tècnica del criteri de l'oferta que es puntua VT_{mv} = Valoració tècnica del criteri de l'oferta millor valorada

La puntuació total dels criteris sotmesos a judici de valor serà la suma de la puntuació dels criteris 1 a 4: Pcp1 + Pcp2 + Pcp3 + Pcp4

Per a l'aplicació d'aquesta Directriu s'utilitzarà l'eina d'aplicació de les fórmules que la Direcció General de Contractació Pública posarà a disposició dels òrgans de contractació de l'Administració de la Generalitat i del sector públic adscrit.

La puntuació mínima a assolir del sumatori de la puntuació obtinguda en aquests quatre apartats ha de ser de 25 punts. Les empreses que no assoleixin aquest llindar mínim seran excloses d'aquesta licitació."

Atès que la proposta tècnica presentada per l'empresa Fundació Can Pedró ha obtingut una puntuació total de 49 punts i, per tant, supera el llindar del 50% de la valoració total per aquests criteris (24,5) s'ha aplicat la fórmula de la Directriu per al càlcul de les puntuacions, de forma que les propostes tècniques presentades han obtingut les puntuacions següents un cop aplicada la fórmula:

	Inversiones el Àvila 88, SL Valoració obtinguda	**Inversiones el Àvila 88, SL Puntuació (aplicació fórmula)**
Criteri 1: Gust i textura	4,5 punts	4,5 punts
Criteri 2: Presentació	7,5 punts	7,5 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	5 punts	5 punts
Criteri 4: Parament	4,5 punts	4,5 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**21,5 PUNTS**	**21,5 PUNTS**

	Fundació Can Pedró Valoració obtinguda	**Fundació Can Pedró Puntuació (aplicació fórmula)**
Criteri 1: Gust i textura	15 punts	15 punts
Criteri 2: Presentació	15 punts	15 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	10 punts	10 punts
Criteri 4: Parament	9 punts	9 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**49 PUNTS**	**49 PUNTS**

	Fundació Privada Formació i Treball Valoració obtinguda	**Fundació Privada Formació i Treball Puntuació (aplicació fórmula)**
Criteri 1: Gust i textura	1,5 punts	1,5 punts
Criteri 2: Presentació	7,5 punts	7,5 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	5 punts	5 punts
Criteri 4: Parament	4,5 punts	4,5 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**18,50 PUNTS**	**18,50 PUNTS**

Conclusió:

Un cop feta la primera fase de valoració, relativa als criteris ponderables mitjançant un judici de valor que es determinen a l'apartat J1 del Quadre de característiques del PCAP, la **puntuació total** obtinguda per les empreses ha estat la següent:

	Fundació Can Pedró Puntuació (aplicació fórmula)
Criteri 1: Gust i textura	15 punts
Criteri 2: Presentació	15 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	10 punts
Criteri 4: Parament	9 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**49 PUNTS**

	Inversiones El Ávila 88, SL Puntuació (aplicació fórmula)
Criteri 1: Gust i textura	4,5 punts
Criteri 2: Presentació	7,5 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	5 punts
Criteri 4: Parament	4,5 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**21,5 PUNTS**

	Fundació Privada Formació i Treball Puntuació (aplicació fórmula)
Criteri 1: Gust i textura	1,5 punts
Criteri 2: Presentació	7,5 punts
Criteri 3: Presència i servei del cambrer	5 punts
Criteri 4: Parament	4,5 punts
TOTAL PUNTUACIÓ:	**18,5 PUNTS**

Tal com es determina a l'apartat J1 del Quadre de característiques del PCAP, la puntuació mínima a assolir del sumatori de la puntuació obtinguda en aquests quatre apartats ha de ser de 25 punts. Les empreses que no assoleixin aquest llindar mínim seran excloses d'aquesta licitació. Per aquest motiu, es proposa l'exclusió de la licitació de les empreses Inversiones el Àvila 88, SL i Fundació Privada Formació i Treball, ja que han obtingut 21,5 punts i 18,5 punts, respectivament.

Finalment, també es proposa l'exclusió de Ricard Sabaté Buti atès que en el moment de la prova de menú ha avançat un criteri automàtic del Sobre C.

Signat electrònicament,

Cap del Gabinet del President