

INFORME

SOBRE LA VALORACIÓ DELS CRITERIS QUE DEPENEN D'UN JUDICI DE VALOR

I.- Criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor:

El plec de clàusules administratives particulars aprovat per decret de Presidència de data 30 de juny de 2022, va fixar els criteris de valoració de les ofertes. Els criteris, la quantificació dels quals depenen d'un judici de valor (sobre B), es poden valorar fins a 50 punts.

Es valoraran els apartats següents:

Apartat	Punts
1.1. Proposta relativa al manteniment del parament de menjador, bateries de cuina, i electrodomèstics del servei de menjador i cuina. - Renovació, adequació i reposició del parament del servei de menjador (plats, coberts, gots, setrillers, gerres, paneres). - Renovació, adequació i reposició de recipients tèrmics per servir i transportar els menús triturats. - Renovació i adequació de les bateries de cuina (eliminació de la presència de recipients d'alumini. - Millora i renovació d'elements necessaris en electrodomèstics (armari calent, congeladors, refrigeradors, trituradors i marmites).	25 punts
1.2. Proposta relativa a la formació per ajudants de cuina dels centres. - Implicació i participació del cap de cuina i l'ajudant respecte al Pla de formació d'ajudant de cuina dissenyat pels centres.	5 punts
1.3. Proposta relativa per a l'elaboració d'un pla de subministrament, manipulació i higiene dels aliments, parament i instal·lacions de menjador i cuina. - Proposta del proveïment d'aliments frescos amb la cadència i anticipació necessària perquè no es facin malbé i per tal que la confecció dels menús sigui la prevista. - Presentació d'un pla d'higiene i manipulació dels aliments i presentació d'un pla de neteja de la cuina i les instal·lacions del menjador.	15 punts
1.4. Proposta de menús adequats a la tipologia d'usuari en cas d'activitats de sortides i excursions.	5 punts



La valoració final es farà del sumatori dels punts dels apartats (1.1. Proposta relativa al parament del menjador i cuina, 1.2. Proposta relativa a la formació per ajudants de cuina dels centres, 1.3. Proposta relativa per a l'elaboració d'un pla de subministrament, manipulació i higiene dels aliments, parament i instal·lacions de menjador i cuina, 1.4. Proposta de menús adequats a la tipologia d'usuari en cas d'activitats de sortides i excursions.

L'òrgan de contractació va publicar l'anunci de licitació el 4 de juliol de 2022 en el perfil del contractant de l'Ajuntament.

II. Estudi i valoració de les proposicions presentades:

La Mesa de contractació reunida en data 20 de juliol, va admetre a totes les licitadores una vegada qualificada la documentació administrativa.

Serunion Alimentació Saludable, S.L.
RC Servicios, S.A.
Barnalleure

La Mesa, reunida el mateix dia, en acte no públic, va obrir el sobre B, corresponent als criteris avaluable de forma no automàtica, que depenen d'un judici de valor.

El present informe analitza aquests criteris, partint de la documentació tècnica aportada pels licitadors del sobre B.

- 1.1. Proposta relativa al manteniment del parament de menjador, bateries de cuina, i electrodomèstics del servei de menjador i cuina. **(fins a 25 punts).**
- Renovació, adequació i reposició del parament del servei de menjador (plats, coberts, gots, setrillers, gerres, paneres).
 - Renovació, adequació i reposició de recipients tèrmics per servir i transportar els menús triturats.
 - Renovació i adequació de les bateries de cuina (eliminació de la presència de recipients d'alumini).
 - Millora i renovació d'elements necessaris en electrodomèstics (armari calent, congeladors, refrigeradors, trituradors i marmites).

Oferta número 1: Serunion Alimentació Saludable, S.L.

Presenten una proposta de millora segons les necessitats sorgides durant els últims anys, detectades per l'equip de cuina de cadascun dels centres.

Escola d'Educació Especial Can Vila:

- Marmita de 150 litres de capacitat. Valor de la millora: 6.500 €.
- Reposició de les baldes de les estanteries. Valor de la millora: 200 €.
- Canvi de filtres de la campana. Actualment estan oxidats. Valor de la millora: 450 €.
- Sistema contra incendis a la campana d'extracció de fums. Per un tema de

Institut Municipal de serveis als Discapacitats

prevenció de riscos i com a mesura de seguretat creiem una millora prioritària.
Valor de la millora: 5.500 €.

Centre Ocupacional del Bosc:

- Taula Calenta per a mantenir en calent els aliments ja cuinats durant el servei.
Valor de la millora: 5.800 €.
- Sistema contra incendis a la campana d'extracció de fums. Per un tema de prevenció de riscos i com a mesura de seguretat creiem una millora prioritària.
Valor de la millora: 5.500 €.
- Fregidora de 15 litres de capacitat. Valor de la millora: 3.475 €.
- Paelles i olles, canviar totes les actuals: Valor de la millora: 750 €

Les necessitats observades i pressupostades en els dos centres ascendeixen a 28.175 €. Serunion es compromet a aportar en aquest contracte una inversió en manteniment i millores en el parament del menjador, bateries de cuina i electrodomèstics un import total de 40.000 €.

Es fan una sèrie de apreciacions a tenir en compte d'aquesta inversió que proposen:

- La millora de la fregidora de la cuina del C.O. és en realitat de reposició perquè actualment no funciona.
- La taula calenta és en realitat un canvi d'ubicació en la cuina per una bona distribució de la mateixa.
- El sistema contra incendis a les campanes de les cuines és en realitat una millora obligatòria per la prevenció de riscos laborals.

Oferta número 2: RC Serveis, S.A.

La oferta de la empresa número dos després de la visita a les cuines dels nostre centres on detecta unes necessitats de millora en les instal·lacions de cuina i menjador i es comprometen a fer una inversió per a les dues cuines dels següents imports.

Escola d'Educació Especial Can Vila: 3.700 €

Centre Ocupacional del Bosc: 3.700 €

Per tant la inversió total es de 7.400 € que proposen invertir segons les prioritats i/o necessitats que consideri cadascun dels caps de cuina o la direcció de cadascun dels centres, per la compra de vaixel·la, estris de cuina i/o maquinaria.

També cal destacar que ofereix un pla de manteniment preventiu per subsanar qualsevol problema/incidència en la maquinaria del servei.

Oferta número 3: BARNALLEURE

La oferta de la empresa número tres, garanteix les millores necessàries del parament de menjador, bateries de cuina, olles, gastrònoms, safates i electrodomèstics (tot acer inoxidable).

Institut Municipal de serveis als Discapacitats

La compra, renovació, adequació i reposició de tot el parament del servei de menjador (plats, coberts, gots, setrillers, gerres, panaderes) renovació i adequació i reposició de recipients tèrmics per servir i transportar els menús triturats.

Eliminació total de presencia de recipients d'alumini.

Millora i renovació en elements necessaris en electrodomèstics (armari calent, forns, congeladors, refrigeradors, trituradors, marmites,...)

En aquest cas no especifiquen l'import de la inversió que comportaria tot aquest adequació esmentada.

Nom empresa	Puntuació Màxima 25 punts
Serunion Alimentació Saludable, S.L.	20 punts
RC Serveis, S.A.	9 punts
Barnalleure	8 punts

1.2. Proposta relativa a la formació per ajudants de cuina dels centres. **(fins a 5 punts).**

- Implicació i participació del cap de cuina i l'ajudant respecte al Pla de formació d'ajudant de cuina dissenyat pels centres.

Oferta número 1: Serunion Alimentació Saludable, S.L.

Presenten una bona aportació de formació continuada per l'equip de cuina (cap de cuina i ajudants), però en el nostre cas, la petició de formació es demanava pels ajudants de cuina dels propis centres, alumnes/usuaris amb discapacitat que es puguin incloure a través d'un pla de formació elaborat pel centre però coordinat amb l'empresa adjudicatària.

Oferta número 2: RC Serveis, S.A.

La empresa número dos ha fet la mateixa interpretació de la proposta relativa a la formació.

Oferta número 3: BARNALLEURE

La empresa número tres de igual manera garanteix la implicació i participació de cap de cuina i ajudant respecte al Pla de Formació dissenyat per el centre/empresa i que realitzaran l'equip de cuina.

Proposo deixar sense efecte aquest apartat degut, ja que ha hagut una mala interpretació dels Plecs per part de totes les empreses licitadores.

1.3. Proposta relativa per a l'elaboració d'un pla de subministrament, manipulació i higiene dels aliments, parament i instal·lacions de menjador i cuina. **(fins a 15 punts).**

- Proposta del proveïment d'aliments frescos amb la cadència i anticipació necessària perquè no es facin malbé i per tal que la confecció dels menús sigui la prevista.
- Presentació d'un pla d'higiene i manipulació dels aliments i presentació d'un pla de neteja de la cuina i les instal·lacions del menjador.

Oferta número 1: Serunion Alimentació Saludable, S.L.

Es detalla una proposta relativa a la subsanació d'absències, accidents i/o incidents del personal de cuina, en tant a que la seva substitució per a poder garantir el servei, està totalment coberta i en la major brevetat possible.

En tant es produeixin situacions de avaries de conservació e instal·lacions es segueix un protocol d'actuació per evitar en la mesura del possible el malbaratament dels aliments i el tractament correcte en cadascun dels casos.

En el cas del trencament d'estocs de matèria prima s'ofereixen diferents solucions que considerem correctes.

Ens traslladen l'objectiu de la empresa de donar un servei de qualitat i amb la garantia d'una alimentació de proximitat i de temporada. En aquest punt també afegeixen un guió que entenem que s'ha de complir i que, en cap moment, el servei s'ha de veure afectat.

Ofereixen un pla de manteniment preventiu i correctiu, en aquest cas no es fa l'aportació de cap empresa de manteniment, entenem que depenent de la situació la empresa farà la recerca del proveïdor més adequat.

També aporten una sèrie de procediments específics com el tractament de legionel·la, el control dels sistemes de l'aigua, procediment específic de l'AFCH.

No presenten pla d'higiene i manipulació dels aliments ni tampoc un pla de neteja de les instal·lacions de la cuina i el menjador ni un pla de reciclatge.

Oferta número 2: RC Serveis, S.A.

Ofereixen un pla de manteniment que pretén aconseguir els següents objectius:

- Evitar, reduir, disminuir la gravetat de les reparacions
- Evitar accidents
- Evitar incidents i augmentar la seguretat per a les persones
- Perllongar la vida útil dels bens.

Aquest pla de manteniment es fa a través de la identificació i disseny seguint el

Institut Municipal de serveis als Discapacitats

següent recorregut;

1. Inventari de totes les instal·lacions del centre i/o equips susceptibles de manteniment.
2. Realitzar un pla anual de les activitats que s'han de portar a terme.
3. Indicadors per a la anàlisi de l'activitat, qualitat dels proveïdors, resolució d'averies per part de proveïdors externs. Aquest anàlisi dona documentació i arguments sòlids que, al optimitzar recursos i costos associats tant al manteniment preventiu com correctiu, permet proposar àrees de millora.

Conta amb una empresa mantenidora com a responsable tècnica; Hosskarmant, S.L. no tenim la ubicació de la empresa, però si que tenen un servei d'urgència de 24 hores, els 365 dies de l'any, les avaries seran resoltes en un període de temps raonable i en cas de actuacions urgents el període de temps és mínim.

La proposta del pla de subministrament, manipulació i higiene descriu el procediment que es portarà a terme a les cuines en tant a la recepció del aliments, la manipulació i els diferents processos higiènics que s'han d'implementar.

- Recepció i control de proveïdors: La persona responsable d'aquesta tasca és el cap de cuina, que ha de garantir el primer control de la recepció de matèries primeres, comprovar les fitxes tècniques de cada producte, disposar del material necessari per fer aquest procediment de la forma més adequada i aplicar les mesures correctores.
- Emmagatzematge i conservació dels aliments. L'equip de cuina és el personal responsable de l'activitat S'han de tenir en compte uns aspectes previs, com les normes d'higiene, el pla de neteja adequat, la temperatura adequada de cada tipus d'aliments.
- Preparació de matèries primeres: La persona responsable en aquest cas és el cap de cuina i ha de tenir molt en compte els tipus d'aliments i les necessitats de temperatura de cadascun d'ells.
- Desinfecció de vegetals destinats al consum en cru.

Aporta un pla de prevenció en tant a la salut del personal, hàbits higiènics, higiene personal, etc.

Es porta a terme un pla de neteja i desinfecció d'instal·lacions, superfícies, equips i estris per part de l'equip de cuina, i una supervisió del Departament de Qualitat.

Existeix també un control de plagues i gestió de residus, però no un pla de reciclatge.

Oferta número 3: BARNALLEURE

A la oferta ofereix:

- Pla de control de l'aigua. Procediment obligatori i recurrent per a complir les normes de seguretat i salut.
- Pla de neteja i desinfecció. Aquest procediment es porta a terme pel personal

Institut Municipal de serveis als Discapacitats

- propi de l'empresa i a través de la complementació de fitxes identificatives.
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables. Aquesta control és responsabilitat de l'empresa i es porta a terme mitjançant una sèrie de mesures alternatives.
 - Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària. L'objectiu és aconseguir que els manipuladors rebin la formació continuada necessària sobre la seguretat dels aliments per tal que siguin capaços d'aplicar aquests coneixements en els seu lloc de treball i es puguin responsabilitzar de les operacions que realitzen.
 - Bones pràctiques de manipulació d'aliments; temperatura i temps adequats en els procediments culinaris, contaminació creuada, emmagatzematge d'aliments, neteja i desinfecció de les instal·lacions i equips, transport i distribució d'aliments, al·lèrgies alimentàries.
 - Pla de desinfecció de verdures i vegetals.
 - Pla de traçabilitat i control de plats preparats
 - Pla de control de temperatures d'equips i de servei.
 - Pla de control manteniment i calibratge d'instal·lacions, estris i equips.
 - o Activitats de manteniment: Empresa de manteniment INSTAL-TOT (Taradell).
 - o Accions correctores
 - No presenten pla de reciclatge.

Nom empresa	Puntuació Màxima 15 punts
Serunion Alimentació Saludable, S.L.	3,5 punts
RC Serveis, S.A.	10 punts
Barnalleure	5 punts

1.4. Proposta de menús adequats a la tipologia d'usuari en cas d'activitats de sortides i excursions. (fins a 5 punts)

Oferta número 1: Serunion Alimentació Saludable, S.L.

La empresa Serunion fa una proposta de menús per sortides i/o excursions poc atractiva.

En tots els casos parlem de entrepans freds amb poca varietat, o d'un menú de amanida de pasta i entrepà també molt limitat.

PROPOSTA PICNICS	PROPOSTA PICNICS PREMIUM
2 X Entrepà d'embotits curats	Amanida de pasta sense refrigerar
Fruita	Entrepà d'embotits curats
Aigua – 50 ml	Fruita
Envoltori	Aigua – 50 ml
Tovalló de paper	Envoltori
Bossa biodegradable	Tovalló de paper i bossa biodegradable

Oferta número 2: RC Serveis, S.A.

La empresa número dos ha posat en marxa una nova iniciativa que pretén conscienciar a professionals i alumnes en relació als residus que genera el nostre consum i potenciar hàbits per a disminuir aquests. Per això han dissenyat els pícnic zero residus que ofereixen a tots els centres educatius.

Aquesta proposta inclou un menú compost per productes ecològics i de proximitat, com la pasta ecològica i la fruita i verdura de procedència local i eco, iogurts artesanals. Per l'aigua s'utilitzarà l'ampolla d'aigua reutilitzable amb l'avantatge que quan s'acabi es podrà reomplir.

En cas d'excursions, per a les que sol·liciten carmanyola en dietes per a necessitats especials, aquestes aniran identificades amb un adhesiu gran i vermell en l'exterior de la bossa per a diferenciar-les de la resta. Aquest adhesiu indicarà el tipus de dieta.

En cas d'utilitzar matèria primera específica per a menús especials, ja sigui a temperatura ambient, en refrigeració o en congelació, aquesta ha d'emmagatzemar-se de forma separada a la resta d'aliments, i protegida de possibles fonts de contaminació així com de contaminacions creuades, en àrees identificades exclusives per això.

Es podrà triar segons la temporada de l'any (Fred-Calor) entre diferents varietats d'entrepans (2 entrepans) tant calents (salsitxa, hamburguesa, truita) com freds (formatge, pernil salat, fuet, tonyina) o carmanyoles individuals per a un primer i un segon amb acompanyament.

Carmanyola de Llenties i Llom	Carmanyola d'arròs i pollastre
Amanida de Llenties	Arròs amb verdures
Llom arrebossat amb verduretes	Pollastre al forn amb xampinyons
Fruita	Fruita

Tant si son entrepans com carmanyoles el transport convé que es faci dins de caixes aïllants tèrmiques amb una placa de fred.

Oferta número 3: BARNALLEURE

Fan una proposta de menús d'entrepans freds o calents;

- Fred (formatge o tonyina)
- Calents (llom amb formatge a la planxa i pollastre a la planxa amb ceba caramel·litzada)

Proposta menú carmanyola:

- Menú basal plat únic: amanida de pasta integral, blat de moro, pastanaga ratllada, tonyina i ou dur i fruita fresca.
- Menú basal dos plats: amanida de pasta integral, blat de moro, pastanaga ratllada i tonyina, tires de pollastre arrebossat i fruita fresca.

No s'especifica ni si és un menú de proximitat, si el menú va acompanyat de beguda, el tipus de transport que es fa del menú, etc.

Nom empresa	Puntuació Màxima 5 punts
Serunion Alimentació Saludable, S.L.	1 punts
RC Serveis, S.A.	4 punts
Barnalleure	3 punts

A continuació es presenta una taula ordenada segons la puntuació obtinguda.

Núm. ordre	Nom empresa	Puntuació total obtinguda
1	Serunion Alimentació Saludable, S.L.	24,5 punts
2	RC Serveis, S.A.	23 punts
3	Barnalleure	16 punts