

INFORME RELATIU A LA VALORACIÓ DEL SOBRE C DE LA LICITACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DEL CENTRE ESCOLA LA FLORIDA

Identificació de l'expedient: Exp 08028436/2021/01

Òrgan que l'ha sol·licitat: Mesa de contractació

Assumpte: Licitació del contracte del serveis de menjador escolar de l'Escola La Florida

1. FETS I ANTECEDENTS

En data 30 d'octubre del 2020 la directora de centre Escola La Florida va resoldre aprovar l'expedient per contractar el servei de menjador de l'Escola La Florida.

En data 30 d'octubre de 2020 es va publicar a la Plataforma de Contractació Pública l'anunci de la licitació del contracte del servei de menjador per a l'Escola La Florida, de Santa Perpètua de Mogoda, per procediment obert.

En data 1 de desembre de 2020, es va fer l'acte públic d'obertura del sobre C i la Mesa de Contractació va decidir que es reuniria posteriorment per tal de valorar la puntuació.

2. VALORACIÓ DE LES PROPOSTES

El dia 1 de desembre de 2020, la mesa es reuneix i procedeix a valorar el preu ofert, d'acord amb la següent fórmula:

preu més econòmic
----- x 39 punts
oferta a valorar

La mesa segueix els criteris d'adjudicació quantificable següents per fer la valoració:

2. Criteris de qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit alimentari (Fins a 39 punts).

La valoració d'aquests criteris es farà a partir de l'oferta que presenti l'empresa licitadora d'acord als següents criteris:

2.1. Varietat, en els primers plats, pel que fa al tipus de verdura/hortalissa de temporada, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada /trimestre	2 punts

S'ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de verdura/hortalissa de temporada diferent	0 punts

2.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de peix blau¹/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4 tipus de peix blau/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de peix blau/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de peix blau/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de peix blau/trimestre	0 punts

2.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (Fins a 4 punts)

S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent	0 punts

2.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent	0 punts

2.5. Reducció de productes congelats al mes² en l'elaboració dels menús (Fins a 3 punts).

0 productes congelats	3 punts
1 producte congelats	2 punts
2 productes congelats	1 punt
3 productes congelats	0 punts

2.6. Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada³ (amb certificació) diferents en l'elaboració dels menús (Fins a 7 punts)

Cap producte	0 punts
1 o 2 productes al mes	1 punt
3 o 4 productes al mes	3 punts
5 o 6 productes al mes	5 punts
7 o més productes al mes	7 punts

2.7. Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (Fins a 6 punts)

Cap varietat integral de pa, pasta i/o arròs	0 punts
1 o 2 varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes	2 punts
3 o 4 varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes	4 punts
5 o més varietats integral de pa, pasta i/o arròs	6 punts

2.8. Utilització de productes de proximitat (Fins a 3 punts)

• 0,5 punts per cada proveïdor homologat que disposi de l'acreditació de la venda de proximitat de productes alimentaris, d'acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, del Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya

2.9. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia⁴ (Fins a 2 punts)

• Per cada aliment o complement 0,5 punts

2.10. Reducció de productes càrnics processats al mes (hamburguesa, salsitxes, botifarra...) (fins a 2 punts)

Cap producte processat	2 punts
1 producte processat	1,5 punts
2 productes processats	1 punt
3 o més productes processats	0 punts

3. Millores en l'equipament de la cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics) Fins a 3 punts.

Import destinat a reposició d'inversions en equipament.

Millores per un valor d'entre 500 i 1.000 €, ambdós valors inclosos	1 punt
Millores per un valor d'entre 1.001 i 1.500€, ambdós valors inclosos	1,5 punt
Millores per un valor d'entre 1.501 i 2.000 €, ambdós valors inclosos	2 punts
Millores per un valor d'entre 2.001 i 2.500 €, ambdós valors inclosos	2,5 punts
Millores per un valor superior o igual a 2.501 €	3 punts

4. Criteri en concepte d'economia social/mes (Fins a 2 punts)

Incorporació de productes i serveis diferents provinents d'un centre especial de treball d'empresa d'inserció, o similar en la proposta de programació del menú de cada mes.

No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita", "làctic". Caldrà concretar el tipus de producte. La varietat de sabors (per ex. logurt de maduixa, de plàtan, etc.) o les diferents parts d'un aliment en concret (per ex. cuixa, pit, aletes de pollastre, etc.)

tampoc seran considerats productes diferents.

No s'ofereix cap tipus de producte/servei al mes	0 punts
S'ofereix 1 tipus de producte/servei al mes	0,5 punts
S'ofereixen 2 o 3 tipus de productes/serveis al mes	1 punts
S'ofereixen 4 o més tipus de productes/serveis al mes	2 punts

5. Millores en les ràtios de monitors/alumnat superiors a la requerida al Plec de Prescripcions Tècniques. Màxim 2 punts

• 0,5 punts per cada 2 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a cada franja

6. Altres propostes de millora relacionades amb ampliació de la dotació de personal. Fins a 3 punts.

Ampliació hores del personal auxiliar de cuina:

- 1 hora setmanal: 0.5 punt
- 2 hores setmanals: 1 punt

Monitor/a anglès per atendre i organitzar activitats amb els alumnes:

- 1 hora diària: 0.5 punt
- 2 hores diàries: 1 punt

Monitor de suport de sala:

- 1 hora diària: 0.5 punt
- 2 hores diàries: 1 punt

3. CONCLUSIONS

En base a les pautes indicades a l'apartat 2 d'aquest informe, es valoren les ofertes econòmiques i la resta de criteris d'adjudicació quantificable de forma automàtica, segons es detalla en el quadre de puntuacions que s'incorpora com annex, a fi i efecte, sigui acceptada com a proposta de valoració per part de la Mesa de contractació.

Sta. Perpètua de Mogoda, 1 de desembre de 2020

Catalina Cabrera Martínez
Directora de l'escola La Florida

	2. CRITERIS DE QUALITAT TÈCNICA (FINS A 39 PUNTS)										3. MILLORES EQUIPAMENT CUINA	4. ECONOMIA SOCIAL/MES	5. MILLORES EN LA RÀTIO MONITOR/ALUMNAT	6. ALTRES PROPOSTES DE MILLORA			OFERTA ECONÒMICA	TOTAL PUNTS
Empreses	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9	2.10	FINS A 3 PUNTS	FINS A 2 PUNTS	FINS A 2 PUNTS	Auxiliar cuina	Monitor anglès	Monitor suport	FINS A 39 PUNTS	FINS A 88 PUNTS
Eurest Catalunya, SL	4	4	4	4	3	7	6	3	2	2	3	2	2	1	1	1	39	88
Vallès de Serveis a Escoles, SL	4	4	4	4	3	5	6	3	2	2	3	2	0	0	1	1	39	83