



Ajuntament de
Vila-rudona

Francesc Pros Francesch, secretari de l'Ajuntament de Vila-rudona, (comarca de l'Alt Camp),

CERTIFICA:

Que, s'ha dictat el següent decret d'alcaldia:

<< Atesa la necessitat de realitzar la contractació del servei de menjador escolar curs 2021-2022.

Atès que donada la característica del servei es considera com procediment més adequat el procediment obert, simplificat.

Atès que es va emetre informe d'Intervenció sobre el percentatge que suposa la contractació en relació amb els recursos ordinaris del pressupost vigent.

Atès que es va emetre Informe per Secretaria sobre la Legislació aplicable i el procediment a seguir i òrgan competent per a aprovar i adjudicar el contracte.

Atès que per Resolució d'Ajuntament de data 15 de juny de 2021 es va aprovar iniciar l'expedient per a la contractació referenciada motivant la necessitat i idoneïtat de la contractació proposada.

Atès que es va redactar i va incorporar a l'expedient el Plec de Clàusules Administratives Particulars que han de regir l'adjudicació del contracte.

Atès que es va realitzar per Secretari-Interventor la retenció de crèdit oportuna.

Atès que mitjançant Resolució d'Ajuntament de data 15 de juny de 2021 va aprovar l'expedient i els Plecs de Clàusules Administratives per a l'adjudicació de del servei de menjador escolar curs 2021-2022, procediment obert simplificat, així mateix es va procedir a autoritzar la despesa que suposa l'adjudicació del mateix.

Atès que es va publicar anunci de licitació per termini de vint dies hàbils en el Perfil de contractant de l'òrgan de contractació, a fi que els interessats presentessin les seves proposicions.

Atès que durant la licitació es van presentar les proposicions que consten en l'expedient.

Atès que es va constituir la Mesa de contractació, òrgan competent per a la valoració de les proposicions.





Ajuntament de
Vila-rodona

Vista l'acta de la mesa de contractació que literalment diu:

<< Reunits a l'Ajuntament, el dia 23 d'agost de 2021 a les 19:00 hores, es constitueix la Mesa de Contractació per a l'adjudicació del servei de menjador escolar curs 2021-2022.

Vist l'acta d'obertura del dia 12 de juliol de 2021, que literalment diu:

<< Reunits a la Sala de Plens de l'Ajuntament de Vila-rodona, el dia dotze de juliol de dos mil vint-i-ú, a les dinou hores, es constitueix la Mesa de Contractació per a l'adjudicació del contracte de gestió del servei públic de menjador escolar, curs 2021-2022, formada pel Sr. Ramon M. Bricollé Montragull, que actua com a president, el Sr. Francesc Pros Francesch, com a vocal i interventor de la Corporació, el Sr. David Rodriguez Vergara, que actua com a vocal, i per últim la Sra. Elionor Vila Calaf, que actua com a secretària de la Mesa.

Es convida al interessats per tal de comprovar els sobres presentats.

A continuació, es procedeix a la qualificació prèvia dels documents presentats en temps u forma, ordenant el President l'obertura dels sobre "A" que fan referència a la documentació administrativa.

El President acorda procedir a examinar formalment la documentació presenta, donant fe la Secretària de la relació de documents administrativa.

La Mesa de Contractació declara admeses les següents proposicions:

1. Serveis a menjadors Col·lectius MF, SCP

A l'expedient queden totes les proposicions presentades. Tot seguit, s'obren les ofertes econòmiques però no es fa cap adjudicació, ja que el preu es valora en un 20% i pel que fa a al qualitat, la seva valoració és d'un 80%, per tant, l'oferta ha de ser analitzada per un tècnic competent en la matèria.

Tant bon punt es disposi de l'informe tècnic, es tornarà a reunir la Mesa de Contractació.

El President dóna per acabada la reunió, a les dinou hores, quinze minuts, que certifico.>>

Vist l'informe favorable de la nutricionista que literalment diu:





Ajuntament de
Vila-rodon

<< Valoració licitacions servei menjador del centre educatiu públic Bernardi Tolrà de Vila-rodon (curs 2021-2022)

El següent informe ha sigut realitzat mitjançant la valoració exhaustiva de la documentació presentada per l'empresa: Serveis a Menjadors col·lectius M.F.

Donat que no s'ha presentat cap altre empresa per aquest nou curs 2021-2022, en el procés d'avaluació del compliment del plec de prescripcions tècniques s'ha tingut en compte la trajectòria d'activitat que ha mantingut la mateixa durant el darrer any en el mateix centre, així com tota la documentació que s'ha facilitat anteriorment en darreres licitacions.

Per aquest nou curs 2021-2022 l'empresa Serveis Menjadors Col·lectius M.F. ha afegit la següent documentació:

- Menú basal de juny 2021 com a exemple de menú setmanal
- Taula de freqüències de consum recomanades (actualització juny 2021)
- Document presentació de les bases i filosofia de l'empresa en quant a la selecció d'aliments, la metodologia de treball i les característiques del servei que presta (document signat juny 2021)
- Document elaborat per la mateixa empresa sobre les Recomanacions en la programació de menús escolars: l'alimentació saludable en l'etapa escolar

S'ha valorat cada un dels punts d'interès en funció dels criteris establerts al plec de prescripcions tècniques (exp. 533/2021) i en referència al que disposa el programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots. Per fer la valoració s'han aplicat criteris dietètics, nutricionals, de qualitat, higiene i de seguretat alimentaria. En cap cas la presentació d'aquest informe serà objecte de garantia que posteriorment l'empresa responsable del servei mantingui i compleixi el compromís i característiques que ha exposat per accedir-hi.

1. Anàlisi dietètic-nutricional de la qualitat, varietat i freqüència d'aliments de la mostra mensual de menú basal presentat:

1.1 Configuració dels plats:

En la mostra presentada hi ha 2 dies en els que la porció de verdures o hortalisses és insuficient (dia 9 i dia 22). Tot i que compleix les condicions de freqüència mínima recomanada en quant al consum de vegetals, és un punt negatiu donat que anys anteriors sí hi havia ració a diari. En la resta de dies s'inclou verdura o hortalissa, ja sigui com a plat principal, formant part principal de la recepta o de guarnicions. No es detecta verdura arrebossada o fregida.



Codi Validació: 4WLCGMMWD35CHS7LWYXW63CF | Verificació: <https://vila-rodon.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 3 de 10



Ajuntament de
Vila-rodona

Pel que fa a la qualitat de les guarnicions, pràcticament totes són a base de verdures, hortalisses o patata cuinada al forn, a excepció del dia 22 en el que acompanyen el plat amb patates xips. És un punt negatiu donat que el mateix dia no hi ha ració de vegetals i es proposa gelat com a postra.

En general la configuració dels plats té molt bona varietat. En cas de que n'hi hagi, els arrebossats són casolans i cuinats al moment, evitant l'ús de congelats tal com indiquen en la carta presentada enguany.

Inclouen llegums entre 1-2 cops/setmana, respectant coccions tradicionals i seguint receptes senzilles i saludables (guisats amb verdures, en amanida, etc.). Bona varietat en quant a tipus de llegum (fesols, llenties, cigrons...) i de procedència ecològica.

En la mostra presentada s'inclou tofu, hamburguesa vegetal o seità inclús en el menú basal, com a bona alternativa proteica a carn i peix. Punt a valorar de forma positiva ja que incrementa la varietat gastronòmica, redueix el consum de proteïna animal i dona a conèixer nous sabors als infants.

Pel que fa al tipus, freqüència i qualitat de peix, aquest any inclouen peix 1 cop/setmana (es requereix entre 1-3 cops/setmana segons el plec de prescripcions tècniques). A diferència amb anys anteriors, la freqüència ha disminuït a 1 cops/setmana (anteriorment apareixia 2 cops/setmana) i la varietat de peix també ha disminuït, sent el lluç el peix d'elecció en 3 dels 4 dies que apareix en el menú.

Anteriorment hi havia més varietat de peixos. Ambdós punts es consideren negatius en comparació amb anys anteriors de la mateixa empresa.

No s'ha detectat la presència de peix arrebossat o processat.

Pel que fa al tipus, freqüència i qualitat de la carn i derivats, s'inclou producte càrnic unes 2 vegades/setmana, punt positiu donat que es compleix amb la freqüència de consum recomanada. S'inclouen càrnics processats (hamburguesa, llonganissa, nuggets) 3 cops al mes, mantenint una freqüència similar respecte l'any passat.

Pel que fa a freqüència i varietat de plats amb ou, la valoració segueix sent positiva donat que s'inclou 1 cop/setmana principalment en forma de truites de verdures i/o patata, evitant receptes amb salses o embotits. La freqüència recomanada és de 1-2 cops/setmana.



Codi Validació: 4WLCGNMWD35CHS7LLWYXW63CF | Verificació: <https://vila-rodona.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 4 de 10



Ajuntament de
Vila-rudona

Pel que fa a la freqüència de farinacis (arròs, pasta i altres cereals) es compleix de forma positiva amb la freqüència aconsellada. En el menú s'indica que l'arròs prové del Delta, pel que es promou el consum de producte nacional. També és un punt positiu que la pasta sigui 100% integral.

Com en l'any anterior indiquen que tot el pa servit és de qualitat, procedent del Forn de Nulles, de tal forma que es tracta de pa elaborat de forma tradicional i amb massa mare.

1.2 Postres:

S'ofereix fruita de temporada amb freqüència de 4-5 vegades a la setmana, complint de forma favorable la freqüència de consum recomanada per programa PReMe de la Generalitat de Catalunya.

Tal com feien altres anys, aquest any també s'indiquen les fruites corresponents de temporada que hi ha previst servir, punt a valorar de forma positiva donat que s'especifiquen també el cítrics.

El tipus de làctic ofert és el iogurt de La Fageda. Com a punt a millorar, seria positiu indicar si aquest làctic conté sucres afegits o és natural.

En la mostra presentada sí hi ha 1 dia en el que s'ofereix postre ensucrada (gelat). Aquest punt es valora com a negatiu donat que es tracta d'un producte processat ric en greixos i sucres.

2. Anàlisi de la informació nutricional i la informació facilitada:

Els plats tenen bona harmonia des del punt de vista gastronòmic, son menús lleugers però complets i molt ben equilibrats nutricionalment. Es respecta la temporalitat dels aliments de forma correcta. La cuina predominant és de l'estil casolà o tradicional catalana, fugint de la línia freda i minimitzant l'ús de productes processats i/o industrials.

La valoració nutricional dels plats està indicada de forma detallada en cada un dels dies de la setmana del menú (kcal, HC, proteïnes i greixos). Els plats tenen una valoració nutricional adequada pel grup d'edat pel qual s'han elaborat els menús i mantenen bona regularitat en quant a quantitat de carbohidrats, greixos i proteïnes i valor calòric en tots els àpats.

Els menús tenen un bon control i revisió per part d'un Dietista-Nutricionista col·legiat (CENTAC), fet que ajuda a garantir unes bones característiques gastronòmiques, nutricionals i higiènic-sanitàries.





Ajuntament de
Vila-rodona

En la mostra de menú facilitada, no s'ha incorporat informació o recomanació respecte com hauria de ser l'àpat complementari (sopar) de l'infant. Tot i que no és una característica obligatòria ni s'exigeix en el plec de prescripcions, és valoraria de forma positiva que es facilités aquesta orientació als pares.

3. Anàlisi del calendari establert internament per l'empresa de càtering, en quant a freqüències de consum de cada grup d'aliments:

El calendari de freqüències de consum d'aliments promogut per les entitats públiques estatals i per La Generalitat té l'objectiu de garantir que l'alimentació en l'àmbit escolar sigui gastronòmicament variada, i equilibrada i saludable des d'un punt de vista nutricional.

Enguany l'empresa sí ha presentat un calendari on s'especifiqui la planificació de freqüències o rotació de grups d'aliments per aquest nou curs 2021-2022 i en l'àmbit pràctic l'anàlisi dels menús presentats compleixen amb les freqüències que determinen els documents de consens. No obstant, cal indicar que aquest any la presència de peix i de vegetals en el menú s'ha reduït respecte anys anteriors.

4. Anàlisi del compliment de racions i gramatges:

Dins del document de consens sobre recomanacions per alimentació saludable en l'àmbit escolar, també es recullen les racions o gramatges aconsellades en funció del grup d'edat. Tal com s'especifica a la secció quarta del plec de condicions tècniques de 2021, l'empresa haurà d'adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. Es proposa consultar la relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar a: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola".

Enguany no s'ha presentat cap document nou on s'especifiqui la ració per grups d'aliments per aquest nou curs 2021-2022, però s'ha tingut en compte la documentació presentada i l'experiència del servei ofert en el darrer any.

5. Qualitat i composició de les derivacions sense al·lèrgens:

Segons la normativa vigent (Reglament 1169/2011 i Reial Decret 126/2015), per una empresa de càtering són de declaració obligatòria els 14 al·lèrgens següents: gluten, làctics, ou, soja, sèsam, api, fruits de closca, sulfits, peix, mol·luscs, crustacis, cacauets, mostassa i tramussos. La legislació contempla no només la gestió dels ingredients com a tal, sinó també la presència d'additius que comportin al·lèrgies i la gestió de la cuina i preparació dels plats (contaminació creuada).





Ajuntament de
Vila-rodona

Enguany no s'ha presentat cap document nou al respecte per aquest nou curs 2021-2022, però s'ha tingut en compte la documentació presentada i l'experiència del servei ofert en el darrer any.

Així mateix, l'empresa ha emet un informe amb data de juny de 2021 que especifica que tots els seus treballadors coneixen la importància de les al·lèrgies i intoleràncies i els riscos que elles comporten, i que elaboren els plats especials seguint un minuciós procés on no es produeixi la més mínima contaminació creuada durant tota la cadena de subministrament.

Aquest procés comença des del minut zero de l'elaboració dels aliments i no acaba fins que és servit a taula. Ens adaptem perfectament a menús especials per qüestions religioses o d'una altra índole, com poden ser menús de règim, vegetarians o vegans. Com no pot ser una altra manera els productes utilitzats en

6. Qualitat i composició de les derivacions per vegetarians i vegans:

Tal com s'indica en el cinquè punt del plec de condicions tècniques de 2021, l'empresa ha de proposar alternatives de menús saludables que respectin les necessitats culturals i preferències gastronòmiques ètniques sempre que sigui possible. A més, l'empresa disposa de tots els certificats corresponents en quant a ingredients i plats de naturalesa especial.

Aquest any han inclòs més ingredients vegetarians (seità, hamburguesa vegetariana, tofu) dins del menú basal, punt que tal com s'ha comentat anteriorment es valora com a positiu donat que millora la varietat gastronòmica i redueix el consum de producte animal.

Enguany no s'ha presentat cap document nou al respecte per aquest nou curs 2021-2022 però s'ha tingut en compte la documentació presentada i l'experiència del servei ofert en el darrer any. No obstant, es valoraria de forma positiva que es facilitessin mostres de la planificació de menús amb derivacions pel nou curs.

7. Derivació dieta tova i dieta de textura modificada:

Enguany no s'ha presentat cap document nou al respecte per aquest nou curs 2021-2022, però s'ha tingut en compte la documentació presentada i l'experiència del servei ofert en el darrer any. No obstant, es valoraria de forma positiva que es facilitessin mostres de la planificació de menús amb derivacions pel nou curs.

8. Fitxes tècniques dels plats:



Codi Validació: 4WLCGMMWD35CHS7LLWYXW63CF | Verificació: <https://vila-rodona.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 7 de 10



Ajuntament de
Vila-rodona

Enguany no s'ha presentat cap document nou al respecte per aquest nou curs 2021-2022, però s'ha tingut en compte la documentació presentada i l'experiència del servei ofert en el darrer any. No obstant, es valora de forma positiva que l'empresa segueixi rebent assessorament tècnic per part de l'empresa CENTAC que agilitza i facilita el compliment i gestió d'aquests requisits higiènic-sanitaris.

9. Certificats HALAL i d'aliments ecològics i de proximitat:

Enguany no s'ha presentat cap document nou al respecte per aquest nou curs 2021-2022, però s'ha tingut en compte la documentació presentada i l'experiència del servei ofert en el darrer any. En l'informe presentat amb data de juny de 2021 l'empresa sí indica que en cas de ser requerits, disposa de tots els certificats corresponents a aliments especials, procedència de fruites, verdures, hortalisses, llegums i pa.

10. Certificació específica per materials que estan en contacte amb aliments:

Tal com s'indica en l'annex 1 del plec de condicions tècniques de 2021, l'empresa ha de presentar un document on es certifiqui que els materials que estaran en contacte amb aliments son aptes per ús alimentari i compleixen la normativa.

Enguany no s'ha presentat cap document nou al respecte per aquest nou curs, però s'ha tingut en compte la documentació presentada i l'experiència del servei ofert en el darrer any. L'empresa va emetre un certificat amb data juny de 2018, conforme els gastrònoms estan constituïts única i exclusivament per materials aptes per ús alimentari (en aquest cas acer inoxidable) i que els termos que es fan servir per transportar els menús estan fabricats amb prolipropilè alimentari, tal com indica la legislació europea.

11. Certificació específica ús oli/greix de palma, tipus de sal i condimentació:

Tal com s'indica en el quart punt del plec de condicions tècniques de 2021, l'empresa ha d'indicar el tipus d'oli emprat per cuinar, així com el tipus de sal i la condimentació. La utilització d'oli/greix de palma o de qualsevol producte alimentari que el contingui com a ingredient no estarà permesa.

L'empresa no ha facilitat cap documentació al respecte de l'oli/greix de palma, així com tampoc del tipus de condimentació emprada, tot i que indica que elabora els plats segons la cuina tradicional catalana.

12. Formació en matèria de seguretat, qualitat i higiene alimentaria:



Codi Validació: 4WLCGMMWD35CHS7LLWYXW63CF | Verificació: <https://vila-rodona.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 8 de 10



Ajuntament de
Vila-rodona

Enguany no s'ha presentat cap document nou al respecte per aquest nou curs 2021-2022-2020, però s'ha tingut en compte la documentació presentada i l'experiència del servei ofert en el darrer any. No obstant, es valora de forma positiva que l'empresa segueixi rebent assessorament tècnic per part de l'empresa CENTAC que agilitza i facilita el compliment i gestió d'aquests requisits higiènic-sanitaris.

L'empresa va facilitar còpia d'alguns certificats de formació dels seus treballadors amb data de 2017. Es valoraria de forma positiva que l'empresa facilités documentació que acrediti que els seus treballadors reben una formació periòdica, correcta i suficient, tal com s'especifica dins del manual APPCC i prerequisits.

13. Gestió de qualitat, pla de control APPCC i prerequisits:

Tal com s'indica en el novè punt del plec de condicions tècniques de 2021, l'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al RISPAC i complir amb els requeriments normatius (sistema d'autocontrol, prerequisits, APPCC, GPCH, recollida de mostres...).

L'empresa va facilitar una còpia del registre RISPAC en darreres licitacions que encara continua vigent, així com una còpia del protocol de recollida i gestió de mostres i del Manual autocontrol APPCC. Es valoraria de forma positiva que es facilités documentació que garanteixi que els protocols definits es duen a terme i es compleixen tots prerequisits que requereix el Manual APPCC.>>

Pel resultat exposat es proposa adjudicar el servei de menjador escolar curs 2021-2022, de conformitat amb el plec de condicions tècniques i administratives publicat, a l'empresa SERVEIS A MENJADORS COL·LECTIUS MF, SCP.

El president dona per acabada la reunió a les 20 hores, que certifico.>>

Vist l'establert en la Disposició Addicional Segona de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014,

Pel present RESOLC:

PRIMER. Adjudicar el contracte del servei de menjador escolar curs 2021-2022, en les condicions que figuren en la seva oferta i les que es detallen en els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques a: SERVEIS A MENJADORS COL·LECTIUS MF, SCP el preu cert, de 5,70 euros/menú, IVA exclòs i el menú de la Llar d'infants a 3,60 euros/menú, IVA exclòs.





Ajuntament de
Vila-rodon

SEGON. Disposar la despesa corresponent amb càrrec al pressupost vigent.

TERCER. Comunicar a SERVEIS A MENJADORS COL·LECTIUS MF, SCP que previ a la signatura del contracte i en un termini no superior a cinc dies hàbils, hauran de dipositar la fiança de l'obra i aportar els documents que fan referència a l'empresa i certificat d'estar al corrent de la Seguretat Social i Hisenda.

QUART. Notificar a SERVEIS A MENJADORS COL·LECTIUS MF, SCP, adjudicatari del contracte, la present resolució. La signatura del contracte tindrà lloc a l'Ajuntament de Vila-rodon el dia 30 d'agost de 2021.

CINQUÈ. Publicar anunci de formalització del contracte en el Perfil de contractant en termini no superior a quinze dies després de la perfecció del contracte i amb el contingut contemplat en l'annex III de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

SESE. Comunicar al **Registre de Contractes del Sector Públic** les dades bàsiques del contracte incloent la identitat de l'adjudicatari, l'import d'adjudicació, juntament amb el desglossament corresponent de l'Impost sobre el Valor Afegit.>>

I, perquè així consti als efectes oportuns, signo aquest certificat per ordre i amb el vistiplau del senyor Alcalde, a Vila-rodon, document signat electrònicament.

V i P
L'Alcalde



Codi Validació: 4WLCGNMWD35CHS7LLWYXW63CF | Verificació: <https://vila-rodon.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 10 de 10