



ACTA MESA PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CATERING PEL DINAR HOMENATGE A LA GENT GRAN 2023/2024. EXP. NÚM. 1197/2023 (SOBRE 2)

A Santa Margarida de Montbui, a 20 de setembre de 2023.

A la Sala de Junes de l'Ajuntament de Santa Margarida de Montbui, i de conformitat amb la clàusula 1.14 del Plec de Clàusules administratives per a la Contractació del Servei de Catering pel dinar homenatge a la Gent Gran 2023/2024, aprovat Decret núm. 1215/2023 de data 8 de setembre de 2023, es constitueix la **Mesa de Contractació** a les 11.15 hores, integrada pels

Presidenta

Sra. Diana Susín Lopez, Regidora de Comunicació, Turisme i Gent Gran.

Vocals

Sr. Jordi Gasulla Sabaté, Secretari de la Corporació

Sra. Carmen Peña Martínez, Interventora Accidental

Sr. Joaquim Bernal Bagà, Auxiliar administratiu del Departament de Secretaria

Sra. Ruth Chuecos Ruiz, Administrativa de l'Àrea de Secretaria, que actua com a Secretaria de la Mesa.

L'acte es realitza telemàticament a través de l'aplicació "Meet" i se li dona accés a les empreses licitadores.

Constituïda la mesa de contractació, el President i de conformitat amb l'acta de la sessió de la Mesa de Contractació anterior, s'ha DECLARAT correcta la documentació corresponent al Sobre núm. 1 que contenen la documentació administrativa dels licitadors que han presentat oferta.

Denominació social	NIF	Data d'entrada	Registre d'entrada
SERHS FOOD AREA, SL	B59803825	18/09/2023 18:44:28	2023-E-RC-3236
GASTROSELECTA.S.L.U	B67427203	18/09/2023 23:16:56	2023-E-RC-3237

Seguidament i de conformitat amb la Clàusula 1.13, del Plec de Clàusules Administratives es procedeix a l'obertura dels sobres núm. 2 (Documentació acreditativa dels criteris avaluables en judici de valor) amb els següents criteris d'adjudicació:

"Criteris d'adjudicació"

Les empreses podran oferir fins a un màxim de 100 punts d'acord amb els següents criteris d'adjudicació, considerant que l'objecte del contracte forma part de l'Annex IV de la LCSP:

Sobre		Nom del criteri	Puntuació màxima
Número	Criteri evaluable		
2	En judici de valor	Qualitat del menú general	30
		Característiques del servei	21
3	De forma automàtica	Oferta econòmica	49





Criteris de ponderació avaluats en judici de valor

Els licitadors hauran de presentar una PROPOSTA TÈCNICA formada pels següents apartats:

1. Proposta de menú general
2. Proposta de menú específic
3. Qualitat del menú general
4. Característiques del servei

1.- Proposta de menú general

La proposta de menú general consisteix en determinar una oferta d'aperitiu i 5 opcions sensiblement diferents de: Primer plat, segon plat i postres.

Així mateix, s'ha d'indicar en la proposta de menú general:

- *La proposició de pa integral, blanc i per celíac a ofertar*
- *Respecte les begudes: Composició de l'aigua i nombre d'unitats per taula, nom de les begudes sense sucre a ofertar, tipologia de vins i nombre d'unitats i tipologia de cava i nombre d'unitats*
- *Respecte els ingredient necessaris per amanir els plats: Quins són i qualitats d'aquests*

De les 5 opcions del segon plat, 3 han de ser opció de carn i 2 d'opció de peix.

L'estructura de proposta de menú general ha de correspondre al següent esquema:

Aperitiu

- *S'ha d'indicar la composició de l'aperitiu, en base a allò indicat en el punt 5.1 del plec de prescripcions tècniques, si bé aquest ítem no es valorarà*

Primer plat:

1. (Nom complert del plat)
2. (Nom complert del plat)
3. (Nom complert del plat)
4. (Nom complert del plat)
5. (Nom complert del plat)

Segon Plat:

1. (Nom complert del plat – opció carn.)
2. (Nom complert del plat – opció carn.)
3. (Nom complert del plat – opció carn.)
4. (Nom complert del plat – opció peix.)
5. (Nom complert del plat – opció peix.)

Postres:

1. (Nom complert del postre)
2. (Nom complert del postre)
3. (Nom complert del postre)
4. (Nom complert del postre)
5. (Nom complert del postre)

Pa (detallar la proposició de pa integral, blanc i per celíac a ofertar)

Begudes (detallar la composició de l'aigua i nombre d'unitats per taula, nom de les begudes sense sucre a ofertar, tipologia de vins i nombre d'unitats i tipologia de cava i nombre d'unitats)

Ingredients necessaris per amanir els plats (detallar quins són i qualitats d'aquests)"

Les empreses interessades que *NO presentin una proposta de menú general, o bé manqui algun dels 15 elements, obtindran automàticament una puntuació de 0 punts* respecte els apartats "qualitat del menú". No obstant això, la "proposta de menú general" s'haurà de presentar atès que





sense aquest no es pot executar el contracte.

2.- Proposta de menú específic

La proposta de menú específic consisteix en determinar una única oferta de primer plat, segon plat i postres per cadascuna de les següents categories:

1. Opció vegetariana
2. Celíacs
3. Intolerants a aliments més freqüents
4. Triturats

La proposta de menú específic, al ser una opció minoritària, no es tindrà en consideració en l'avaluació dels criteris avaluable en judici de valor. És a dir, serà objecte de valoració el menú general.

3.- Qualitat del menú general

Per cadascun dels 15 plats a proposar s'ha d'incloure obligatòriament:

1. Descripció: Unitats del qual es compona el plat, ingredients, pes i informació nutricional.
2. Fotografia de la seva presentació.

En la valoració d'aquest criteri, amb una puntuació màxima de 30 punts, es tindrà en consideració els següents aspectes:

- La varietat de productes (a més varietat, major puntuació)
- La quantitat a oferir (a més quantitat, major puntuació)
- Qualitat dels aliments i begudes (a més qualitat dels ingredients i begudes, major puntuació)
- Ingredients propis de la dieta mediterrània (a més proporció, major puntuació)

La valoració d'aquest criteri, amb una puntuació màxima de 30 punts, es portarà a terme de forma genèrica tant pel primer plat, segon plat i postres, d'acord amb la següent taula:

Valoració	Puntuació
Excel·lent	30,00
Notable	22,50
Bé	15,00
Suficient	7,50
Insuficient	0,00

4.- Característiques del servei

Les empreses interessades en aquesta licitació han de proposar l'execució del següents serveis objecte del contracte:

1. Servei de càtering (elaboració dels menús), apartat 5.1 del plec de prescripcions tècniques
2. Subministrament de:
 - o Mobiliari (taules, cadires, barres o elements de suport, etc.)
 - o Estris de cuina, coberts, vaixel·la, tovalles, toval·lons, cristalleria, etc.
 - o Elements per facilitar un servei net i eficient (papereres, contenidors, etc.)
3. Muntatge i desmuntatge dels elements del punt anterior.
4. Neteja de l'espai municipal on s'hagi celebrat el Dinar Homenatge.
5. Cambrers i altre personal destinats a l'esdeveniment.
6. Guarniment de les taules. Caldrà especificar quin tipus de guarniment es posarà i també aportar fotografies.

En la valoració d'aquest criteri, amb una puntuació màxima de 18 punts, es tindrà en consideració els següents aspectes:

- L'explicació detallada per cada servei.
- La capacitat a respondre a incidències que es puguin produir.
- El compliment amb les estipulacions del plec de prescripcions tècniques.
- Organització de les taules, indicant el nombre aproximat per cadascuna.





Ajuntament
de Santa Margarida
de **Montbui**

- Nombre de cambrers que s'ofereixin en el servei de càtering.
- Guarniments de les taules
- Atenció als comensals durant el dinar.

No es permès l'enviament de vídeos per la valoració d'aquest criteri.

La valoració d'aquest criteri, amb una puntuació màxima de 21 punts, es portarà a terme de forma genèrica pels 4 serveis, d'acord amb la següent taula:

Valoració	Puntuació
Excel·lent	21,00
Notable	15,75
Bé	10,50
Suficient	5,25
Insuficient	0,00

PROPOSTA TÈCNICA DEL LICITADOR SERHS FOOD AREA, SL AMB CIF B59803825

Presenta una PROPOSTA TÈCNICA formada pels següents apartats:

1. Proposta de menú general
2. Proposta de menú específic
3. Qualitat del menú general
4. Característiques del servei

PROPOSTA TÈCNICA DEL LICITADOR GASTROSELECTA.S.L.U AMB CIF B67427203

Presenta una PROPOSTA TÈCNICA formada pels següents apartats:

1. Proposta de menú general
2. Proposta de menú específic
3. Qualitat del menú general
4. Característiques del servei

Feta la lectura de les ofertes presentades pels licitadors, la Mesa i vista la dificultat tècnica de valorar-les, acorda per unanimitat dels seus membres traslladar la documentació, per a que sigui estudiada, avaluada i puntuada per part dels Tècnics Municipals.

Seguidament i essent les 11.30 hores, el President dona per acabada la reunió.

I perquè quedi constància del tractat, redacto la present acta que Jo, la Secretaria sotmeto a la signatura del President i Vocals presents; DONO FE.

