

EXPEDIENT NÚM. 08/2024-ORH

INFORME TÈCNIC RELATIU ALS CRITERIS SOTMESOS A JUDICI DE VALOR REFERENT A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE CALAFELL

I. ANTECEDENTS

En data 26 de març de 2024, mitjançant anunci al Perfil del Contractant, es va publicar la licitació per a la contractació del servei de càtering de les escoles bressol municipals de Calafell.

En el Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant, PPT), es descriuen les tasques a desenvolupar per part de l'adjudicatari (apartat 4).

Transcorregut el termini de presentació d'ofertes, les empreses que han presentat proposició són les següents:

- COSTA DAURADA CÀTERING S.L..

II. AVALUACIÓ DELS CRITERIS QUE DEPENEN DE JUDICI DE VALOR DE LES EMPRESES ADMESES

En atenció a l'exposat anteriorment, i considerant els següents criteris avaluables segons judici de valor previstos a l'Annex 3 del PCAP:

CRITERIS AVALUABLES QUE DEPENEN DE JUDICI DE VALOR..... 30 PUNTS

En relació amb els criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts, s'ha d'aplicar a cada criteri la fórmula recomanada per la DIRECTRIU 1/2020 D'APLICACIÓ DE FÓRMULES DE VALORACIÓ I PUNTUACIÓ DE LES PROPOSICIONS ECONÒMICA I TÈCNICA de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya per la valoració dels criteris avaluables segons judicis de valor

Fins 30 punts, Memòria

La memòria es dividirà en 3 apartats:

1. Característiques del servei
2. Qualitat dels menús
3. Innovacions i les propostes de millor qualitat respecte de l'organització plantejada en el Plec de prescripcions tècniques

Així mateix, ha d'incloure com a mínim els punts següents:

- Mitjans de transport - Línia calenta
- Sessions divulgatives d'alimentació/hàbits saludables.
- Personal de repartiment
- Relació de proveïdors
- Matèries primeres
- Introducció d'aliments de temporada
- Procés d'elaboració dels menús
- Equilibri dietètic dels menús
- Productes de temporada i proximitat
- Pa de pagès
- Postres basats en fruita variada i iogurts per edats.
- Adaptació dels menús a l'època de l'any i a les condicions i necessitats dels usuaris
- Criteris relacionats amb la gestió dels residus: caixes de transport reutilitzables.
- L'aigua serà envasada
- Qualsevol altre que el licitador consideri oportú.

Es procedeix a efectuar la següent valoració dels plans de treball dels licitadors, d'acord amb els criteris sotmesos a judici de valor:

NIF	EMPRESA LICITADORA	PUNTUACIÓ
B55676639	COSTA DAURADA CÀTERING S.L.	30

La justificació de la puntuació atorgada és la següent:

COSTA DAURADA CÀTERING S.L.

Tal com es va determinar en els plecs de la licitació, la memòria s'ha dividit en 3 apartats.

1. Característiques del servei

Ha estructurat les característiques del Servei en els següents punts:

- Organització i gestió del servei
- Mapa de processos creada per Costa Daurada Càtering

Així mateix, un cop analitzat l'apartat referent a les característiques del Servei, es conclou que s'ha inclòs en la seva oferta:

- Procés d'elaboració dels menús
- Adaptació dels menús a l'època de l'any i a les condicions i necessitats dels usuaris
- Mitjans de transport, detallant les hores de sortida i entrega

- Servei diari mitjançant Línia calenta

2. Qualitat dels menús

Ha estructurat la Qualitat dels menús en els següents punts:

- Alimentació saludable
- Aliments de temporada
- Tipus de tècniques culinàries
- Aliments locals i de proximitat
- Aliments ecològics i/o integrals
- Dissenys de menús i dietes especials
- Sistema de Qualitat i Seguretat Alimentària

Així mateix, un cop analitzat l'apartat referent a la Qualitat dels menús, es conclou que s'ha inclòs en la seva oferta:

- Equilibri dietètic dels menús; per tal d'afavorir l'economia de la zona
- Els proveïdors de Costa Daurada Càtering són locals, amb productes de temporada i proximitat
- S'ofereix pa de pagès
- S'ofereix aigua embassada en ampolles d'1,5 litres
- Disposa d'un sistema de control amb un Pla de control de residus
- Ofereix fruita variada i de temporada
- Disposa d'un Pla de control de proveïdors i matèries primeres.

3. Innovacions i les propostes de millor qualitat respecte de l'organització plantejada en el Plec de prescripcions tècniques

En aquest apartat ha establert serveis addicionals. Així mateix, hem tingut consideració com a millores:

- Tallers i/o xerrades d'alimentació i nutrició pels educadors i pares, per part d'un llicenciat en dietètica i nutrició.
- Visita a les instal·lacions de la cuina central per conèixer de primera mà l'elaboració dels menús
- Propostes de menú de sopar, per tal que els pares puguin veure que seria el més aconsellable per aquest àpat.

D'acord amb la seva proposta, l'empresa licitadora COSTA DAURADA CÀTERING ha realitzat una memòria oferint els mínims establerts en els plecs de la licitació i, en relació amb les Innovacions i les propostes de millor qualitat respecte de l'organització plantejada en el Plec de prescripcions tècniques, com a millores addicionals recentment relacionades.

Consegüentment, analitzats els 3 apartats, s'atorga la puntuació màxima de 30 punts per a la totalitat del criteri. I, atès que, com es va establir en els plecs, relació amb els criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts, s'ha d'aplicar a cada criteri la fórmula recomanada per la DIRECTRIU 1/2020 D'APLICACIÓ DE FÓRMULES DE VALORACIÓ I PUNTUACIÓ DE LES PROPOSICIONS

ECONÒMICA I TÈCNICA de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya
per la valoració dels criteris avaluable segons judicis de valor

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} = Puntuació de l'Oferta a Puntuar
 P = Puntuació del criteri
 VT_{op} = Valoració Tècnica de l'Oferta que es Puntua
 VT_{mv} = Valoració Tècnica de l'oferta Millor Valorada

El resultat final és:

NIF	EMPRESA LICITADORA	PUNTUACIÓ
B55676639	COSTA DAURADA CÀTERING S.L.	30

Calafell, a 22 de maig de 2024

Mercedes Moreno Calzados

Referent de les escoles bressol