



Acta de la reunió de la Mesa de Contractació de l'Institut escola Pere Lliscart de l'Hospitalet de Llobregat

Número: 4

Dia: 28 de maig de 2024

Horari: de 10:30 a 12:00

Lloc: IE Pere Lliscart, C. Dr. Ramon Solanich i Riera, 2, 08906 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona

Assistents

Presidenta: Sonia López López

Secretari: Marc Pons

Vocal: Sara Surriel Rodríguez

Vocal: Mireia Ucar del Estal

Vocal: Almudena Carricoba Lamela

Vocal: Miguel Peinado Picón

Per part dels licitadors:

Iraida Piquer, en representació de l'empresa Barcilleure S.L.

Dídac Molina, en representació de l'empresa Serunion alimentació saludable S.L.

Enric Romà, en representació de l'empresa Eurest Catalunya S.L.

Ordre del dia

1. Acte públic d'obertura de les proposicions econòmiques i altres criteris d'adjudicació, la valoració dels quals es produeix de forma automàtica (*sobre C*) que han presentat les empreses admeses per a l'adjudicació, mitjançant procediment obert, del servei de menjador (exp. 08076467/2024/07).
2. Torn obert de paraules.
3. Requeriment al licitador/a que hagi presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa perquè presenti la documentació pertinent.
4. Proposta d'adjudicació del servei esmentat.

Desenvolupament de la sessió

1. Lectura i aprovació de l'acta de la sessió anterior, que es va fer en data 14 de maig.
2. A continuació es procedeix a l'obertura i la lectura pública de les proposicions econòmiques i altres criteris d'adjudicació quantificables mitjançant l'aplicació de fórmules (*sobre C*) de les empreses següents:
 1. Recrea Gastronomia, S.L. .
 2. Barcilleure S.L.
 3. Cavall de Cartró, S.L.
 4. Sabe que alimenta S.L.
 5. Eurest Catalunya S.L.



6. Serhs Food Area, S.L.
7. Serunion alimentació saludable S.L.
8. Fundació Casià Just - Cuina Justa.

3. La presidenta obre un torn de preguntes i aclariments.

4. Un cop s'han llegit les ofertes econòmiques, es dona per finalitzada la lectura pública i, en reunió interna, la Mesa valora dels criteris d'adjudicació automàtics, d'acord amb la fórmula següent:

$$\frac{\text{preu més econòmic}}{\text{oferta que s'ha de valorar}} \times (\text{punts})$$

I els següents criteris d'adjudicació quantificables mitjançant l'aplicació de fórmules:

- 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 /mes, d'acord amb el calendari inclòs a l'annex 4 del plec
- Varietat de peix i marisc de proximitat, fresc i de temporada/mes, d'acord amb el calendari inclòs a l'annex 4 del plec.
- Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de carn fresca, diferent del pollastre i el porc/mes.
- Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada/mes, diferent del plàtan, d'acord amb el calendari inclòs a l'annex 4 d'aquest plec.
- Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada diferents en l'elaboració diària dels menús.
- No existència de productes en envasos unitaris.
- Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia.
- Existència d'hores pagades al monitoratge per a rebre formació relacionada amb el Projecte de Convivència del centre i facilitades.
- Millores en l'equipament de cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics).

Acords

1. Establir per unanimitat, un cop valorades les ofertes, la puntuació total de les empreses que s'han admès a la licitació, segons es detalla en el quadre de puntuacions que s'incorpora a l'acta com a annex.
2. Requerir a l'empresa Barcilleure S.L. amb NIF B66098401 amb l'oferta més avantatjosa, perquè presenti –dins del termini de 10 dies hàbils, que compten des del següent de la rebuda del requeriment– la documentació següent:
 - Justificant de la garantia definitiva.
 - Declaració de disposar efectivament dels mitjans que s'ha compromès a dedicar o adscriure a l'execució del contracte (si escau).
 - La documentació justificativa del compliment dels requisits exigits en el plec, el compliment dels quals s'ha indicat en el DEUC (capacitat d'obrar, representació, DNI de l'apoderat, NIF del l'empresa, solvència, etc.).
 - La documentació sol·licitada en l'apartat N del quadre de característiques del PCAP.



3. Si el licitador/a esmentat anteriorment presenta la documentació requerida, proposar l'adjudicació del contracte al seu favor, amb un termini d'execució del 1 de setembre de 2024 al 31 de desembre de 2024, per un import unitari de 6,36 euros/alumne fix, 6,86 euros/alumne esporàdic i 3,64 euros/altres usuaris, que comporta un import de 177452,88 euros, IVA exclòs (186.997,80 euros, IVA inclòs)), atès que és l'empresa que ha obtingut la puntuació més alta.

Finalment, la presidenta aixeca la sessió, de la qual, com a secretari, estenc aquesta acta.

El secretari

Vist i plau
La presidenta de la Mesa de Contractació

ANNEX

Licitador/a	Proposta tècnica (judici de valor)								Proposta econòmica (aplicació de fórmules)										Puntuació TOTAL			
	1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit organitzatiu (3 punts)			2. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic. (12 punts)					Total tècniques	2. Àmbit alimentari (40 punts)							3. Àmbit monitoratge (6 punts)	4. Millores en l'equipament de cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics) (6 punts)		Total Proposta econòmica (aplicació de fórmules)	Import	Puntuació preu (33 punts)
	Capacitat de gestió, d'innovació i de reacció de l'empresa davant una incidència (2 punts)	Coordinació general del personal, línia de comandament i nivells d'assumpció de responsabilitat (0,50 punts)	Coordinació amb la direcció del centre, amb el Consell Escolar i amb l'AFA (0,50 punts)	Projecte educatiu i de lleure (6 punts)	Qualitat dels programes de formació del personal professional en el lleure i serveis durant el contracte (2 punts)	Millores de la prestació (3 punts)	Proposta de comunicació i informació a les famílies (1 punt)	2.1. Varietat, en els primers plats, pel que fa al tipus de verdura/hortalissa de temporada (6 punts)		2.2. Varietat de peix i marisc de proximitat, fresc i de temporada/mes (6 punts)	2.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de carn fresca (6 punts).	2.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada /mes (6 punts).	2.5. Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada diferents (6 punts).	2.6. No existència de productes en envasos unitaris (4 punts).	2.7. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia (6 punts)	Existència d'hores pagades al monitoratge per a rebre formació (6 punts)						
Recrea Gastronomia, S.L.	1	0,25	0,35	3,25	1,50	1,75	0,90	9,00	6	6	6	6	6	4	6	6	6	52	170773,02	6687	91,89	
Barcilleure S.L.	1,75	0,4	0,35	5,75	2,00	2,90	1,00	14,15	6	6	6	6	6	4	6	6	6	52	177452,88	7776	95,88	
Cavall de Cartró, S.L.	1	0,3	0,4	5,5	1,50	2,35	0,60	11,65	6	0	6	6	6	4	6	6	6	46	177873,96	9887	87,31	
Sabe que alimenta S.L.	1	0,25	0,3	2	1,50	1,80	0,90	7,75	6	6	6	6	6	4	6	6	6	52	173281,68	2428	90,20	
Eurest Catalunya S.L.	1,75	0,4	0,4	5	2,00	2,30	0,85	12,70	6	6	6	6	6	4	6	6	6	52	170881,26	9883	95,57	
Serhs Food Area, S.L.	0,75	0,4	0,35	3,5	1,00	2,05	0,80	8,85	6	6	6	6	6	4	6	6	6	52	159867,18	33	93,85	
Serunion alimentació saludable S.L.	1,75	0,2	0,35	5	1,50	2,40	0,70	11,90	6	6	6	6	6	4	6	6	6	52	167474,34	4631	95,40	
Fundació Casjà Just - Cuina Justa	1	0,3	0,35	3,75	1,40	2,40	0,85	10,05	6	6	6	6	6	4	6	6	6	52	177873,96	9887	91,71	