

## Informe tècnic sobre l'expedient 08076467/2024/07 de la contractació del servei de menjador del centre IE Pere Lliscart

### Fets

1. En la licitació per contractar el servei de menjador s'han presentat 8 empreses.
2. Els criteris d'adjudicació avaluable en funció d'un judici de valor que s'han aplicat per valorar les empreses són els següents:
  - **Criteri 1:** Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit organitzatiu. Es valora d'acord amb els següents barems:
    - o Capacitat de gestió, d'innovació i de reacció de l'empresa davant una incidència, fins a 2 punts.
    - o Coordinació general del personal, línia de comandament i nivells d'assumpció de responsabilitat, fins a 0,5 punts.
    - o Coordinació amb la direcció del centre, amb el Consell Escolar i amb l'AFA, fins a 0,5 punts.
  - **Criteri 2:** Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic. S'ha valorat:
    - o Projecte educatiu i de lleure. Qualitat del projecte pedagògic adequats a cada franja d'edat, fins a 6 punts.
    - o Qualitat dels programes de formació del personal professional en el lleure i serveis durant el contracte, fins a 2 punts.
    - o Millores de la prestació, fins a 3 punts.
    - o Proposta de comunicació i informació a les famílies, fins a 1 punt.
3. Les empreses han obtingut la puntuació tècnica següent:

Licitador/a	Proposta tècnica (judici de valor)							Total tècniques
	1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit organitzatiu (3 punts)			2. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic. (12 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)	
Recrea Gastronomia, S.L.	1	0,25	0,35	3,25	1,50	1,75	0,90	9,00



Barcilleure S.L.	1,75	0,4	0,35	5,75	2,00	2,90	1,00	14,15
Cavall de Cartró, S.L.	1	0,3	0,4	5,5	1,50	2,35	0,60	11,65
Sabe que alimenta S.L.	1	0,25	0,3	2	1,50	1,80	0,90	7,75
Eurest Catalunya S.L.	1,75	0,4	0,4	5	2,00	2,30	0,85	12,70
Serhs Food Area, S.L.	0,75	0,4	0,35	3,5	1,00	2,05	0,80	8,85
Serunion alimentació saludable S.L.	1,75	0,2	0,35	5	1,50	2,40	0,70	11,90
Fundació Casià Just - Cuina Justa	1	0,3	0,35	3,75	1,40	2,40	0,85	10,05

#### Comentaris sobre la puntuació:

- En l'apartat de qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit organitzatiu hem valorat de manera positiva aspectes com l'experiència i la capacitat de reacció davant eventualitats. També s'ha valorat els projectes que incorporen protocols de gestió de les incidències de forma clara i amb responsabilitats ben definides en tots els seus departaments.
- En l'apartat de qualitat tècnica en l'àmbit pedagògic tot i la qualitat i coherència de tots els projectes, s'ha valorat positivament aquells més innovadors que es puguin adaptar amb facilitat a la realitat del nostre centre. Diferents empreses no han tingut en compte ESO o infantil a l'hora de fer una proposta d'activitats dins el Projecte educatiu o de lleure. En l'apartat millores de la prestació, es valora molt positivament les empreses que aporten més personal per alumnes NEE. Hem avaluat de manera favorable aquelles empreses que proposen plans de formació continuada (presencial i online) que s'adaptin a les necessitats de l'equip de monitores i cuina actual contemplant un pla d'adaptació a la nova empresa. També es valora positivament les empreses que proposen reducció de residus (d'inici) i projectes per aplicar pràctiques sostenibles (com la promoció de reducció del malbaratament alimentari ...).

L'Hospitalet de Llobregat, 5 de juny de 2024

El secretari,