

Acta de la reunió de la Mesa de Contractació de l'Escola Sant Martí d'Arenys de Munt

Número: 4
Dia: 25 de juny de 2024
Horari: de 11 a 12 hores
Lloc: sala de mestres

Assistents

President/a: La senyora Marta Casas Garcia
Secretari/ària: La senyora Marta Clopés Peiró
Vocal: La senyora Maria Carmen García Barragan
Vocal: La senyora Gisela Rodríguez González
Vocal: La senyora Cristina Torras Roca
Vocal: La senyora Francisca Sánchez La Rosa.

Per part dels licitadors:

Sra. Cristina Bañuls, en representació de l'empresa Sacalmser, SL

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 escolar expedient 08000165/2024/02.
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 18 de juny de 2024.
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. Ares Espai de Cuina i menjador SLU, representada per Conxi Heredia Fernández
2. Saned, representada per Joan Majó Merino.
3. Sacalmser SL, Serhs representada per Cristina Bañuls Banbara
4. 7 i Tria representada per José V Catalán Arnau
5. Àmbit Escola representada per Josep Porrás Soliva

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 (annex 1), d'acord amb la fórmula següent:

a) **Proposta econòmica : 20 punts**

La fórmula que s'aplica per valorar el preu (IVA exclòs), és la següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times 20 \text{ punts}$$

c) **Altres criteris automàtics : 50 punts**

2. Qualitat en l'àmbit alimentari

2.1. 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/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4/3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 2/1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	2 punts
No s'ofereix cap tipus de verdura/hortalissa de temporada diferent	0 punts

2.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de peix blau¹/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4/3 tipus de peix blau/trimestre	4 punts
S'ofereixen 2/1 tipus de peix blau/trimestre	2 punts
No s'ofereix cap tipus de peix blau/trimestre	0 punts

2.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (Fins a 4 punts)

S'ofereixen 4/3 tipus de carn fresca/trimestre	4 punts
S'ofereixen 2/1 tipus de carn fresca/trimestre	2 punts
No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent	0 punts

2.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4/3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 2/1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	2 punts
No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent	0 punts

2.5. Reducció de productes congelats al mes² en l'elaboració dels menús (Fins a 4 punts).

0 productes congelats	4 punts
-----------------------	---------

¹ Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del **peix blau** no seran considerades tipus de peix blau diferents.

² S'entendrà **producte fresc** d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.

1/2 producte congelats 2 punts

3 productes congelats 0 punts

2.6. Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada³ diferents en l'elaboració diària dels menús (Fins a 4 punts)

Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 6 dies/mes 4 punts

Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 3 dies/mes 2 punts

Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 1 dia/mes 1 punt

Cap producte de producció integrada o ecològic 0 punts

2.7. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia⁴ (Fins a 3 punts)

- Per cada aliment o complement: 1 punt

2.8. Oferta de menú ovi lactovegetarià 3 punts

3. Àmbit monitoratge (fins 6 punts)

3.1 Existència d'almenys un 70% de monitors/res que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya (Diploma de monitor/a o Diploma de director/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil) 3 punts

3.2 Existència d'hores pagades al monitoratge per a rebre formació relacionada amb el Projecte de Convivència del centre o d'educació emocional, durant el curs escolar. 3 punts

- 0,5 punts per cada formació de 10h/ al curs /monitor
- 0,25 punts per cada formació de 5h/ al curs/monitor

4. Millores en l'equipament de cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics) Fins a 10 punts:

Import destinat a reposició d'inversions en equipaments:

- Millores per un valor d'entre 2.000 i 2.500 €, ambdós valors inclosos (2 punts)
- Millores per un valor d'entre 2.501 i 5.000 €, ambdós valors inclosos (4 punts)
- Millores per un valor d'entre 5.001 i 7.500 €, ambdós valors inclosos (6 punts)
- Millores per un valor superior a 7.501 € (10 punts)

5. Àmbit promoció i projectes socials (Fins a 4 punts)

- Activitats de suport a la promoció del centre (xocolatades, esmorzars,..).(Fins 4 punts) 2 punt per cada 500 € d'inversió/any.

³ Es defineix **producte ecològic**, com tot aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent. Es defineix **aliment de producció integrada**, aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguruen a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals acollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada, o estàndard equivalent (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002).

⁴ **Elaboració pròpia.** S'entendrà aquells complements o plats que formaran part del menú que són d'elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes...

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 1.
2. Requerir a l'empresa 7 i Tria amb NIF B61046017 amb l'oferta econòmicament 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).
3. Si el licitador esmentat anteriorment presenta la documentació requerida, proposar l'adjudicació del contracte al seu favor, amb un termini d'execució del 9 de setembre de 2024 al 30 de juny de 2025, per un import de 148.581,94€, (158.848,98 €, 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 secretària, estenc aquesta acta.

La secretària
Marta Clopés

Vist i plau
La presidenta de la Mesa de Contractació
Marta Casas

ANNEX 1:

Empresa	Menús								Monitoratge	Equipament	Àmbit promoció i projectes socials	Preu menjador		Puntuació tècnica	TOTAL			
	1. Verd	2. Vegetarià	3. Carn	4. Postres	5. Prènica	6. Incooració	7. Aliments d'elaboració	8. Menús				Import	Puntuació			Total		
ARES ESPAI DE CUINA	4	4	4	4	4	4	2	3	3	3	10	4	49	153.138,74	19,40	68,40	24	92,40
SANED	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	10	4	50	153.138,74	19,40	69,40	11	80,40
SACALMER SL	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	10	4	50	151.559,88	19,61	69,61	25	94,61
7 I TRIA FUNDIESPLAI	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	10	4	50	148.581,94	20,00	70,00	26	96,00
ÀMBIT ESCOLA	4	2	2	4	2	4	0	3	3	0	2	2	28	149336,66	19,90	47,90	13	60,90