

Àrea de Serveis Generals i Instal·lacions Corporatives
Contractació i Expropiacions
Ref.: MIJ/ecs/pcm
Expedient: 8004330008-2024-0009235



ACTA DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ

Dia: 2 de juliol de 2024

Hora: 9:20 h

Lloc: Sala Emili Morera (Palau de la Diputació de Tarragona)

Procediment: Obert harmonitzat

Contracte: Servei menjador col·lectiu del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de Tarragona

Assumpte: Qualificació de la documentació administrativa (Sobre núm. 1) i obertura dels sobres que contenen l'oferta econòmica i la proposta avaluable en base a criteris automàtics (Sobre núm. 3)

Es constitueix la Mesa de Contractació formada d'acord amb l'Annex XXII del Plec de clàusules administratives particulars, amb la composició següent:

President: **Il·ltre. Sr. Eduard Rovira Gual**, diputat delegat de Serveis Generals i Instal·lacions Corporatives (*connexió telemàtica*)

Vocals: **Sr. Josep M. Sabaté Vidal**, secretari general de la Corporació

Sr. Tomàs Carbonell i Vila, interventor general de la Corporació

Sra. Núria Ribadulla Borràs, cap de Secció de gestió administrativa de la Unitat de Gestió Administrativa dels Centres Educatius

Sra. Marisa Isaac Juarez, cap de servei de Contractació i Expropiacions, e.f.

Secretària: **Sra. Elisabeth Cabré Solé**, tècnica de Contractació

També assisteix per donar suport tècnic a la sessió la senyora Pilar Casellas Miró, cap de la Unitat de Contractació i Expropiacions.

Dins del termini de licitació s'han presentat 5 licitadors:

Núm. Plica	LICITADORS
1	GASTRONOEVENTS SELECTES, SL Grup empresarial (X) NO
2	CUINA GESTIO SL Grup empresarial (X) SI «AUSOLAN»
3	EUREST CATALUNYA SLU Grup empresarial (X) SI «COMPASS GROUP HOLDINGS SPAIN SL »
4	SERVEI D'ÀPATS, SL Grup empresarial (X) SI «GRUPO MEDITERRÁNEA DE CATERING, SL»
5	SERHS FOOD AREA, SL Grup empresarial (X) SI «GRUP SERHS»

Es comprova que les 5 pliques contenen la documentació administrativa del **Sobre núm. 1**, de conformitat amb els requeriments exigits al Plec de clàusules administratives particulars, i s'acorda admetre'ls a la licitació.

En aquesta licitació no es preveu la presentació del Sobre núm. 2, per no avaluar-se criteris subjectes a judici de valor.

A continuació, es procedeix a l'obertura del **Sobre núm. 3**, que conté la documentació de l'oferta econòmica, amb el resultat següent:

Núm. Plica	LICITADORS	SOBRE 3
		<p>Criteri 1: Preu unitari esmorzar, fins a 5 punts (IVA exclòs)</p> <p>Criteri 2: Preu unitari dinar, fins 10 punts (IVA exclòs)</p> <p>Criteri 3: Preu unitari monitoratge, fins a 15 punts (IVA exempt)</p> <p>Criteri 4: Criteris qualitatius, fins a 70 punts</p>

1	GASTRONOEVENTS SELECTES, SL	<p>Preu unitari esmorzar: 0,93 €</p> <p>Preu unitari dinar: 5,85 €</p> <p>Preu unitari monitoratge: 19,96 €</p> <p>Criteris qualitatius:</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de pollastre ecològic en tots els àpats amb Pollastre</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'enciam procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb enciam</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de patata procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb patata</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge extra de les denominacions d'origen protegides Terra Alta, Siurana o Oli del Baix Ebre-Montsià per amanir en tots els àpats</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de mandarines amb indicació geogràfica protegida Clementines de les Terres de l'Ebre en tots els àpats on hi hagi mandarines</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de plàtan de Canàries en tots els àpats on hi hagi plàtan</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge en totes les coccions</p> <p>(X) SI () NO, Presentació d'un pla de formació anual del personal que prestarà el servei de cuina, d'un mínim de 5 hores anuals, cada curs de prestació del servei</p>
2	CUINA GESTIO SL	<p>Preu unitari esmorzar: 1,32 €</p> <p>Preu unitari dinar: 6,05 €</p> <p>Preu unitari monitoratge: 20,88 €</p> <p>Criteris qualitatius:</p> <p>(X) SI () NO Utilització de pollastre ecològic en tots els àpats amb Pollastre</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'enciam procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb enciam</p>

		<p>(X) SI () NO, Utilització de patata procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb patata</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge extra de les denominacions d'origen protegides Terra Alta, Siurana o Oli del Baix Ebre-Montsià per amanir en tots els àpats</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de mandamines amb indicació geogràfica protegida Clementines de les Terres de l'Ebre en tots els àpats on hi hagi mandamines</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de plàtan de Canàries en tots els àpats on hi hagi plàtan</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge en totes les coccions</p> <p>(X) SI () NO, Presentació d'un pla de formació anual del personal que prestarà el servei de cuina, d'un mínim de 5 hores anuals, cada curs de prestació del servei</p>
3	EUREST CATALUNYA SLU	<p>Preu unitari esmorzar: 1,30 €</p> <p>Preu unitari dinar: 5,71 €</p> <p>Preu unitari monitoratge: 20,97 €</p> <p>Criteris qualitatius:</p> <p>(X) SI () NO Utilització de pollastre ecològic en tots els àpats amb Pollastre</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'enciam procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb enciam</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de patata procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb patata</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge extra de les denominacions d'origen protegides Terra Alta, Siurana o Oli del Baix Ebre-Montsià per amanir en tots els àpats</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de mandamines amb indicació geogràfica protegida Clementines de les Terres de l'Ebre en tots els àpats on hi hagi mandamines</p>

		<p>(X) SI () NO, Utilització de plàtan de Canàries en tots els àpats on hi hagi plàtan</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge en totes les coccions</p> <p>(X) SI () NO, Presentació d'un pla de formació anual del personal que prestarà el servei de cuina, d'un mínim de 5 hores anuals, cada curs de prestació del servei</p>
4	SERVEI D'ÀPATS, SL	<p>Preu unitari esmorzar: 1,00 €</p> <p>Preu unitari dinar: 5,60 €</p> <p>Preu unitari monitoratge: 17,78 €</p> <p>Criteris qualitatius:</p> <p>(X) SI () NO Utilització de pollastre ecològic en tots els àpats amb Pollastre</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'enciam procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb enciam</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de patata procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb patata</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge extra de les denominacions d'origen protegides Terra Alta, Siurana o Oli del Baix Ebre-Montsià per amanir en tots els àpats</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de mandarines amb indicació geogràfica protegida Clementines de les Terres de l'Ebre en tots els àpats on hi hagi mandarines</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de plàtan de Canàries en tots els àpats on hi hagi plàtan</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge en totes les coccions</p> <p>(X) SI () NO, Presentació d'un pla de formació anual del personal que prestarà el servei de cuina, d'un mínim de 5 hores anuals, cada curs de prestació del servei</p>

5	SERHS FOOD AREA, SL	<p>Preu unitari esmorzar: 1,13 €</p> <p>Preu unitari dinar: 6,14 €</p> <p>Preu unitari monitoratge: 18,69 €</p> <p>Criteris qualitatius:</p> <p>() SI (X) NO Utilització de pollastre ecològic en tots els àpats amb Pollastre</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'enciam procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb enciam</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de patata procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb patata</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge extra de les denominacions d'origen protegides Terra Alta, Siurana o Oli del Baix Ebre-Montsià per amanir en tots els àpats</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de mandarines amb indicació geogràfica protegida Clementines de les Terres de l'Ebre en tots els àpats on hi hagi mandarines</p> <p>(X) SI () NO, Utilització de plàtan de Canàries en tots els àpats on hi hagi plàtan</p> <p>(X) SI () NO, Utilització d'oli d'oliva verge en totes les cocccions</p> <p>(X) SI () NO, Presentació d'un pla de formació anual del personal que prestarà el servei de cuina, d'un mínim de 5 hores anuals, cada curs de prestació del servei</p>
---	----------------------------	---

La Mesa acorda demanar al responsable del contracte que examini i valori la documentació del Sobre núm. 3, d'acord amb els criteris establerts en l'Annex XV del Plec de clàusules administratives particulars i seguidament el Sr. President dona per finalitzat l'acte, a les 9:35 h, del dia i en el lloc abans indicats, del qual, com a secretària, estenc aquesta acta, que es publicarà al Perfil de Contractant una vegada aprovada amb la signatura electrònica del president de la Mesa.