



Informe tècnic sobre l'expedient 08053169/01/2024 de la contractació del servei de cantina i menjador del centre Institut Matadepera

Fets

1. En la licitació per contractar el servei de cantina i menjador s'han presentat dos 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:

Criteris d'adjudicació la valoració dels quals requereix un judici de valor (SOBRE B):

metodologia de treball: Fins a 20 punts, desglossats d'acord amb els següents barems:

- a) Es valorarà el pla de subministrament, d'organització, disposició i logística (aprovisionament, emmagatzematge, servei recollida, neteja dels espais del bar-cantina, etc): fins a 3 punts (comú a servei de cantina i menjador)

- Sistema de certificat de gestió de seguretat alimentària, la qualitat, medi ambient i prevenció de riscos: Fins a 1 punt
- Incorporació de criteris mediambientals (en productes, envasos, recollida de residus, energia): Fins a 1 punt
- Planificació mensual dels menús: Fins a 1 punt.

b) REFERENT A CANTINA (11 punts)

- Procedència dels productes de proximitat o km 0. Fins a 4 punts
- Varietat d'entrepans. Fins a 1 punt
- Varietat en pans. Fins a 1 punt
- Varietat en llet i begudes similars (soja, civada, etc.): Fins a 1 punt
- Varietat en fruita oferta diàriament. Fins a 2 punts
- Alimentació per a intolerants. Fins a 1 punt
- Altres elements proposats pel licitador. Fins a 1 punt

- c). Millores tècniques: fins a 6 punts (prestacions addicionals a les descrites en el plec de prescripcions tècniques per a la realització del servei).

- Inversió en mobiliari o altre equipament: Fins a 5 punts
- Altres millores que el licitador pugui oferir: Fins a 1 punt

3. Les empreses han obtingut la puntuació tècnica següent:

	Criteri a) fins a 3 punts	Criteri b) fins a 11 punts	Criteri c) fins a 6 punts	Total
7 i Tria	3	10,5	5	18,5
Divermir	1,5	6,75	0,5	8,75

Comentaris sobre la puntuació (cal explicar-ne els motius):

Les dues empreses que s'han presentat compleixen el requisits per poder oferir el servei. Les diferències de valoració en els apartats han estat en base a:

- Respecte al criteri a) la programació detallada del menú mensual Divermir exposa un menú mensual per fred i per calor, i 7 i tria exposa un menú per 4 mesos amb més detallat per cada plat proposat ja sigui 1r, 2n o postre. El Pla de subministrament i la incorporació dels criteris mediambientals de 7 i tria és més detallat i complet que el de Divermir. Són més clars i demostren coneixement de les necessitats específiques del centre.
- Referent al criteri b) de la cantina 7 i tria detalla la procedència dels seus productes eco i de proximitat. 7 i tria té més varietats d'entrepans.
- Referent al criteri c) 7 i tria fa inversió en mobiliari amb un forn durant la concessió del servei i la seva participació a la jornada de portes obertes del centre.

Matadepera,

Gemma Gilabert