



ACTA D'OBERTURA SOBRE C

CONTRACTACIÓ SERVEI D'ELABORACIÓ DE MENÚS DIARIS MITJANÇANT CÀTERING PELS ALUMNES DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL EL CARRILET DE CALELLA

A l'Ajuntament de Calella, el 18 de juliol de 2024 a les 12.00 hores, es constitueix la Mesa de contractació del procediment per l'adjudicació del contracte del **servei d'elaboració de menús diaris mitjançant càtering pels alumnes de l'escola bressol municipal El Carrilet de Calella**, presidida per la senyora Mariceli Santarén i Villa, regidora de l'Àrea d'Educació de l'Ajuntament de Calella, vocals: la senyora Margaret Llahuet i Borrull, tècnica d'educació de l'Ajuntament de Calella; la senyora Montserrat Transachs i Auladell, directora de l'escola bressol municipal El Carrilet de Calella; el senyor Lluís Peralta i Masjuan, interventor municipal; la senyora Maria Mercedes Oliva Mena i Cerdà, secretària general de la corporació; i actuant com a secretària de la Mesa la senyora Mar Jiménez Bravo.

L'11 de juliol a les 12.30 hores es procedeix a l'obertura del Sobre Digital A de les ofertes presentades, i la Mesa ha declarat admeses totes les ofertes presentades per les empreses atès compleixen els requisits administratius.

Seguidament, es procedeix a l'obertura del Sobre Digital B de les ofertes admeses, i la Mesa revisa la documentació aportada i verifica que no hi ha cap informació relativa als criteris avaluable de forma automàtica i acorda remetre la documentació als tècnics corresponents per a l'avaluació dels criteris que no són qualificables mitjançant la mera aplicació de fórmules.

La tècnica d'educació i la directora de l'escola bressol de l'Ajuntament de Calella emeten l'informe d'avaluació dels criteris que depenen d'un judici de valor, del qual s'extreu la valoració i puntuació següent:

AVUI NO CUINO ESPAI GASTRONÒMIC S.L.

Atorguem la següent puntuació:

- **a).-** Per manteniment de l'equipament de menjador i estris de menjador, on puntuàvem un màxim de 20 punts, atès que a la seva memòria especifiquen aquests elements atorguem la màxima puntuació: **20 punts.**
- **b).-** Per altres aportacions de millora no especificades adequades al servei, amb un màxim de 10 punts. Atorguem:
 - Per altres aportacions d'equipament: **5 punts.**

CONCEPTE- ARTESÀ DE LA CUINA

Atorguem la següent puntuació:

- **a).-** Per manteniment de l'equipament de menjador i estris de menjador, on puntuàvem un màxim de 20 punts, atès que a la seva memòria especifiquen aquests elements atorguem la màxima puntuació: **20 punts.**
- **b).-** Per altres aportacions de millora no especificades adequades al servei, amb un màxim de 10 punts. Atorguem:
 - Per altres aportacions de materials adequats al servei: **2 punts.**
 - Per altres aportacions d'equipament: **3 punts.**



Al no observar-se cap impediment per portar a l'obertura del Sobre Digital C, a continuació la Mesa procedeix a l'obertura de l'esmentat sobre.

Els custodis apliquen credencials i la Mesa de contractació procedeix a l'obertura del Sobre Digital C relatiu a la **proposició econòmica i els criteris avaluables de forma automàtica**, i la secretària de la Mesa certifica la relació de documents presentats:

Oferta núm.	Reg. entrada	Empresa	Signatari de l'oferta
1	2024/11137	AVUI NO CUINO ESPAI GASTRONOMIC SLU	M.M.M.

- Que conté:

Proposició econòmica, d'acord amb l'annex 2:

- MANIFESTA que per portar a terme l'execució del contracte, subjecte al Plec de clàusules administratives particulars i Plec de prescripcions tècniques que regeixen el concurs per al seu atorgament i altra documentació vinculant, tota la qual accepta íntegrament, oferint la quantitat de 5,6 € (IVA exclòs), per menú diari, més 0,56 € d'IVA per menú diari al 10%.

Millores avaluables de forma automàtica, d'acord amb l'annex 3:

- OFEREIX: una millora consistent en la realització d'un berenar gratuït per a tots els infants i a les seves famílies durant la diada de Carnestoltes:

Sí.

No.

- OFEREIX: una millora consistent l'elaboració de menús que, per prescripció facultativa, han de ser especials, siguin el més similar possible a la resta de l'alumnat per tal d'intentar minimitzar la discriminació d'aquest col·lectiu minoritari: pasta sense gluten, productes làctics sense lactosa, elaboració de menús sense un determinat ingredient, etc. Sempre que aquests productes estiguin disponibles en el mercat:

Sí.

No.

- OFEREIX: una millora consistent en la inclusió de productes de proximitat i de temporada en els menús:

Sí.

No.

- OFEREIX: una millora consistent en l'elaboració de productes frescos el mateix dia que es consumeixen:

Sí.

No.



- OFEREIX: una millora consistent en la disponibilitat de flexibilitzar per fer canvis en el menú a petició de l'escola el mateix dia del seu servei:
 - Sí.
 - No.
- OFEREIX: una millora consistent en l'elaboració dels menús sense cap producte industrial:
 - Sí.
 - No.

Oferta núm.	Reg. entrada	Empresa	Signatari de l'oferta
2	2024/11538	CONCEPTE – ARTESÀ DE LA CUINA	JOSEP MARIA PONS ARCA

- Que conté:

Memòria tècnica.

Millores avaluables de forma automàtica, d'acord amb l'annex 3:

- OFEREIX: una millora consistent en la realització d'un berenar gratuït per a tots els infants i a les seves famílies durant la diada de Carnestoltes:
 - Sí. Oferim berenar gratuït per la diada de Carnestoltes
 - No.
- OFEREIX: una millora consistent l'elaboració de menús que, per prescripció facultativa, han de ser especials, siguin el més similar possible a la resta de l'alumnat per tal d'intentar minimitzar la discriminació d'aquest col·lectiu minoritari: pasta sense gluten, productes làctics sense lactosa, elaboració de menús sense un determinat ingredient, etc. Sempre que aquests productes estiguin disponibles en el mercat:
 - Sí. Oferirem els menús de la manera mes integradora per raons d'al·lèrgens i religió
 - No.
- OFEREIX: una millora consistent en la inclusió de productes de proximitat i de temporada en els menús:
 - Sí. Totes les verdures i hortalisses les comprem a establiments de proximitat, pagesos de la zona i cooperativa agrària de Pineda de Mar
 - No.



- OFEREIX: una millora consistent en l'elaboració de productes frescos el mateix dia que es consumeixen:

Sí. Totes les matèries primes fresques, carn, peixos i verdures seran amb menys de 24 h d'antelació garantint així la màxima qualitat dels ingredients.

Totes les receptes seran elaborades el mateix dia d'entrega.

La nostra cuina central es troba a menys de 800 metres de l'escola Bressol, per al que és una garantia poder cuinar i entregar el mateix dia, de manera que la qualitat dels ingredients i elaboracions no es veuen malmeses.

Treballem amb productes frescos, de temporada i de proximitat.

No.

- OFEREIX: una millora consistent en la disponibilitat de flexibilitzar per fer canvis en el menú a petició de l'escola el mateix dia del seu servei:

Sí. Estem oberts a qualsevol canvi en els menús diaris per motius d'al·lèrgens, gustos, demanda i salut.

No.

- OFEREIX: una millora consistent en l'elaboració dels menús sense cap producte industrial:

Sí. Totes les elaboracions són fetes en el nostre espai. Tenim una maquinaria tècnica molt eficient per poder garantir la màxima qualitat en les elaboracions de verdures, sopes, cremes, carns i peixos.

Els menús es realitzaran sense productes industrials i de 5 gamma.

No.

La Mesa de contractació avalua les propostes admeses, i comprova que en l'oferta presentada pel licitador JOSEP MARIA PONS ARCA, no s'ha presentant l'annex 2 corresponent a la proposició econòmica de l'oferta presentada. En conseqüència, i d'acord amb la clàusula 11a del Plec de clàusules administratives particulars, en cas de tractar-se de documents imprescindibles per conèixer o valorar l'oferta, la mesa podrà acordar l'exclusió de l'empresa.

És doctrina establerta en la matèria que només podran esmenar-se els errors purament formals de la documentació de les ofertes, sempre que no suposin variació alguna en els termes de la mateixa, doncs el contrari vulneraria els principis d'igualtat de tracte i no discriminació entre licitadors i de seguretat jurídica.

L'error no és susceptible d'esmena en tant que no existeix pròpiament el document de proposició econòmica a diferència de les ofertes de la resta de licitadors. De facto, constituiria la presentació *ex novo* de l'oferta, fet que vulneraria els principis anteriorment esmentats (STJUE 28 de juny de 2016 i STJUE 28 de febrer de 2018).

Per tant, no resulta procedent la qualificació d'aquesta omisió com a esmenable, a més existint una previsió expressa en el PCAP sobre la possibilitat d'exclusió en aquests casos. En conseqüència, la Mesa proposa l'exclusió de l'oferta presentada per l'empresa JOSEP MARIA PONS ARCA, per inexistència del document de proposició econòmica i la impossibilitat doncs de conèixer l'import ofertat, derivada de l'aplicació dels principis d'igualtat de tracte i no discriminació entre licitadors i respecte les exigències de la clàusula 11a del PCAP.



En relació a l'oferta presentada per l'empresa AVUI NO CUINO ESPAI GASTRONÒMIC SLU, la Mesa contempla la inexistència de valors presumptament anormals, essent la puntuació total dels criteris d'adjudicació la següent:

	Memòria tècnica (30)	Oferta econòmica (49)	Criteris avaluables de forma automàtica (21)	Puntuació total (100)
AVUI NO CUINO ESPAI GASTRONOMIC, SLU	25	49	21	95

I per tant, la Mesa de contractació acorda:

Primer.- Proposar a l'òrgan de contractació l'exclusió de l'oferta presentada per l'empresa licitadora JOSEP MARI APONS ARCA, amb NIF ****016**, per inexistència del document de proposició econòmica i, en conseqüència, la impossibilitat de conèixer l'import ofertat, resultant aquest un error no esmenable, derivat de l'aplicació dels principis d'igualtat de tracte i no discriminació entre licitadors i en virtut de les exigències de la clàusula 11a del PCAP.

Segon. – Proposar a l'òrgan de contractació l'adjudicació del contracte de servei de confecció i elaboració de menús diaris mitjançant càtering pels alumnes de l'escola bressol municipal El Carrilet de Calella, a l'empresa AVUI NO CUINO ESPAI GASTRONOMIC SLU amb CIF B55251243.

Tercer. – Requerir a l'empresa proposada adjudicatària perquè presenti la documentació previ a l'adjudicació que consta en la clàusula 15a del Plec de clàusules administratives particulars.

Es redacta l'acta de la sessió i la secretària la llegeix en veu alta i la sotmet a la signatura dels presents.

La Presidenta dóna per acabada la sessió quan són les 12.30 hores de la qual cosa en dono fe.

La Presidenta

Vocal

Mariceli Santarén i Villa

Margaret Llahuet i Borrull

Vocal

Vocal

Montserrat Transachs i Auladell

Lluís Peralta i Masjuan



Secretària de la Mesa

Vocal

Mar Jiménez Bravo

Maria Mercedes Oliva Mena i Cerdà