



INFORME – PROPOSTA DE VALORACIÓ DEL SOBRE NÚM 2. DE LES EMPRESES QUE HAN PRESENTAT OFERTES EN LA LICITACIÓ DE L'EXPEDIENT 2024/044 (61/2024/CONT) PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT, NETEJA I MANTENIMENT DE LA CUINA DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS, I SERVEI DE CUINA, NETEJA I MANTENIMENT DE LA CUINA I MONITORATGE DEL MENJADOR DE L'ESCOLA SALVADOR LLOBET

Fets

1. Mitjançant acord de la Junta de Govern Local de data 28 de maig de 2024, s'aprova la licitació del **contracte del servei de cuina amb criteris ecològics i de proximitat, neteja i manteniment de la cuina de les escoles bressol municipals, i servei de cuina, neteja i manteniment de la cuina, i monitoratge del menjador de l'escola Salvador Llobet**, així com els plecs de clàusules administratives i prescripcions tècniques particulars que han de regir la tramitació d'aquest expedient licitatori, **mitjançant procediment obert subjecte a regulació harmonitzada i tramitació ordinària**, així com s'acordà convocar la licitació de forma simultània, d'acord amb allò previst als articles 135 i 156 de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), d'acord amb les condicions establertes en els plecs de condicions tècniques i administratives.

2. La clàusula V del Plec de clàusules administratives particulars estableix que els criteris subjectes a judici de valor es puntuaran en un màxim de **30 punts** distribuïts com s'indica seguidament:

A) CRITERIS QUE DEPENEN D'UN JUDICI DE VALOR (FINS A UN MÀXIM DE 30 PUNTS) – sobre 2-

A1. PROPOSTA FORMA D'EXECUCIÓ DEL SERVEI D'ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR: (MAX. 15 PUNTS) Amb un màxim de 3 pàgines a doble cara amb lletra arial 11 on es valoraran els següents aspectes en relació a la presentació del servei que ofereix l'empresa:

- Descripció de l'organització del servei i dels interlocutors, quins perfils professionals intervindran, descripció horària i tasques dels professionals, proposta de coordinació amb la direccions de les escoles i proposta de supervisió, seguiment i valoració del servei indicant indicadors de gestió, qualitat i resultats. (fins a 10 punts)
- Projecte educatiu de menjador escolar a l'escola Salvador Llobet: plantejament pedagògic, objectius generals i específics. (5 punts)

A2. PROPOSTA DE RODA DE MENÚ: (MAX. 15 PUNTS) S'haurà de presentar la configuració d'una proposta de menú fred per sis setmanes (fins a 7,5 punts) i una proposta de menú calent per quatre setmanes (fins a 7,5 punts) amb l'estructura del menú que conté el Plec de Prescripcions Tècniques.

3. En el termini establert per a la presentació d'ofertes es van presentar en aquest procediment obert tres ofertes per a la licitació dades de la qual detallem en el quadre següent:



PLICA	EMPRESA	NIF	DATA ENTRADA	HORA ENTRADA
1	CATASA CATERING CATALUNYA, S.L	B05464730	01/07/2024	11:42
2	Aramark Servicios de Catering, SLU	B60359726	01/07/2024	12:54
3	SERVEI D'ÀPATS, S.L	B58703240	01/07/2024	13:03
4	7 I TRIA, S.L.U	B61046017	01/07/2024	13:50

4. Atesos els criteris establerts en el plec de clàusules administratives particulars, que regeixen la licitació del contracte del servei de cuina amb criteris ecològics i de proximitat, neteja i manteniment de la cuina de les escoles bressol municipals, i servei de cuina, neteja i manteniment de la cuina, i monitoratge del menjador de l'escola Salvador Llobet amb el número d'expedient 2024/044 (61/2024/CONT), i una vegada examinades les propostes tècniques presentades s'emet aquest informe tècnic de valoració final, tenint en compte els criteris que depenen d'un judici de valor per cada una de les propostes presentades ordenades per ordre de presentació:

PLICA NÚM. 1. CATASA CATERING CATALUNYA, S.L

	PUNTUACIÓ MÀXIMA		PUNTUACIÓ
A1. PROPOSTA D'EXECUCIÓ I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR	Fins a 15 punts		5,5
Descripció de l'organització del servei i dels interlocutors, quins perfils professionals intervindran, descripció horària i tasques dels professionals, proposta de coordinació amb la direccions de les escoles i proposta de supervisió, seguiment i valoració del servei indicant indicadors de gestió, qualitat i resultats.	10	Només descriu les tasques dels perfils professionals de cuiner/a, ajudant i monitor/a però no especifica la descripció horària ni l'organització de l'elaboració i distribució dels aliments a les escoles bressol. Respecte la proposta de supervisió, seguiment i valoració indica les diferents reunions de seguiment, així com els aspectes claus a analitzar pel supervisor com criteris de gestió, qualitat i resultats.	3
Projecte educatiu de menjador escolar a l'escola Salvador Llobet: plantejament pedagògic, objectius generals i específics	5	Presenta un projecte que es basa en l'estratègia NAOS però no explica que vol dir. S'adaptaran a les necessitats i interessos del centre educatiu. Fa un proposta distribuïda per trimestres on es treballa l'alimentació equilibrada i activitat física, la solidaritat i interculturalitat, sostenibilitat i medi ambient, repartides en activitats esportives, artístiques i de lleure i temps lliure. Distribueix els objectius en els apartats de coneixement, salut, i convivència i en detalla algunes accions, però falta concreció en la programació per diferents grups d'edat després de l'hora de l'àpat.	2,5



A.2. PROPOSTA DE RODA DE MENÚ			
Proposta de menú fred per sis setmanes (fins a 7,5 punts) i una proposta de menú calor per quatre setmanes (fins a 7,5 punts) amb l'estructura del menú que conte el Plec de Prescripcions Tècniques.	Fins a 15 punts	<p>La proposta de roda de menús s'adapta a l'estructura que conté el Plec de Preinscripcions Tècniques, però presenta 5 setmanes de cada estacionalitat, no 6 i 4.</p> <p>Positivament es valora que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Especifica el tipus de verdura i és variada - Especifica el tipus de carn i de peix - Especifica el tipus de fruita i s'adapta a l'estacionalitat. - Els menús tenen noms clars i són més específics. - Proposa pa integral cada dia - Incorpora aliments nous i poc coneguts pels infants - Especifica les freqüències culinàries i són variades. - Especifica que els gramatges dels menús són variats segons l'edat. - Indica els al·lèrgens dels plats. <p>Els aspectes a millorar són:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alguns plats no estan pensats per ser transportats i mantenir la qualitat alimentaria, sobretot els fets a la planxa. - La primera setmana de tardor surten 3 làctics. - No presenta diferents menús segons el grup d'edat. 	13
TOTAL	30		18,50

PLICA NÚM. 2. ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU

	PUNTUACIÓ MÀXIMA		PUNTUACIÓ
A1. PROPOSTA FORMA D'EXECUCIÓ I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR	Fins a 15 punts		13



	<p>Descripció de l'organització del servei i dels interlocutors, quins perfils professionals intervindran, descripció horària i tasques dels professionals, proposta de coordinació amb la direccions de les escoles i proposta de supervisió, seguiment i valoració del servei indicant indicadors de gestió, qualitat i resultats.</p>	<p>10</p>	<p>Presenta una bona proposta d'organització del servei concretant els horaris i detall de les tasques i funcions de cada perfil professional que intervé a les EBM i a l'escola Salvador Llobet.</p> <p>En relació la coordinació, seguiment i valoració del servei indica la freqüència de les reunions de seguiment i indicadors de gestió, qualitat i resultats basats en les normes ISO.</p>	<p>10</p>
	<p>Projecte educatiu de menjador escolar a l'escola Salvador Llobet: plantejament pedagògic, objectius generals i específics</p>	<p>5</p>	<p>Presenta el projecte educatiu anomenat "Alimentant el futur d'una generació" que assegura la continuïtat de les perspectiva pedagògica, objectius i curriculars i valors de l'escola, amb l'objectiu general que l'alumnat prengui consciència dels beneficis d'un estil de vida saludable, autònom, solidari i positiu. Especifica objectius específics basats en 5 eixos: nutrició, esport, sostenibilitat, convivència i incorpora els ODS. Manca la programació d'activitats per grups d'edat.</p>	<p>3</p>
<p>A.2. PROPOSTA DE RODA DE MENÚS</p>	<p>Proposta de menú fred per sis setmanes (fins a 7,5 punts) i una proposta de menú calor per quatre setmanes (fins a 7,5 punts) amb l'estructura del menú que conte el Plec de Prescripcions Tècniques.</p>	<p>Fins a 15 punts</p>	<p>La proposta de roda de menús s'adapta a l'estructura que conté el Plec de Preinscripcions Tècniques.</p> <p>Positivament es valora que:</p> <ul style="list-style-type: none">- Especifica el tipus de verdura i aquesta és variada.- Incorpora alguns aliments nous i poc coneguts pels infants- Proposa pa integral cada dia- Especifica el tipus de carn i de peix- Els menús tenen noms clars- Especifica les freqüències culinàries i són variades.- Presenta diferents menús segons el grup d'edat. <p>Els aspectes a millorar són:</p> <ul style="list-style-type: none">- No especifica el tipus de fruita- No presenta els gramatges en relació tots els menús- Hi ha bastants plats que no estan pensats per ser transportats i mantenir la qualitat alimentària: planxes, arrebossats, truites	<p>13</p>
<p>TOTAL</p>		<p>30</p>		<p>26</p>



PLICA NÚM. 3. SERVEI D'ÀPATS, S.L

	PUNTUACIÓ MÀXIMA		PUNTUACIÓ
A1. PROPOSTA FORMA D'EXECUCIÓ I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR	Fins a 15 punts		1
Descripció de l'organització del servei i dels interlocutors, quins perfils professionals intervindran, descripció horària i tasques dels professionals, proposta de coordinació amb la direccions de les escoles i proposta de supervisió, seguiment i valoració del servei indicant indicadors de gestió, qualitat i resultats.	10	Especifica els horaris i funcions del personal, així com l'organització de l'elaboració i distribució dels aliments a les EBM, però l'horari de un cuiner a l'escola Salvador Llobet no s'adequa a les necessitats (de 11h a 16h), i tampoc la dels monitors de 12h a 14.40. A més a més, especifica dues figures per les EBM, ajudant de cuina i ASL que realitzen exactament la mateixa funció. Fa una proposta de supervisió, control i resolució d'incidències adequada però l'aspecte anterior fa que no obtingui cap puntuació en aquest apartat.	0
<i>Projecte educatiu de menjador escolar a l'escola Salvador Llobet: plantejament pedagògic, objectius generals i específics</i>	5	Presenta un programa general d'objectius correcta però no concreta la programació d'activitats ni la línia educativa amb el centre educatiu.	1
A.2. PROPOSTA DE RODA DE MENÚ Proposta de menú fred per sis setmanes (fins a 7,5 punts) i una proposta de menú calor per quatre setmanes (fins a 7,5 punts) amb l'estructura del menú que conte el Plec de Prescripcions Tècniques.	Fins a 15 punts	La proposta de roda de menús de 6 setmanes tant a la tardor-hivern, com a la primavera-estiu que són exactament igual entre les dues temporades, només canvia algunes fuites, per tant no s'adapta a la temporalitat que es demana en el plec tècnic.	0
TOTAL	30		1



PLICA NÚM. 4. 7 I TRIA, S.L.U

	PUNTUACIÓ MÀXIMA		PUNTUACIÓ
A1. PROPOSTA FORMA D'EXECUCIÓ I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR	Fins a 15 punts		8
Descripció de l'organització del servei i dels interlocutors, quins perfils professionals intervindran, descripció horària i tasques dels professionals, proposta de coordinació amb la direccions de les escoles i proposta de supervisió, seguiment i valoració del servei indicant indicadors de gestió, qualitat i resultats.	10	No especifica la descripció horària ni l'organització de l'elaboració i distribució dels aliments a les escoles bressol, només presenta les funcions dels diferents perfils professionals: equip de monitors, coordinació de menjador i equip de cuina, així com dues figures operatives de supervisió: tècnic/a escolar i tècnic/a de restauració. Com a positiu presenten una proposta d'actuació d'incidències on especifiquen la borsa de substitucions de personal, així com el Planning de treball del l'inici d'un nou servei, i una bona proposta de coordinació basada en visites setmanals, quinzenals, reunions mensuals d'equip i trobades amb la comissió de menjador.	3
<i>Projecte educatiu de menjador escolar a l'escola Salvador Llobet: plantejament pedagògic, objectius generals i específics</i>	5	Presenta un bon projecte educatiu que té en compte la participació activa dels infants, la coeducació, mediació de conflictes, la integració de tot l'alumnat amb diversitat i necessitats específiques de suport educatiu. Presenta els objectius i continguts dividits en quatre àmbits d'intervenció educativa: alimentari, higiènic/sanitari, social i de sostenibilitat.	5
A.2. PROPOSTA DE RODA DE MENUS Proposta de menú fred per sis setmanes (fins a 7,5 punts) i una proposta de menú calor per quatre setmanes (fins a 7,5 punts) amb l'estructura del menú que conte el Plec de Prescripcions Tècniques.	Fins a 15 punts	La proposta de roda de menús s'adapta a l'estructura que conté el Plec de Preinscripcions Tècniques. Positivament es valora que: <ul style="list-style-type: none">- Especifica les freqüències culinàries i són variades.- El segon té un acompanyament- Hi ha varietat de plats Els aspectes a millorar són: <ul style="list-style-type: none">- No especifica el tipus de peix ni el tipus de cuinat- No sempre especifica el tipus de verdura i no s'adeqüen a l'estacionalitat- La fruita és la mateixa a les diferents estacionalitat.- No fa esment del pa integral.- Alguns noms de plat no són concrets (amb verduretes, arròs xinés...)- No presenta els gramatges	10
TOTAL	30		18



El resum de les valoracions en els diversos criteris establerts en els Plecs de les empreses licitadores ens dona uns resultats que es resumeixen en el quadre següent:

			PLICA NÚM. 1	PLICA NÚM. 2	PLICA NÚM. 3	PLICA NÚM. 4
		PUNTUACIÓ MÀXIMA	CATASA CATERING CATALUNYA, S.L	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU	SERVEI D'ÀPATS, S.L	7 I TRIA, S.L.U
		15	5,5	13	1	8
A.1.	PROPOSTA FORMA D'EXECUCIÓ DEL SERVEI I D'ORGANITZCIÓ DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR	Descripció de l'organització del servei i dels interlocutors, quins perfils professionals intervindran, descripció horària i tasques dels professionals, proposta de coordinació amb la direccions de les escoles i proposta de supervisió, seguiment i valoració del servei indicant indicadors de gestió, qualitat i resultats. (màxim 10 punts)	3	10	0	3
		<i>Projecte educatiu de menjador escolar a l'escola Salvador Llobet: plantejament pedagògic, objectius generals i específics</i> (màxim 5 punts)	2,5	3	1	5
A.2.	PROPOSTA DE RODA DE MENÚ	15	13	13	0	10
TOTAL		30	18,50	26	1	18



Proposta.

Per tot el que hem exposat en aquest informe, la sotasignat proposa a la Mesa de Contractació d'aquesta licitació que tinguin en compte la valoració dels diferents àmbits per continuar amb la tramitació de l'expedient.

Ester Cruz Casals
Cap del servei d'educació i infància

Granollers, 23 de juliol de 2024