

Informe tècnic de valoració d'ofertes per a l'adjudicació de la contractació del servei de cuina, per a la Residència Feixa Llarga, de titularitat del Departament

Exp. Núm. : BE-2024-307 (LOT 1)

Procediment d'adjudicació: Obert

Import de sortida: 86.278,52 €

IVA aplicable: 10%

Pressupost màxim de licitació: 94.906,37 €

Termini d'execució màxim previst: Des de l'1 de novembre del 2024 fins al 31 de desembre de 2024. En el cas que el contracte se signi en data posterior a 1 de gener de 2024 i abans del darrer mes d'execució, si el dia de signatura és primer dia de mes, l'execució s'iniciarà el mateix dia; si el dia de signatura no és primer de mes, l'execució es començarà el dia natural següent a la data de signatura del contracte.

Empreses presentades:

SERHS FOOD AREA, S.L.

SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE, S.L.

Passeig del Taulat, 266-270
08019 Barcelona
Tel. 93 483 10 00



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
28/06/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/09/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0MM14DU5I5ZGNT49VG586SHI1FSB6IQO

Data creació còpia:
13/09/2024 10:25:43

Pàgina 1 de 15

A. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ LA VALORACIÓ DELS QUALS REQUEREIXEN UN JUDICI DE VALOR (Màxim 10,00 punts)

1. Millores sobre organització i execució del servei que donen valor afegit al servei de cuina (màxim 10,00 punts)

- a) Mecanismes d'adaptabilitat als canvis que es puguin produir per trasllats de les unitats, reajustament d'horaris, millores tècniques, o altres del mateix caire (fins a un punt per mesura. Màxim 5 punts).

Ponderació: Es valorarà el grau d'utilitat dels mecanismes d'adaptabilitat proposats, així com la incorporació d'innovacions detallades tècnicament no contemplades als criteris automàtics. Caldrà fer una explicació detallada de les propostes.

- b) Pla de gestió dels residus generats per les activitats del servei de cuina (fins a un punt per mesura. Màxim 5 punts).

Ponderació: Es valoraran les propostes adreçades a reduir l'impacte dels residus generats a l'activitat de cuina. Caldrà fer una explicació detallada de la proposta.

B. CRITERIS QUANTIFICABLES AUTOMÀTICAMENT (SOBRE C): la puntuació màxima serà de 90 punts.

1. Proposta econòmica: la puntuació màxima serà de 20,00 punts

L'Oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació per aquest concepte. La resta d'ofertes rebran la puntuació de la següent manera:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix com a valor de ponderació (VP): 2

2. Criteris de qualitat valorats de forma automàtica: puntuació màxima serà de 70 punts)

2.1. Criteris de qualitat de l'oferta en l'àmbit alimentari (màxim 49 punts)



a) Incorporació de productes de temporada en el menú setmanal (15 punts).

D'acord amb el calendari de productes estacionals que consta com a Annex 3.1 del PPT, es valorarà el nombre de productes de temporada diferents que es compromet a incorporar setmanalment al menú del centre (s'entendrà per temporada la periodicitat mensual dels productes establerta a la graella, i s'entendrà per producte cada una de les varietat, si en té, de fruita, hortalissa i producte de pesca).

a.1) Productes de temporada de fruites

- 1 punt per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.
(Es valorarà la varietat d'un màxim 5 fruites de temporada diferents a la setmana, incloses les varietats).

a.2) Productes de temporada d'hortalisses

- 0,50 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.
(Es valorarà la varietat d'un màxim 10 hortalisses de temporada diferents a la setmana).

a.3) Productes de temporada de pesca

- 1 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.

b) Incorporació de productes de producció ecològica i/o de proximitat en el menú setmanal (24 punts màxim)

S'entén com a **producte de producció agrària ecològica** un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 83472007 del Consell, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat.

S'estableix com a criteri de producte ecològic la necessitat de disposar d'un segell o certificació ecològica.

La venda de proximitat és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.

La venda de proximitat s'identifica amb un logotip, que indica:

- El decret que regula aquest tipus de venda.
- El nom de la Generalitat de Catalunya.
- La modalitat de venda: directa o en circuit curt



El Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

L'empresa haurà de presentar una relació de productes de producció ecològica i/o de productes de proximitat amb els certificats i etiquetatges justificatius per a cada producte. No es valoraran aquelles propostes que no aportin la documentació acreditativa sol·licitada.

Es valorarà el nombre de productes de producció ecològica i/o de proximitat, de la relació presentada, que es comprometí a incorporar setmanalment al menú del centre:

b.1) Carns i ous (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aviram): màxim 8 punts

- 2 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 8 punts. (Es valorarà un màxim de 4 productes).

b.2) Hortalisses, verdures i fruites: màxim 8 punts

- 2 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 8 punts. (Es valorarà un màxim de 4 productes)

b.3) Cereals, pasta, farines, llegums i germinats, llet, formatge i derivats, Mel, gelees, pròpolis, melmelades, sucre, oli, espècies, plantes aromàtiques i fruits secs, Conserves, panificació, pastisseria, aliments preparats, xocolata, confiteria, patates fregides i embotits: màxim 8 punt

- 0,80 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 8 punts. (Es valorarà un màxim de 10 productes)

c) Productes congelats (Màxim 10 punts)

- Cap producte congelat a la setmana: 10 punts
- Màxim 1 producte congelat a la setmana: 6 punts
- Màxim 2 productes congelats a la setmana: 4 punts

No es puntuarà per sobre de 2 productes congelats a la setmana.



2.2 Altres criteris de qualitat de l'oferta. (màxim 11 punts)

a) Font d'aigua sistema de filtració i ultrafiltració destinada als treballadors del centre (inclou subministrament i manteniment, ha de tenir sortida d'aigua freda a -7º i calenta 60º).

- 6 Fonts d'aigua: 11 punts
- Sense cap font d'aigua: 0 punts

No es valorarà, i obtindrà 0 punts, si el nombre de fonts ofertes és inferior al nombre total de fonts indicat.

2.3. Formació (Màxim 10 punts)

a) Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal (Màxim 5 punts)

Es valorarà la presentació del pla de formació continuada, al llarg de l'execució del servei objecte de contracte, del personal adscrit i de recent incorporació, concretant si es tracta d'un curs d'introducció al sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític), curs de neteja i desinfecció, curs de pràctiques correctes d'higiene, etc.

Cada curs ha de tenir mínim de 5 hores de formació. El nombre d'hores haurà de constar en el pla de formació que es presenta

- Programació d'un curs, 1,25 punts
- Programació de dos cursos, 2,5 punts
- Programació de tres cursos, 3,5 punts.
- Programació de quatre cursos o més, 5 punts.

b) Programa de formació en prevenció de riscos laborals (Màxim 5 punts)

Es valorarà la presentació del pla de formació continuada, al llarg de l'execució del servei objecte de contracte, del personal adscrit i de recent incorporació, concretant si es tracta d'un curs de riscos associats al lloc de treball i les mesures preventives o pautes d'actuació en cas d'emergència.

Cada curs ha de tenir mínim de 5 hores de formació. El nombre d'hores haurà de constar en el pla de formació que es presenta

- Programació d'un curs, 1,25 punts
- Programació de dos cursos, 2,5 punts
- Programació de tres cursos, 3,5 punts.
- Programació de quatre cursos o més, 5 punts.



PROCEDIMENT PER DETERMINAR OFERTES ANORMALMENT BAIXES

Es considerarà una oferta incursa en presumpció d'anormalitat, als efectes de l'article 149 de la LCSP, quan la puntuació obtinguda pels criteris d'adjudicació que no són preu se situï un 10% per damunt de la mitjana aritmètica de les puntuacions dels conceptes esmentats del conjunt de totes les ofertes rebudes, i que, al mateix temps, la seva oferta econòmica estigui per sota de la mitjana aritmètica de les ofertes econòmiques en un percentatge superior al 6%.

Així mateix, podrà ésser considerada oferta anormalment baixa quan el preu del servei ofert sigui inferior als costos salarials mínims per categoria professional, estipulat al Conveni col·lectivitat estatal (codi de conveni núm. 99100165012016), més els costos derivats de la legislació vigent d'obligatori compliment en matèria laboral de seguretat social, i de seguretat i salut en el treball.



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
28/06/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/09/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0MM14DU5I5ZGNT49VG586SHI1FSB6IQO

Data creació còpia:
13/09/2024 10:25:43

Pàgina 6 de 15

**A. Valoració dels criteris que depenen d'un judici de valor (sobre B):
la puntuació màxima serà d'un total de 10 punts**

1. Millores sobre organització i execució del servei que donen valor afegit al servei de cuina (màxim 10,00 punts)

- a) Mecanismes d'adaptabilitat als canvis que es puguin produir per trasllats de les unitats, reajustament d'horaris, millores tècniques, o altres del mateix caire (fins a un punt per mesura. Màxim 5 punts).

Ponderació: Es valorarà el grau d'utilitat dels mecanismes d'adaptabilitat proposats, així com la incorporació d'innovacions detallades tècnicament no contemplades als criteris automàtics. Caldrà fer una explicació detallada de les propostes.

SERHS FOOD AREA, S.L.

Presenta les següents possibles contingències i indica els mecanismes a seguir per afrontar-les:

1. Incidències a les instal·lacions de cuina per causes estructurals o manca de subministraments o per causes d'urgència com inundacions o incendis
 2. Incidències per trencaments d'estoc que pugui afectar el subministrament de matèries primeres
 3. Incidències per manca de personal de cuina per vacances, permisos, jubilacions, baixes o altres com infeccions generalitzades o vagues
 4. Incidències en la gestió informàtica, si es produeix una fallida en el sistema, disposen de còpia en format paper per tots els centres.
 5. Incidència per toxiinfecció alimentària,
 6. Trasllat d'unitats o canvis de localització d'espais, per reorganització de menjadors i/o espais, dinars fora dels menjadors, aïllament per covid, etc
- Altres: Canvis d'horaris de servei. Amb l'objectiu d'adaptar-se als canvis implementen mecanismes de gestió de qualitat: enquestes, auditories, controls de qualitat, etc

Valoració

Serhs Food Area SL, estableix més de 5 mesures. Detalla les possibles eventualitats i el procediment d'actuació corresponent. Entra en detall del procediment que establiria en cas que es produïssin aquestes contingències Presenta un pla de contingències especificant les possibles causes, el procés afectat, el procediment a adoptar per solucionar-les, temps de reacció.

Puntuació: 5 punts

SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE, S.L.

7/15



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
28/06/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/09/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0MM14DU5I5ZGNT49VG586SHI1FSB6IQO

Data creació còpia:
13/09/2024 10:25:43

Pàgina 7 de 15

Presenta les següents possibles contingències i indica els mecanismes a seguir per afrontar-les:

1. Eventualitats a les instal·lacions de cuina sobre la manca de subministrament del gas, aigua, electricitat. Situacions d'emergència en cas d'incendi i inundacions. Reparacions de parets i sostres
2. Eventualitats davant incidències amb les matèries primeres per incompliment dels requisits de qualitats exigits, per trencament d'estoc de primeres matèries
3. Eventualitats davant possible cas de brot de toxiinfecció alimentària per causa microbiològica, química o per substàncies que puguin ocasionar al·lèrgies i intoleràncies.
4. Eventualitats amb el personal del centre quan sorgeix una absència prevista o imprevista d'un treballador o accident laboral al lloc de treball.
5. Eventualitats per trasllats d'unitats/ tancament, plantes i/o centre en cas de trasllat d'unitats o tancament o obres en una planta o centre

Altres: Està en disposició d'implementar un programa informàtic. Amb l'objectiu d'adaptar-se als canvis implementen mecanismes de gestió de qualitat: enquestes, auditories, controls de qualitat, etc

Valoració

Serunion Alimentación Saludable SL, estableix més de 5 mesures,. Detalla les possibles eventualitats i el procediment d'actuació corresponent. Entra en detall del procediment que establiria en cas que es produïssin aquestes contingències Presenta un pla de contingències especificant les possibles causes, el procés afectat, el procediment a adoptar per solucionar-les, temps de reacció.

Puntuació: 5 punts

- b) Pla de gestió dels residus generats per les activitats del servei de cuina (fins a un punt per mesura. Màxim 5 punts).

Ponderació: Es valoraran les propostes adreçades a reduir l'impacte dels residus generats a l'activitat de cuina. Caldrà fer una explicació detallada de la proposta.

SERHS FOOD AREA SL

Presenten un pla de residus basat en les següents mesures:

1. Treballen per la minimització dels residus en origen: planificació dels menús aprofitant els productes frescos i locals, control de l'inventari, mesura i registre del malbaratament alimentari, pràctiques sostenibles, eliminació d'envasos
2. Dissenyen un PLA DE GESTIÓ DE RESIDUS PROPI de la instal·lació amb l'objectiu d'un desenvolupament sostenible. Dissenyen una metodologia d'anàlisi
3. Promouen la correcta recollida i segregació
4. Valoren els residus com a mesura per a l'aprofitament dels recursos continguts en els residus com manualitats amb els materials reciclats



5. Promouen l'aprofitament dels recursos alimentaris per contribuir en reduir el malbaratament alimentari presentant dues vies de manera detallada: optimització de la producció i la donació d'excedents.

Altres: Utilització de productes ecològics de neteja, formacions, avaluació de seguiment

Valoració

Serhs Food Area, estableix més de 5 mesures, les exposa de forma detallada. En cada proposta que presenten descriu les pràctiques i estratègies que utilitzen per dur a terme la reducció de residus. Detallen en què es basen els seus procediments de treball..

Puntuació 5 punts

SERUNION ALIMENTACIÓ SALUDABLE SL

Presenten en la seva oferta els següents plans per dur a terme una correcta gestió dels residus al servei de cuina:

1. Pla malbaratament alimentari analitza les causes i aporta mesures per reduir-lo.
2. Pla de gestió de recursos; on indica el procediment de segregació i retirada dels residus. Proposa mesures per la reducció de plàstics, un projecte d'aigua sostenible, Embalatge compostable, etc.
3. Pla de reducció d'emissions de Co2, compromís per reduir la petjada mediambiental
4. Pla de gestió ambiental. Presenten una guia de bones pràctiques mediambientals: reducció de consum d'aigua, gas, electricitat, reduir el malbaratament, mesures per reducció de les emissions
5. Presenten una proposta de millora d'eficiència energètica.

Altres: Activitats que promouen el reciclatge i la lluita contra el malbaratament, Manual de bones pràctiques.

Valoració

Serunion Alimentació Saludable, estableix més de 5 propostes,. En cada proposta que presenten descriu les pràctiques i estratègies que utilitzen per dur a terme la reducció de residus. Detallen en què es basen els seus procediments de treball.

Puntuació: 5 punts



QUADRE RESUM DE PUNTUACIONS DEL SOBRE B DESGLOSSAT PER CRITERIS:

A. Criteris d'adjudicació la valoració dels quals requereixen un judici de valor (sobre B)		
EMPRESES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACIÓN SALUDABLE SL
Total sobre B	10,00	10,00
1. Millores sobre organització i execució del servei que donen valor afegit al servei de cuina <i>La puntuació màxima serà de 10 punts</i>	10,00	10,00
a) Mecanismes d'adaptabilitat als canvis que es puguin produir per trasllats de les unitats, reajustament d'horaris, millores tècniques, o altres del mateix caire (màxim 5 punts)	5,00	5,00
b) Pla de gestió dels residus generats per les activitats del servei de cuina (màxim 5 punts)	5,00	5,00

B. Valoració dels criteris quantificables de forma automàtica (Sobre C)
Puntuació màxima 90 punts.

1. Oferta econòmica. Puntuació màxima 20,00 PUNTS

Preu sortida S/IVA:	86.278,52 €
---------------------	--------------------

EMPRESES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE SL
1. Proposta econòmica <i>La puntuació màxima serà de 20 punts.</i>	20,00	19,39
Oferta presentada	77.132,64 €	82.380,32 €
Preu unitari pensió completa	11,76 €	12,56 €
Preu unitari mitja pensió	7,05 €	7,53 €

L'empresa Serunion Alimentación Saludable va presentar en la seva oferta una proposta de 82.392,88 € s/iva. Amb data 12/06/2024 se'ls va requerir un aclariment en el qual ens van



Doc. original signat per:
 Sara Pasquina Figuls
 28/06/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/09/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0MM14DU5I5ZGNT49VG586SHI1FSB6IQO

indicar un error de càlcul en la seva proposta, van calcular 5.735 nombre d'àpats per la pensió completa en lloc de 5.734 nombre d'àpats. L'import correcte és el que s'indica en l'informe.

2. Criteris de qualitat valorats de forma automàtica: puntuació màxima serà de 70 punts.

EMPRESSES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE SL
2. Criteris de qualitat valorats de forma automàtica <i>La puntuació màxima serà de 70 punts.</i>	70,00	70,00
2.1. Criteris de qualitat de l'oferta en l'àmbit alimentari <i>La puntuació màxima serà de 49 punts.</i>	49,00	49,00
a) Incorporació de productes de temporada en el menú setmanal <i>La puntuació màxima serà de 15 punts</i>	15,00	15,00
a.1) Productes de temporada de fruites	5+ productes	5+ productes
a.2) Productes de temporada d'hortalisses	10 productes	10 productes
a.3) Productes de temporada de pesca	5+ productes	5+ productes
b) Incorporació de productes de producció ecològica i/o de proximitat en el menú setmanal <i>La puntuació màxima serà de 24 punts</i>	24,00	24,00
b.1) Carns i ous	4 productes	4 productes
b.2) Hortalisses, verdures i fruites	4 productes	4 productes
b.3) Cereals, pasta, farines, llegums i germinats, llet, formatge i derivats, Mel, gelees, pròpolis, melmelades, sucre, oli, espècies, plantes aromàtiques i fruits secs, Conserves, panificació, pastisseria, aliments preparats, xocolata, confiteria, patates fregides i embotits	10 productes	10 productes
c) Productes congelats <i>La puntuació màxima serà de 10 punts</i>	10,00	10,00
Número de productes	Cap producte	Cap producte
2.2. Altres criteris de qualitat de l'oferta <i>La puntuació màxima serà d'11 punts.</i>	11,00	11,00
a) Font d'aigua sistema de filtració i ultrafiltració destinada als treballadors del centre (inclou subministrament i manteniment, ha de tenir sortida d'aigua freda a -7º i calenta 60º). <i>La puntuació màxima serà de 11 punts</i>	11,00	11,00
Inclou fonts demanades al plec	Sí	Sí
2.3. Formació <i>La puntuació màxima serà de 10 punts</i>	10,00	10,00
a) Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal <i>La puntuació màxima serà de 5 punts</i>	4+ cursos	4+ cursos
b) Programa de formació en prevenció de riscos laborals <i>La puntuació màxima serà de 5 punts</i>	4+ cursos	4+ cursos



Doc. original signat per:
 Sara Pasquina Figuls
 28/06/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/09/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0MM14DU5I5ZGNT49VG586SHI1FSB6IQO

Data creació còpia:
 13/09/2024 10:25:43

Pàgina 11 de 15

QUADRE RESUM DE PUNTUACIONS DEL SOBRE C

EMPRESSES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE SL
Total sobre C	90,00	89,39
1. Proposta econòmica <i>La puntuació màxima serà de 20 punts.</i>	20,00	19,39
2. Criteris de qualitat valorats de forma automàtica <i>La puntuació màxima serà de 70 punts.</i>	70,00	70,00

QUADRE RESUM DE PUNTUACIONS DEL SOBRE B I C

EMPRESSES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE SL
Total sobre B	10,00	10,00
Total sobre C	90,00	89,39

QUADRE RESULTAT PER MILLOR PUNTUACIÓ

EMPRESSES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE SL
RESULTAT	100,00	99,39

CARACTERÍSTIQUES DE L'OFERTA AMB MILLOR RELACIÓ-QUALITAT PREU

Nom de l'empresa: **SERHS FOOD AREA SL**

Import ofert (Sense IVA): 77.132,64 €

Import IVA 10% 7.713,26 €

TOTAL AMB IVA: 84.845,90 €

Preu unitari pensió completa: 11,76 €

Preu unitari mitja pensió: 7,05 €

Termini d'execució màxim previst: Des de l'1 de novembre del 2024 fins al 31 de desembre de 2024. En el cas que el contracte se signi en data posterior a 1 de gener de 2024 i abans del

12/15



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
28/06/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/09/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0MM14DU5I5ZGNT49VG586SHI1FSB6IQO

Data creació còpia:
13/09/2024 10:25:43

Pàgina 12 de 15

darrer mes d'execució, si el dia de signatura és primer dia de mes, l'execució s'iniciarà el mateix dia; si el dia de signatura no és primer de mes, l'execució es començarà el dia natural següent a la data de signatura del contracte.

Criteris de qualitat

Criteris d'àmbit alimentari:

Incorporació de productes de temporada en el menú setmanal

- **Productes de temporada de fruites:** 5 fruites o més
- **Productes de temporada d'hortalisses:** 10 hortalisses o més
- **Productes de temporada de pesca:** 5 productes o més

Incorporació de productes de producció ecològica i/o de proximitat en el menú setmanal

- Presentació de productes de producció ecològica i/o de productes de proximitat amb els certificats i etiquetats justificatius per a cada producte
 - o **Carns i ous:** 4 productes o més
 - o **Hortalisses, verdures i fruites:** 4 productes o més
 - o **Cereals, pasta, farines, llegums i germinats, llet, formatge i derivats, Mel, gelees, pròpolis, melmelades, sucre, oli, espècies, plantes aromàtiques i fruits secs, Conserves, panificació, pastisseria, aliments preparats, xocolata, confiteria, patates fregides i embotits:** 10 productes o més

Incorporació de productes congelats: Cap

Incorporació de fonts d'aigua: 6 fonts

Incorporació programes de formació

- **Formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal:** 4 cursos o més
- **Formació en prevenció de riscos laborals:** 4 cursos o més

Cap del Servei de Recursos Propis
Signat electrònicament





Annex. QUADRE COMPARATIU D'OFERTES

OBJECTE DEL CONTRACTE: Proposta de licitació del contracte per a la prestació del servei de cuina de Feixa Llarga. Any 2024. EXPEDIENT BE-2024-307

A. Criteris d'adjudicació la valoració dels quals requereixen un judici de valor (sobre B)		
EMPRESSES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE SL
Total sobre B	10,00	10,00
1. Millores sobre organització i execució del servei que donen valor afegit al servei de cuina <i>La puntuació màxima serà de 10 punts</i>	10,00	10,00
a) Mecanismes d'adaptabilitat als canvis que es puguin produir per trasllats de les unitats, reajustament d'horaris, millores tècniques, o altres del mateix caire <i>Màxim 5 punts</i>	5,00	5,00
b) Pla de gestió dels residus generats per les activitats del servei de cuina <i>Màxim 5 punts</i>	5,00	5,00

B. Criteris quantificables automàticament (sobre C)		
EMPRESSES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE SL
Total sobre C	90,00	89,39
1. Proposta econòmica <i>La puntuació màxima serà de 20 punts.</i>	20,00	19,39
Oferta presentada	77.132,64 €	82.380,32 €
% Baixa respecte l'import de licitació	10,60%	4,52%
Preu unitari pensió completa	11,76 €	12,56 €
Preu unitari mitja pensió	7,05 €	7,53 €
2. Criteris de qualitat valorats de forma automàtica <i>La puntuació màxima serà de 70 punts.</i>	70,00	70,00
2.1. Criteris de qualitat de l'oferta en l'àmbit alimentari <i>La puntuació màxima serà de 49 punts.</i>	49,00	49,00
a) Incorporació de productes de temporada en el menú setmanal <i>La puntuació màxima serà de 15 punts</i>	15,00	15,00
a.1) Productes de temporada de fruites	5+ productes	5+ productes
a.2) Productes de temporada d'hortalisses	10 productes	10 productes
a.3) Productes de temporada de pesca	5+ productes	5+ productes

	Doc. original signat per: Sara Pasquina Figuls 28/06/2024	Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/09/2027	Data creació còpia: 13/09/2024 10:25:43
	Original electrònic / Còpia electrònica autèntica		Pàgina 14 de 15
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ			
		0MM14DU5I5ZGNT49VG586SHI1FSB6IQO	

b) Incorporació de productes de producció ecològica i/o de proximitat en el menú setmanal <i>La puntuació màxima serà de 24 punts</i>	24,00	24,00
b.1) Carns i ous	4 productes	4 productes
b.2) Hortalisses, verdures i fruites	4 productes	4 productes
b.3) Cereals, pasta, farines, llegums i germinats, llet, formatge i derivats, Mel, geles, pròpolis, mermelades, sucre, oli, espècies, plantes aromàtiques i fruits secs, Conserves, panificació, pastisseria, aliments preparats, xocolata, confiteria, patates fregides i embotits	10 productes	10 productes
c) Productes congelats <i>La puntuació màxima serà de 10 punts</i>	10,00	10,00
Número de productes	Cap producte	Cap producte
2.2. Altres criteris de qualitat de l'oferta <i>La puntuació màxima serà d'11 punts.</i>	11,00	11,00
a) Font d'aigua sistema de filtració i ultrafiltració destinada als treballadors del centre (inclou subministrament i manteniment, ha de tenir sortida d'aigua freda a -7º i calenta 60º). <i>La puntuació màxima serà de 11 punts</i>	11,00	11,00
Inclou fonts demanades al plec	Sí	Sí
2.3. Formació <i>La puntuació màxima serà de 10 punts</i>	10,00	10,00
a) Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal <i>La puntuació màxima serà de 5 punts</i>	4+ cursos	4+ cursos
b) Programa de formació en prevenció de riscos laborals <i>La puntuació màxima serà de 5 punts</i>	4+ cursos	4+ cursos

EMPRESSES LICITADORES	SERHS FOOD AREA SL	SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE SL
RESULTAT	100,00	99,39

