

INFORME TÈCNIC RELATIU A LA VALORACIÓ DELS SOBRES 1 I 2 DE LA LICITACIÓ PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CÀTERING PEL SERVEI TALLER OCUPACIONAL (STO), PEL SERVEI ORIENTACIÓ I INSERCIÓ (SOI) I PEL CENTRE ESPECIAL DE TREBALL (CET) DE LA MANCOMUNITAT TEGAR DEL GARRAF

ANTECEDENTS

En data 12 de setembre de 2024 mitjançant Resolució de la Presidència 73/2024, iniciem la incoació de l'expedient administratiu per a la contractació del servei de càtering pel Servei Taller Ocupacional (STO), pel Servei Orientació i Inserció (SOI) i pel Centre Especial de Treball (CET).

En data 9 d'octubre de 2024 a les 12:30h es procedeix a la publicació al Perfil del Contractant de la Mancomunitat de l'anunci de licitació, donant obertura al període de presentació d'ofertes mitjançant l'eina Sobre Digital, des del dia 10 d'octubre de 2024 fins el dia 24 d'octubre de 2024 a les 20:00h.

En data 25 d'octubre de 2024 a les 11:30h, els custodis van procedir a l'obertura del Sobre 1 "Documentació Administrativa" que inclou el **Model de Declaració Responsable** (Annex 1) que acredita la condició legal dels licitadors per contractar amb l'Administració, seguidament, els custodis van procedir a l'obertura del Sobre 2 que inclou la documentació relativa al **Model de proposició econòmica i criteris avaluable de forma automàtica** (Annex 2) i el **Model de declaració constitució Unió Temporal d'Empreses (UTE)** (Annex 3).

LICITADORS

A la licitació s'han presentat les següents empreses:

FUNDACIÓ CASSIÀ JUST	G-60566460
ÀGORA CÀTERING, S.L.	B-64209299

INFORME DE VALORACIÓ DE LES PLIQUES

LICITADOR: FUNDACIÓ CASSIÀ JUST

SOBRE 1: DOCUMENTACIÓ ADMINISTRATIVA:

"MODEL DE DECLARACIÓ RESPONSABLE" (Annex 1)

Comprovem que la Declaració Responsable està degudament reomplerta i signada manualment i amb el segell de l'empresa.

En cas de que recaigui en aquesta empresa la proposta d'adjudicació, se li requerirà la documentació justificativa del compliment dels requisits exigits, excepte que estigui inscrita en el RELI o en el ROLECE.

No obstant, en haver verificat que l'empresa està inscrita en el **Registre Electrònic d'Empreses Llicitadores (RELI)**, quedarà exempta de presentar la documentació ja acreditada en aquest registre (data última actualització 30/07/2024).

Aquesta inscripció en el RELI garanteix que l'empresa compleix amb els requisits generals de capacitat i solvència, així com altres condicions d'admissió, facilitant així el procés de tramitació de l'adjudicació.

Mancomunitat TEGAR del Garraf . Avinguda del Riu Foix, 60 . 08800-Vilanova i la Geltrú (Barcelona) . ☎ 93 8151637. www.tegar.cat

SOBRE 2: MODEL PROPOSICIÓ ECONÒMICA I CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (Annex 2)

En la revisió de la documentació aportada en el sobre 2 “**MODEL DE PROPOSICIÓ ECONÒMICA I CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA**” (Annex 2), comprovem que el licitador presenta la documentació sol·licitada: oferta econòmica, documentació per a la valoració dels criteris d'adjudicació (Annex 2) i la Memòria Tècnica. Per tant, procedim a valorar l'oferta d'aquesta empresa.

S'aplicaran els següents criteris d'adjudicació tots avaluable automàticament.

El màxim de puntuació serà de **100 punts**, que es reparteixen de la manera següent:

1.- Preu/menú:

Segons la clàusula 16.1 del PCAP, la puntuació màxima per aquest criteri és de **35 punts**, aplicant la següent fórmula:

$$P_i = (P_{\min.} / P_i) \times P_{\max.}$$

P_i = Puntuació de l'oferta econòmica del licitador

$P_{\min.}$ = Import de l'oferta més baixa (oferta més avantatjosa econòmicament)

P_i = Import de l'oferta del licitador

$P_{\max.}$ = Puntuació màxima assignada al criteri del preu

No es valoraran baixes per sota del 5%.

Preu/menú màxim (sense IVA)	Preu ofert (sense IVA)	% IVA	Preu total (IVA inclòs)
5,80€	5,70€	10%	6,27€

Observant que no ha fet valoració a la baixa del 5% que correspondria a 5,51€ es procedeix a la valoració.

$$P_i = (5,70/5,70) \times 35 = \mathbf{35 \text{ punts}}$$

Per aquest apartat la valoració és de 35 punts.

2.- Pla menús:

Segons el previst a la clàusula 16.2 del PCAP, es valorarà amb un màxim de **24 punts**.

PLA DE MENÚS	PUNTUACIÓ	VARIETAT MÍNIMA	VARIETATS OFERTES
Varietats de carn	7 punts	5	5
Varietats de peix	7 punts	5	4
Varietats fruita	5 punts	10	11
Varietats hortalisses i verdures	5 punts	10	

2.1.- Varietat de carns en el pla de menús (màxim 7 punts):

Es considera varietat de carns quan el producte procedeixi de diferents tipus (porc, vedella, conill, xai, pollastre,...)

Es valorarà fins a un màxim de 7 punts, per cada menú mensual que introdueixi com a mínim 5 varietats de carn.

La millor oferta rebrà la màxima puntuació i la resta d'ofertes rebran la puntuació proporcional a la més avantatjosa, d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \frac{\text{núm. productes oferta que es valora} \times 7}{\text{núm. productes oferta més alta}} \quad \frac{5}{5} \times 7 = 7 \text{ punts}$$

Per aquest apartat la valoració és de 7 punts.

2.2.- Varietat de peix en el pla de menús (màxim 7 punts):

Es considera varietat de peix quan el producte procedeix de diferents tipus (lluç, rap, salmó, bacallà, mero, llenguado, rosada, ...)

Es valorarà fins a un màxim de 7 punts, per cada menú mensual que introdueixi com a mínim 5 varietats de peix.

La millor oferta rebrà la màxima puntuació i la resta d'ofertes rebran la puntuació proporcional a la més avantatjosa.

En la seva oferta indiquen 4 varietats de peix, com a mínim es demanen 5 varietats, per tant, aquest apartat no es valora.

Aquest apartat la valoració és de 0 punts.

2.3.- Varietat de fruita en el pla de menús (màxim 5 punts):

Es valorarà fins a un màxim de 5 punts, per cada menú mensual que introdueixi com a mínim 10 varietats de fruita en els menús.

La millor oferta rebrà la màxima puntuació i la resta d'ofertes rebran la puntuació proporcional a la més avantatjosa, d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \frac{\text{núm. productes oferta que es valora} \times 5}{\text{núm. productes oferta més alta}} \quad \frac{11}{23} \times 5 = 2,39 \text{ punts}$$

Aquest apartat la valoració és de 2,39 punts.

2.4.- Varietat d'hortalisses i verdures en el pla de menús (màxim 5 punts):

Es valorarà fins a un màxim de 5 punts, per cada menú mensual que introdueixi com a mínim 10 varietats d'hortalisses i verdures.

La millor oferta rebrà la màxima puntuació i la resta d'ofertes rebran la puntuació proporcional a la més avantatjosa.

En la seva oferta NO indiquen cap tipus d'hortalisses ni verdures, com a mínim es demanen 10 varietats, per tant, aquest apartat no es valora.

La valoració és de 0 punts.

3.- Incorporació subministrament mono dosis d'oliva, vinagre, sal i pebre (màxim 8 punts)

Documentació: El licitador haurà de presentar una descripció detallada del tipus de mono dosis que proposa subministrar, incloent informació sobre la marca, la composició del producte i les característiques de l'embalatge. També haurà de detallar la freqüència del subministrament i la garantia de disponibilitat, en cas contrari NO serà valorat.

	SI	NO
Incorporació mono dosis d'oli d'oliva, vinagre, sal i pebre	✓	

Indiquen que adjunten pressupost, però NO el posen, ni fitxes tècniques, per tant, aquest apartat no es valora.

La valoració és de 0 punts.

4.- Ser o formar part d'una Entitat Social (màxim 6 punts)

	punts	SI	NO
Intervenen directament col·lectius amb especial dificultat	3	✓	
Si l'empresa és un Centre Especial de Treball	3		

Aporten Escriptura de Constitució. En el servei objecte d'aquesta licitació intervenen directament col·lectius amb especial dificultat.

No indiquen que són un CET però comprovem a la web de la Generalitat de Catalunya (Registre de Centres Especials de Treball a Catalunya) i sí que ho són, per tant, es valora aquest apartat.

La valoració total és de 6 punts.

5.- Certificat ISO 9001-2015 (4 punts)

Cal aportar documentació que acrediti aquest requisit, en cas contrari, NO serà valorat.

	SI	NO
Certificat ISO 9001-2015 Qualitat		✓

Indiquen que NO tenen el Certificat ISO 9001-2015, per tant, aquest apartat no es valora.

La valoració és de 0 punts.

6.- Proximitat de la cuina central a la Seu de la Mancomunitat TEGAR del Garraf (Avinguda del Riu Foix, 60 – 08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona)) (màxim 3 punts)

Distància KM	Puntuació
De 0 a 30 Km	3 punts
Més de 30 Km a 50 Km	2 punts
Més de 50 Km	1 punt

Indiquen que tenen una distància de 36,70 km.

Distància KM	36,70 km
--------------	----------

Aquest apartat la valoració és de 2 punts.

7.- Altres millores

La decisió de la renovació, substitució, compra o reparació del material i/o maquinària de la cuina serà responsabilitat de la Mancomunitat TEGAR del Garraf, assumint l'empresa adjudicatària el 25% de l'import d'aquestes accions.

Es valorarà l'increment d'aquest percentatge per part de l'empresa adjudicatària amb els següents escalons:

Percentatge	Puntuació	SI
30% a 34%	5 punts	
35% a 39%	10 punts	
40% a 49%	15 punts	
50% o més	20 punts	

NO indiquen cap percentatge.

Aquest apartat la valoració és de 0 punts.

LICITADOR: ÀGORA CÀTERING, S.L.

SOBRE 1: DOCUMENTACIÓ ADMINISTRATIVA:

"MODEL DE DECLARACIÓ RESPONSABLE" (Annex 1)

Comprovem que la Declaració Responsable està degudament reomplerta i signada electrònicament.

En cas de que recaigui en aquesta empresa la proposta d'adjudicació, se li requerirà la documentació justificativa del compliment dels requisits exigits, excepte que estigui inscrita en el RELI o en el ROLECE.

No obstant, **en haver verificat que l'empresa està inscrita en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores (RELI), quedarà exempta de presentar la documentació ja acreditada en aquest registre (data última actualització 07/05/2024).**

Aquesta inscripció en el RELI garanteix que l'empresa compleix amb els requisits generals de capacitat i solvència, així com altres condicions d'admissió, facilitant així el procés de tramitació de l'adjudicació.

SOBRE 2:

En la revisió de la documentació aportada en el sobre 2 **"MODEL DE PROPOSICIÓ ECONÒMICA I CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA"** (Annex 2), comprovem que el licitador presenta la documentació sol·licitada: oferta econòmica, documentació per a la valoració dels criteris d'adjudicació (Annex 2) i la Memòria Tècnica. Per tant, procedim a valorar l'oferta d'aquesta empresa.

S'aplicaran els següents criteris d'adjudicació tots avaluable automàticament.

El màxim de puntuació serà de **100 punts**, que es reparteixen de la manera següent:

1.- Preu/menú:

Segons la clàusula 16.1 del PCAP, la puntuació màxima per aquest criteri és de **35 punts**, aplicant la següent fórmula:

$$P_i = (P_{\min.} / P_i) \times P_{\max.}$$

P_i = Puntuació de l'oferta econòmica del licitador

$P_{\min.}$ = Import de l'oferta més baixa (oferta més avantatjosa econòmicament)

P_i = Import de l'oferta del licitador

$P_{\max.}$ = Puntuació màxima assignada al criteri del preu

No es valoraran baixes per sota del 5%.

Preu/menú màxim (sense IVA)	Preu ofert (sense IVA)	% IVA	Preu total (IVA inclòs)
5,80€	5,79€	10%	6,37€

Observant que no ha fet valoració a la baixa del 5% que correspondria a 5,51€ es procedeix a la valoració.

$$P_i = (5,70/5,79) \times 35 = \mathbf{34,45 \text{ punts}}$$

Per aquest apartat la valoració és de 34,45 punts.

2.- Pla menús:

Segons el previst a la clàusula 16.2 del PCAP, es valorarà amb un màxim de **24 punts**.

PLA DE MENÚS	PUNTUACIÓ	VARIETAT MÍNIMA	VARIETATS OFERTES
Varietats de carn	7 punts	5	5
Varietats de peix	7 punts	5	26
Varietats fruita	5 punts	10	32
Varietats hortalisses i verdures	5 punts	10	56

2.1.- Varietat de carns en el pla de menús (màxim 7 punts):

Es considera varietat de carns quan el producte procedeixi de diferents tipus (porc, vedella, conill, xai, pollastre,...)

Es valorarà fins a un màxim de 7 punts, per cada menú mensual que introdueixi com a mínim 5 varietats de carn.

La millor oferta rebrà la màxima puntuació i la resta d'ofertes rebran la puntuació proporcional a la més avantatjosa, d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \frac{\text{núm. productes oferta que es valora} \times 7}{\text{núm. productes oferta més alta}} \quad \frac{5}{5} \times 7 = 7 \text{ punts}$$

Per aquest apartat la valoració és de 7 punts.

2.2.- Varietat de peix en el pla de menús (màxim 7 punts):

Es considera varietat de peix quan el producte procedeix de diferents tipus (lluç, rap, salmó, bacallà, mero, llenguado, rosada, ...)

Es valorarà fins a un màxim de 7 punts, per cada menú mensual que introdueixi com a mínim 5 varietats de peix.

La millor oferta rebrà la màxima puntuació i la resta d'ofertes rebran la puntuació proporcional a la més avantatjosa, d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \frac{\text{núm. productes oferta que es valora} \times 7}{\text{núm. productes oferta més alta}} \quad \frac{21}{21} \times 7 = 7 \text{ punts}$$

En la seva oferta indiquen 26 varietats, però hem observat que 5 d'elles no són peixos, són mol·luscs i/o crustacis. Així doncs, hem considerat 21 varietats de peixos vàlides.

Per aquest apartat la valoració és de 7 punts.

2.3.- Varietat de fruita en el pla de menús (màxim 5 punts):

Es valorarà fins a un màxim de 5 punts, per cada menú mensual que introdueixi com a mínim 10 varietats de fruita en els menús.

La millor oferta rebrà la màxima puntuació i la resta d'ofertes rebran la puntuació proporcional a la més avantatjosa, d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \frac{\text{núm. productes oferta que es valora} \times 5}{\text{núm. productes oferta més alta}} \quad \frac{23}{23} \times 5 = 5 \text{ punts}$$

En la seva oferta indiquen 32 varietats, però observem que moltes d'elles són varis models de la mateixa varietat. Així doncs, comptem 23 varietats.

Per aquest apartat la valoració és de 5 punts.

2.4.- Varietat d'hortalisses i verdures en el pla de menús (màxim 5 punts):

Es valorarà fins a un màxim de 5 punts, per cada menú mensual que introdueixi com a mínim 10 varietats d'hortalisses i verdures.

La millor oferta rebrà la màxima puntuació i la resta d'ofertes rebran la puntuació proporcional a la més avantatjosa, d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \frac{\text{núm. productes oferta que es valora} \times 5}{\text{núm. productes oferta més alta}} \quad \frac{24}{24} \times 5 = 5 \text{ punts}$$

En la seva oferta indiquen 56 varietats, la revisem i considerem que 21 són correctes, ja que inclouen llegums i cereals i varis models de la mateixa varietat.

Per aquest apartat la valoració és de 5 punts.

3.- Incorporació subministrament mono dosis d'oliva, vinagre, sal i pebre (màxim 8 punts)

Documentació: El licitador haurà de presentar una descripció detallada del tipus de mono dosis que proposa subministrar, incloent informació sobre la marca, la composició del producte i les característiques de l'embalatge. També haurà de detallar la freqüència del subministrament i la garantia de disponibilitat, en cas contrari NO serà valorat.

	SI	NO
Incorporació mono dosis d'oli d'oliva, vinagre, sal i pebre	✓	

Adjunten fitxes tècniques de cada producte.

La valoració d'aquest apartat és de 8 punts.

4.- Ser o formar part d'una Entitat Social (màxim 6 punts)

	punts	SI	NO
Intervenien directament col·lectius amb especial dificultat	3	✓	
Si l'empresa és un Centre Especial de Treball	3		

Aporten conveni Aprodisca per la contractació del compliment amb especial dificultat. Però en el servei objecte d'aquesta licitació no intervé directament col·lectiu amb especial dificultat; per tant aquest apartat no es valora.

No són un Centre Especial de Treball, aquest apartat tampoc es valora.

La valoració total és de 0 punts.

5.- Certificat ISO 9001-2015 (4 punts)

Cal aportar documentació que acrediti aquest requisit, en cas contrari, NO serà valorat.

	SI	NO
Certificat ISO 9001-2015 Qualitat	✓	

Adjunten el Certificat ISO 9001-2015, per tant, aquest apartat es valora.

La valoració és de 4 punts.

6.- Proximitat de la cuina central a la Seu de la Mancomunitat TEGAR del Garraf (Avinguda del Riu Foix, 60 – 08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona) (màxim 3 punts)

Distància KM	Puntuació
De 0 a 30 Km	3 punts
Més de 30 Km a 50 Km	2 punts
Més de 50 Km	1 punt

Indiquen que tenen una distància de 21,10 km. Adjunten ruta de Google Maps.

Distància KM	21,10 km
--------------	----------

Aquest apartat la valoració és de 3 punts.

7.- Altres millores

La decisió de la renovació, substitució, compra o reparació del material i/o maquinària de la cuina serà responsabilitat de la Mancomunitat TEGAR del Garraf, assumint l'empresa adjudicatària el 25% de l'import d'aquestes accions.

Es valorarà l'increment d'aquest percentatge per part de l'empresa adjudicatària amb els següents escalons:

Percentatge	Puntuació	SI
30% a 34%	5 punts	
35% a 39%	10 punts	
40% a 49%	15 punts	
50% o més	20 punts	si

Indiquen un percentatge de 50% o més.

Aquest apartat la valoració és de 20 punts.

RESUM DE VALORACIONS:

CONCEPTE	PUNTUACIÓ MÀXIMA PER CRITERI	PUNTUACIÓ FUNDACIÓ CASSIÀ JUST	PUNTUACIÓ ÀGORA CÀTERING
1.- <u>Preu/menú:</u>	35	35	34,45
2.- <u>Pla de menús:</u>	24	9,39	24
*Mínim 5 varietats carns	7	7	7
*Mínim 5 varietats peixos	7	-	7
*Mínim 10 varietats fruita	5	2,39	5
*Mínim 10 varietats hortalisses i verdures	5	0	5
3.- <u>Mono dosis d'oli d'oliva, vinagre, sal i pebre</u>	8	0	8
4.- <u>Ser o format part Entitat Social:</u>	6	6	0
*Col·lectius amb especial dificultat	3	3	0
*Centre Especial de Treball	3	3	0
5.- <u>Tenir Certificat ISO 9001-2015 Qualitat</u>	4	0	4
6.- <u>Proximitat cuina central a la Seu TEGAR</u>	3	2	3
*De 0 Km a 30 Km	3		3
*Més de 30 Km a 50 Km	2	2	
*Més de 50 Km	1		
7.- <u>Altres millores</u>	20	0	20
*30% a 34%	5	-	
*35% a 39%	10	-	
*40% a 49%	15	-	
*50% o més	20	-	20
TOTAL	100	52,39	93,45

CONCLUSIONS:

Es proposa a l'òrgan de contractació l'adjudicació del contracte a **ÀGORA CATERING, S.L.**, ja que és l'empresa que ha obtingut la major puntuació.

Vilanova i la Geltrú, a la data de la signatura electrònica

La Secretària de la Mesa
Montse Roig Cunillera