



INFORME

Exp.:1403-1513-2024
SECRETARIA I SERVEIS JURIDICS

ASSUMPTE: VALORACIÓ DEL **SOBRE NÚM. 2** CORRESPONENT A LA DOCUMENTACIÓ AVALUABLE EN BASE A JUDICIS DE VALOR PER A LA CONTRACTACIÓ MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT HARMONITZAT DEL SERVEI DE MENJADOR I MONITORATGE DE LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL EL GUINYOL CURS 2024- 2025 I 2025-2026

El present informe s'emet de conformitat amb el que disposa l'article 80 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.

ANTECEDENTS

L'objecte del present procediment és la contractació dels següents serveis per a la Llar Municipal El Guinyol per als cursos 2024-2025 i 2025-2026.

- Servei de cuina
- Servei de monitoratge durant l'horari del servei de menjador.

En data 28 de novembre de 2024, essent les 10:00 hores, es va reunir la Mesa de Contractació del procediment esmentat per a l'obertura del Sobre núm. 2, corresponent a la documentació tècnica avaluable en base a judicis de valor presentada per les quatre empreses licitadores:

- 1. CORE RESTAURACIÓ SL**
- 2. NUTRES-NUTRICION HOLISTICA SL**
- 3. SACALMSER, SLU**
- 4. SERVEI D'ÀPATS, SL**

Essent les 9:00 h del dia 13 de desembre de 2024, es reuneix la Mesa de Contractació per tal d'estudiar i valorar el contingut de les propostes.

Assisteixen la Sra. Júlia Bellver Gay, tècnica d'educació, com a presidenta, el Sr. José Félix Velasco Martínez, Secretari, com a vocal, el Sr. Oriol Lladó Jiménez, tècnic econòmic, com a vocal, acompanyats de la Sra. Esther Rojas Remón, administrativa, en funció de secretària de l'acte.





Assisteix també la Sra. Maria Teresa Cornago Herrero, directora de la llar d'infants municipal El Guinyol, convidada per la Mesa de contractació en qualitat de personal tècnic qualificat als efectes previstos a l'art. 157 de la LCSP.

INFORME

Seguidament, es realitza la següent valoració, en base als criteris previstos als apartats de l'article 13.A. del Plec de Clàusules Administratives corresponents:

A.1. MATÈRIES PRIMERES I PROVEÏDORS (FINS A 20 PUNTS)

CORE RESTAURACIÓ SL

A.1.1 Gestió i qualitat de les matèries primeres dels productes. (Puntuació màxima 10 punts)

Aporten un resum clar i concís envers la gestió i qualitat de les matèries primeres dels productes. A diferència de la resta, destaquen les tècniques de cocció que empren: tècniques saludables com el vapor, al forn o a la planxa, per tal de conservar nutrients i oferir bons gustos. A més, cal destacar que ofereixen una pedagogia alimentària amb els infants mitjançant tallers i activitats sobre alimentació saludable, fomentant bons hàbits.

Per altra banda, cal mencionar que tot i aportar un resum clar i concís, no aporta una informació gaire extensa per aquest motiu no obté la màxima puntuació possible, i se li atribueix **8 punts**.

A.1.2 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal. (Puntuació màxima 5 punts)

Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal del **84%** (No s'ha especificat en general, sinó per productes. Hem procedit a fer la mitjana de tots els percentatges que s'ha concretat) Equival a una puntuació de **4,2 punts**

A.1.3 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció ecològica. (Puntuació màxima 5 punts)

Proveïdors vinculats a la producció ecològica del **80%** (No s'ha especificat en general, sinó per productes. Hem procedit a fer la mitjana de tots els percentatges que s'ha concretat) Equival a una puntuació de **4 punts**.





Ajuntament
de Begues

Av. Torres Vilaró, 4
08859 Begues, Barcelona
T. 93 639 05 38 Fax. 93 639 00 18
begues@begues.cat

NUTRES-NUTRICION HOLISTICA SL

A.1.1 Gestió i qualitat de les matèries primeres dels productes. (Puntuació màxima 10 punts)

La presentació és molt detallada. Incorporen molts elements en referència a la gestió i qualitat de les matèries primeres dels productes. Aporten un nombre elevat de taules que fan referència a l'origen de les matèries primeres.

Pels motius exposats, Nutres obté la màxima puntuació possible en aquest apartat. Es a dir, **10 punts**.

A.1.2 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal. (Puntuació màxima 5 punts)

Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal del **80,55%**. Equival a una puntuació de **4,03 punts**.

A.1.3 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció ecològica. (Puntuació màxima 5 punts)

Proveïdors vinculats a la producció ecològica del **77,78%**. Equival a una puntuació de **3,89 punts**

SACALMSER, SLU

A.1.1 Gestió i qualitat de les matèries primeres dels productes. (Puntuació màxima 10 punts)

Destaquen que tenen comitè que avalua constantment les necessitats i quins son els articles que s'adapten millor a les especificacions requerides (tant de qualitat, seguretat alimentària com dels propis processos interns). La informació està molt ben estructurada, aportant en cada aspecte elements que detallen molt bé els proveïdors. Destacar positivament que a diferència de les altres empreses, col·laboren amb empreses d'economia social i per això treballem també amb productes provinents d'empreses d'inserció, centres especials de treball o similars.





**Ajuntament
de Begues**

Av. Torres Vilaró, 4
08859 Begues, Barcelona
T. 93 639 05 38 Fax. 93 639 00 18
begues@begues.cat

Per altra banda, fa una descripció genèrica dels aspectes relacionats amb la matèria primera, sense detallar que implica un "producte bo, net i just". Per aquest motiu, la informació no es troba prou aterrada a les necessitats del servei de la Llar d'Infants el Guinyol.

A diferència de la resta, promouen amb major quantitat els productes de proteïna animal, amb menció especial al porc. És pels motius exposats que té una **puntuació de 6** sobre 10.

A.1.2 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal. (Puntuació màxima 5 punts)

Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal del **35%**. Equival a una puntuació de **1,75 punts**

A.1.3 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció ecològica. (Puntuació màxima 5 punts)

Proveïdors vinculats a la producció ecològica del **45%**. Equival a una puntuació de **2,25 punts**

SERVEI D'ÀPATS, SL

A.1.1 Gestió i qualitat de les matèries primeres dels productes. (Puntuació màxima 10 punts)

Aporten la informació molt ben estructurada, però manquen taules de referència per tal d'obtenir una major informació de la gestió dels productes. Treballen amb entitats amb la finalitat de qual és la integració sociolaboral de persones amb discapacitats. Equival a una puntuació de **7 punts**.

A.1.2 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal. (Puntuació màxima 5 punts)

Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal del **90%**. Equival a una puntuació de **4'5 punts**

A.1.3 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció ecològica. (Puntuació màxima 5 punts)

Proveïdors vinculats a la producció ecològica del **80%**. Equival a una puntuació de **4 punts**

Signatura 3 de 3
JOSE FELIX VELASCO MARTINEZ
20/12/2024

Signatura 2 de 3
ORIOL LLADO JIMENEZ
20/12/2024

Signatura 1 de 3
JULIA BELLVER GAY
20/12/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	5fb2465d238f4ead91d3ca453309b76f001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSASWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





A.2. DISSENY DE MENÚS (FINS A 20 PUNTS)

CORE RESTAURACIÓ SL

A.2.1. Proposta de dinars per edats, necessitats nutricionals especials, sortides, excursions i festes. (Puntuació màxima 5 punts)

Dieta mediterrània, es basen amb la piràmide nutricional.

Necessitats nutricionals: Diferencien els grups d'edat amb 4 menús. És l'empresa que ha presentat més nº de menú per grups d'edat (4) i segons l'energia que necessiten i les kcal que han d'ingerir. (a partir del calendari de Salut Publica orientatiu d'incorporació d'aliments)

Ofereixen menús personalitzats amb les necessitats especials com al·lèrgies, costums, creences, religions... Sortides: Ofereixen el menú en format carmanyola, i no d'entrepà. Equival a una puntuació de **5 punts**

A.2.2. Proposta de berenars per edats atenent criteris nutricionals. (Puntuació màxima 10 punts)

Es presenta una proposta variada i equilibrada de berenars. **10 punts**

A.2.3 Fitxes tècniques de composició dels menús detallant gramatges, ingredients, valoració nutricional i les instruccions de treball. (Puntuació màxima 5 punts)

Aporten un **major nombre de fitxes tècniques** detallades amb tota la informació referent als valors nutricionals i procediments de les instruccions de treball. Per aquest motiu obtenen el màxim de puntuació, **5 punts**.

NUTRES-NUTRICION HOLISTICA SL

A.2.1. Proposta de dinars per edats, necessitats nutricionals especials, sortides, excursions i festes. (Puntuació màxima 5 punts)

Eviten proteïna animal el màxim possible. Exposen 2 menús per la diversitat d'edats. Presenten 1 menú concretament vegetarià. Festes: Adapten el

20/12/2024
Signatura 3 de 3
JOSE FELIX VELASCO MARTINEZ
20/12/2024
Signatura 2 de 3
ORIOL LLADO JIMENEZ
20/12/2024
Signatura 1 de 3
JULIA BELLVER GAY

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	5fb2465d238f4ead91d3ca453309b76f001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament
de Begues

Av. Torres Vilaró, 4
08859 Begues, Barcelona
T. 93 639 05 38 Fax. 93 639 00 18
begues@begues.cat

menú per commemorar les jornades festives i l'època de l'any. En motiu del reduït nombre de menús presentats, equival a **3 punts**.

A.2.2. Proposta de berenars per edats atenent criteris nutricionals. (Puntuació màxima 10 punts)

Es presenta una proposta variada i equilibrada de berenars. **10 punts**.

A.2.3 Fitxes tècniques de composició dels menús detallant gramatges, ingredients, valoració nutricional i les instruccions de treball. (Puntuació màxima 5 punts)

Contextualitza adequadament l'ús i utilitat de la fitxa tècnica. Però manquen més propostes de fitxes tècniques, ja que detallen les instruccions de treball únicament 3 plats dels menús.

En base a la manca de propostes de menús detallats al complet, obté **3 punts**.

SACALMSER, SLU

A.2.1. Proposta de dinars per edats, necessitats nutricionals especials, sortides, excursions i festes. (Puntuació màxima 5 punts)

Dieta mediterrània. Presenten 2 menús per grups d'edat: triturat i sòlid

L'aigua de beure l'ofereixen embotellades amb garrafes de 5 litres.

Consideren la carn com a base de la dieta, a diferència de la resta que promouran reduir la proteïna d'origen animal. Considera la diversitat com a una característica "especial". Sortides: ofereixen entrepans (Destaquem que és menys nutricional que la resta de propostes).

Equival a una puntuació de **2 punts**.

A.2.2. Proposta de berenars per edats atenent criteris nutricionals. (Puntuació màxima 10 punts)

Es presenta una proposta variada i equilibrada de berenars. **10 punts**.

A.2.3 Fitxes tècniques de composició dels menús detallant gramatges, ingredients, valoració nutricional i les instruccions de treball. (Puntuació màxima 5 punts)





**Ajuntament
de Begues**

Av. Torres Vilaró, 4
08859 Begues, Barcelona
T. 93 639 05 38 Fax. 93 639 00 18
begues@begues.cat

Aporten un **major nombre de fitxes tècniques** detallades amb tota la informació referent als valors nutricionals i procediments de les instruccions de treball. Per aquest motiu obté el màxim de la puntuació, **5 punts**.

SERVEI D'ÀPATS, SL

A.2.1. Proposta de dinars per edats, necessitats nutricionals especials, sortides, excursions i festes. (Puntuació màxima 5 punts)

Utilitzen aigua embotellada per la preparació dels triturats. Presenten **2 menús** segons els grups d'edats: Sencer i triturats. Molt poc detallat, no ha desenvolupat les diferències de grups d'edat. Equival a una puntuació d'**1 punt**.

A.2.2. Proposta de berenars per edats atenent criteris nutricionals. (Puntuació màxima 10 punts)

Es presenta una proposta variada i equilibrada de berenars. **10 punts**.

A.2.3 Fitxes tècniques de composició dels menús detallant gramatges, ingredients, valoració nutricional i les instruccions de treball. (Puntuació màxima 5 punts)

Aporten un elevat nombre de fitxes tècniques, però manca les instruccions de treball de les receptes. Puntuem doncs, amb **3 punts**.

A.3. ORGANITZACIÓ I SUPERVISIÓ DEL SERVEI (FINS A 9 PUNTS)

A.3.1. Recursos humans necessaris superiors als que determina el plec de prescripcions tècniques per a la prestació del servei així com la proposta de cobertura de baixes. (Puntuació màxima 2 punts)

El criteri adoptat per valorar aquest apartat ha estat el següent:

- Es valora fins a 1 punt la garantia dels licitadors de donar cobertura a qualsevol situació d'absentisme laboral.
- Es valora fins a 1 punt les millores ofertes per sobre del que estableix el plec de clàusules administratives.





**Ajuntament
de Begues**

Av. Torres Vilaró, 4
08859 Begues, Barcelona
T. 93 639 05 38 Fax. 93 639 00 18
begues@begues.cat

Les ofertes presentades per les quatre empreses licitadores garanteixen la cobertura de qualsevol situació d'absentisme laboral, per tant els hi correspon 1 punt a cadascuna.

Pel que fa a les millores:

- L'empresa Core Restauració, SL ofereix l'incrementen de la jornada diària de la cuinera en 1 hora. Per aquest motiu, es valora aquesta millora amb 0,25 punts.

- L'empresa Sacalmser, SLU ofereix la incorporació d'un auxiliar/monitor amb una dedicació de 15 hores setmanal. Per aquest motiu, es valora aquesta millora amb 1 punt.

Per tant, el resultat de la valoració d'aquest apartat A.3.1. és el següent:

Core Restauració, SL.....**1,25 punts.**
Nutres – Nutrición Holística, SL.....**1 punt.**
Sacalmser, SLU**2 punt.**
Servei d'àpats, SL.....**1 punt.**

A.3.2. Coordinació amb el centre, supervisió, seguiment i avaluació del servei. (Puntuació màxima 5 punts)

El criteri adoptat per valorar aquest apartat ha estat el següent:

- a) Per a cadascun dels 4 aspectes a valorar (coordinació, supervisió, seguiment i avaluació), s'atorgarà fins a 1 punt si l'oferta presentada garanteix els aspectes bàsics per a la correcta prestació del servei d'acord amb allò establert als Plecs. La puntuació màxima que es podrà obtenir en aquest apartat és de 4 punts.
- b) Per a cadascun dels 4 aspectes a valorar (coordinació, supervisió, seguiment i avaluació), s'atorgarà fins a 0,25 punts addicionals si l'oferta presentada presenta millores respecte als requisits exigits al Plec. La puntuació màxima que es podrà obtenir en aquest apartat és d'1 punt.

El projecte presentat per les quatre empreses licitadores compleix amb els requisits mínims establerts al Plec per al correcte desenvolupament del servei, per tant els hi corresponen 4 punts a cadascuna.





**Ajuntament
de Begues**

Av. Torres Vilaró, 4
08859 Begues, Barcelona
T. 93 639 05 38 Fax. 93 639 00 18
begues@begues.cat

L'empresa Nutres – Nutrición Holística, SL, en l'apartat que tracta sobre l'avaluació, aporta una taula d'indicadors com a instrument d'avaluació diferencial respecte la resta d'empreses, motiu pel qual se li atorga 0,25 punt en concepte de millores.

No s'ha observat cap altra millora en les ofertes presentades.

Per tant, el resultat de la valoració d'aquest apartat A.3.2. és el següent:

Core Restauració, SL.....**4 punts.**
Nutres – Nutrición Holística, SL**4,25 punts.**
Sacalmser, SLU.....**4 punts.**
Servei d'àpats, SL**4 punts.**

A.3.3. Pla de formació del personal que executa el servei. (Puntuació màxima 2 punts)

El criteri adoptat per valorar aquest apartat ha estat el següent:

La formació en qüestions alimentàries i nutricionals es valoren amb un màxim d'1 punt.

La formació en aspectes socials es valoren amb un màxim de 0,5 punts.

La formació es qüestions de benestar emocional es valoren amb un màxim de 0,5 punt.

En matèria de formació alimentària i nutricional, les quatre empreses presenten un pla de formació adequat a aquestes necessitats, el que suposa que totes obtenen 1 punt en aquest apartat.

Pel que fa a la formació de caràcter social:

Core Restauració, SL ofereix una formació en gestió de situacions i seminaris d'actualització i conferències sobre nutrició infantil i tendències en alimentació sostenible. Per aquests motius es valora en 0,5 punts aquest apartat.

Sacalmser, SLU ofereix les següents formacions:





- Implantació de la política ambiental, pla de reciclatge i aprofitament dels recursos energètics.
- Prevenció del malbaratament alimentari.
- Pla d'igualtat.

Per aquests motius es valora en 0,5 punts aquest apartat.

Pel que fa a la formació de caràcter emocional, Sacalmser, SLU ofereix una formació en resolució de conflictes a l'entorn de treball i una formació de gestió de l'estrès. Per aquests motius es valora en 0,5 punts aquest apartat.

Per tant, el resultat de la valoració d'aquest apartat A.3.3. és el següent:

Core Restauració, SL.....**1,5 punts.**
 Nutres – Nutrición Holística, SL**1 punts.**
 Sacalmser, SLU**2 punts.**
 Servei d'àpats, SL**1 punts.**

RESULTAT

Tenint en compte tot l'anteriorment esmentat, el resultat de valoració de la documentació inclosa en el Sobre núm. 2, corresponent a la documentació tècnica avaluable en base a judicis de valor, queda de la següent manera:

	A.1. MATÈRIES PRIMÈRES I PROVEÏDORS Màxim 20 punts.	A.2. DISSENY DE MENÚS Màxim 20 punts.	A.3. ORGANITZACIÓ I SUPERVISIÓ DEL SERVEI Màxim 9 punts.	TOTAL
CORE RESTAURACIÓ SL	16,20	20	6,75	42,95
NUTRES-NUTRICION HOLISTICA SL	17,92	16	6,25	40,17
SACALMSER, SLU	10	17	8	35
SERVEI D'ÀPATS, SL	15.50	14	6	35,50

20/12/2024
 Signatura 3 de 3
 JOSE FELIX VELASCO MARTINEZ
 20/12/2024
 Signatura 2 de 3
 ORIOL LLADO JIMENEZ
 20/12/2024
 Signatura 1 de 3
 JULIA BELLVER GAY





**Ajuntament
de Begues**

Av. Torres Vilaró, 4
08859 Begues, Barcelona
T. 93 639 05 38 Fax. 93 639 00 18
begues@begues.cat

Begues, a data de la signatura electrònica.

Júlia Bellver Gay
Presidenta

José Félix Velasco Martínez
Vocal

Oriol Lladó Jiménez
Vocal

Signatura 3 de 3 JOSE FELIX VELASCO MARTINEZ	20/12/2024
Signatura 2 de 3 ORIO LLLADO JIMENEZ	20/12/2024
Signatura 1 de 3 JULIA BELLVER GAY	20/12/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	5fb2465d238f4ead91d3ca453309b76f001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

