

INFORME SOBRE LA VALORACIÓ DE LA DOCUMENTACIÓ PRESENTADA EN EL SOBRE C DE L'ACORD MARC PER A L'HOMOLOGACIÓ DE PROVEÏDORS PEL SERVEI DE CÀTERING PER A L'AJUNTAMENT DE GAVÀ

ANTECEDENTS

La clàusula 13 del plec de clàusules administratives particulars que regeixen aquesta licitació estableix els criteris avaluables de forma automàtica, fins a 100 punts, i que es transcriu a continuació:

Lot 1 Serveis de petit càterings

Resum Criteris automàtics (100 punts):

1. Criteris econòmics (fins 52 punts)	
1.1 Percentatge de descompte pels següents menús tipus	Fins a 37 punts
1.1 Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/ hora per cambrer/a	Fins a 15 punts
2. Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic (fins 21 punts)	
2.1. Anys d'experiència del coordinador/a tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica	Fins a 8 punts
2.2. Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrits a l'execució del contracte A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals (fins a 10 punts) B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats (fins a 3 punts)	Fins a 13 punts
3 Criteris mediambientals (fins 5 punts)	
3.1. Utilització de vehicles de baixa emissions	5 punts
4. Criteris socials (fins 10 punts)	
4.1. Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials	10 punts
5. Criteris ecològics. (Fins 12 punts)	
5.1. Productes frescos o amb un cicle curt de distribució	6 punts
5.2. Procedència del Cafè i cacau	6 punts

1. Criteris econòmics. Fins 52 punts

1.1. Percentatge de descompte pels següents menús tipus: fins 37 punts

Els licitadors hauran d'oferir un únic percentatge de descompte sobre els següents preus unitaris màxims (sense IVA) per tipologia de càtering, durant tota la vigència del contracte.

En cas de contractar aquest càtering tipus valorat, serà d'aplicació el preu resultant d'aplicar el preu de descompte ofert.

	COFFEE BREAK	Preu màxim/ per persona (Sense IVA)
OPCIÓ 1	Cafè, aigua, llet variada, suc i infusions Mínim 2 varietats de brioixeria dolça	7,00 €
OPCIÓ 2	Cafè, aigua, llet variada, suc i infusions Mínim 2 varietats de brioixeria dolça Mínim 2 mini entrepans variats	8,00 €
OPCIÓ 3	Xocolatada i 2 peces melindros	3,50 €

* El servei inclourà tots els apartats que són obligatoris del servei de càtering de la clàusula 3.1. Operativa del servei

La proposta es presentarà de la següent manera

PERCENTATGE DE DESCOMPTE OFERTAT	
----------------------------------	--

Aquesta proposta es valorarà de la següent manera:

$P = 37 * (\text{Percentatge de descompte ofert pel licitador/a} / \text{major percentatge de descompte ofertat})$.

S'atorgarà la màxima puntuació a l'oferta econòmica que ofereixi major percentatge de descompte i la resta s'aplicarà la fórmula que s'indica en aquest apartat. Es puntuarà amb 0 punts les ofertes que no ofereixin cap percentatge de baixa.

1.2. Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/hora per cambrer/a: fins a 15 punts.

Els licitadors haurà d'oferir un percentatge de descompte sobre el preu/hora màxim per cambrer/a (sense IVA)

Aquest serà el preu pel que es contractarà, en cas de ser necessari, el servei de cambrer/a per totes les tipologies de càterings, durant tota la vigència del contracte.

Preu/hora màxim per cambrer/a	Percentatge de descompte ofert
----------------------------------	-----------------------------------

(sense IVA)	
35 €/hora	___ %

* El preu/hora ofert no podrà superar el preu/hora màxim (sense IVA) previst a la licitació

Aquesta proposta es valorarà de la següent manera:

$P = 15 * (\text{Percentatge de descompte ofert pel licitador/a} / \text{major percentatge de descompte ofertat})$.

S'atorgarà la màxima puntuació a l'oferta econòmica que ofereixi major percentatge de descompte i la resta s'aplicarà la fórmula que s'indica en aquest apartat. Es puntuarà amb 0 punts les ofertes que no ofereixin cap percentatge de baixa.

2 Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic. Fins 21 punts

2.1. Anys d'experiència del coordinador/a tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica: 8 punts

Es valoraran els anys d'experiència extra als exigits a la solvència tècnica.

La disposició d'experiència addicional del coordinador/a tècnic proporciona una aportació qualitativa important en el desenvolupament de les tasques assignades, proporcionant una execució eficient de les feines a desenvolupar traduint-se en un impacte rellevant en l'obtenció d'un servei d'alta qualitat.

La puntuació es distribuirà de la següent forma:

Tipologia de perfil	Experiència professional mínima establerta	Major experiència professional oferta	Puntuació màxima	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Coordinador/a tècnic/a.	3 anys	Més de 3 anys i menys de 4.	4	
		Igual o superior a 4 anys	8	

S'acreditarà indicant el CV de la persona responsable de la coordinació del servei

2.2. Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrit a l'execució del contracte.

A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies. fins 10 punts

Ajuntament de Gavà



El principi clau és que la persona adscrita al contracte com a coordinar/a tècnic disposi de formació adient per garantir el desenvolupament correcte dels actes institucionals, concretament sobre el tracte amb autoritats, el desenvolupament de l'esdeveniment i com tractar situacions especials. És igualment important que tinguin coneixements alimentaris sobre els al·lèrgens en restauració col·lectiva a fi d'evitar la possibilitat de contaminacions creuades i portar a terme les mesures higienicosanitàries adients.

El licitador podrà declarar aquesta formació realitzada. La puntuació es distribuirà de la següent forma:

- Curs de formació en Protocol de serveis de càtering 5 punts
- Curs de formació en Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies 5 punts

L'oferta es presentarà de la següent manera:

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) en cas que el coordinador/a tècnic disposi del curs
Protocol de serveis de càtering	
Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies	

No es puntuarà la formació en cas de no aportar la documentació acreditativa de la formació realitzada.

B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats: 3 punt
S'atorgarà 3 punt si la persona adscrita al contracte com a coordinar/a tècnic disposi de formació sobre la gestió dels residus i tingui coneixement sobre els residus generats.

L'oferta es presentarà de la següent manera:

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) si s'ofereix
Gestió de residus	

No es puntuarà la formació en cas de no aportar la documentació acreditativa i/o els certificats que acreditin que algú del seu personal disposa d'aquesta formació.

3. Criteris mediambientals. Fins 5 punts

3.1. Utilització de vehicles de baixa emissions. fins 5 punts

El transport del material utilitzant vehicles menys contaminants persegueix reduir l'impacte ambiental associat a l'activitat municipal a través d'impulsar i incrementar l'eficiència en el consum de recursos, potenciant totes les actuacions que aportin valor al contracte i ajudin a aconseguir un creixement sostenible.

Per posar a disposició del contracte, a partir de la seva adjudicació, per al transport del material, com a mínim, un vehicle de motor de les següents característiques:

Distintiu ambiental DGT	Puntuació màxima
Si és un vehicle ZERO	5
Si és un vehicle ECO	3
Si és un vehicle C	2

L'oferta es presentarà de la següent manera:

Indicar l'etiqueta ambiental que disposa el vehicle

4. Criteris socials. Fins 10 punts

4.1. Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials: 10 punt

S'atorgarà 10 punt al licitador que disposi d'un programa de donació d'aliments a entitats socials o una altra estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament, i reduir el malbaratament alimentari.

El licitador haurà d'adjuntar la informació del programa per ser valorat.

Indicar si s'ofereix el programa de donació d'aliments

5. Criteris ecològics. Fins 12 punts

5.1. Productes frescos o amb un cycle curt de distribució. Fins 6 punts

Fer servir productes frescos o amb un cycle curt de distribució proporciona un valor afegit a l'execució del contracte, ja que permet disposar d'aliments més saludables i reduir els desplaçaments i tots els costos i ecològics i mediambientals derivats.

S'atorgaran fins a 6 punts als licitadors que indiquin fer servir productes frescos i amb un cycle curt de distribució.

Es valorarà segons la següent taula:

	Punts	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Productes frescos	3 punts	
Productes amb cicle curt de distribució	3 punts	

Per acreditar-ho, caldrà que presentin un llistat indicant el/s producte/s frescos i/o amb un cicle curt de distribució que podrien oferir durant l'execució del contracte

5.2. Procedència del Cafè i cacau. Fins 6 punt

Les empreses licitadores hauran d'indicar quins dels següents productes utilitzats són de procedència de comerç just:

S'atorgaran fins a 6 punts als licitadors que indiquin que la procedència de cafè i cacau és de comerç just.

Es valorarà segons la següent taula

Productes Comerç Just	Punts	Marcar amb una creu (X) en ca d'oferir
Cacau	3 punts	
Cafè	3 punts	

Per poder ser valorat els licitadors hauran de justificar documentalment la seva procedència mitjançant la presentació d'una declaració responsable conforme el cafè i el cacau hauran de ser de comerç just, la qual cosa s'acreditarà mitjançant un dels dos sistemes de garantia reconeguts a nivell internacional (WFTO, atorgada per l'Organització Mundial de Comerç Just, o el Segell Fairtrade, atorgat per l'Organització del Segell de Comerç Just).

Lot 2 Serveis de mitjà-gran càterings

Resum Criteris automàtics (100 punts):

1. Criteris econòmics (fins 52 punts)	
1.1 Percentatge de descompte pels següents menús tipus	Fins a 37 punts
1.1 Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/ hora per cambrer/a	Fins a 15 punts
2. Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic (fins 21 punts)	

2.1. Anys d'experiència del coordinador/a tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica	Fins a 8 punts
2.2. Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrits a l'execució del contracte A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals (fins a 10 punts) B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats (fins a 3 punts)	Fins a 13 punts
3 Criteris mediambientals (fins 5 punts)	
3.1. Utilització de vehicles de baixa emissions	5 punts
4. Criteris socials (fins 10 punts)	
4.1. Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials	10 punts
5. Criteris ecològics. (Fins 12 punts)	
5.1. Productes frescos o amb un cycle curt de distribució	6 punts
5.2. Procedència del Cafè i cacau	6 punts

1. Criteris econòmics. Fins 52 punts

1.1. Percentatge de descompte pels següents menús tipus: fins 37 punts

Els licitadors hauran d'oferir un únic percentatge de descompte sobre els següents preus unitaris màxims (sense IVA) per tipologia de càterring, durant tota la vigència del contracte.

En cas de contractar aquest càterring tipus valorat, serà d'aplicació el preu resultant d'aplicar el preu de descompte ofert.

	APERITIU	Preu màxim/ per persona (Sense IVA)
OPCIÓ 1	Copa de cava Aigua mineral i refrescs Mínim 2 varietats per picar (fred)	10,00 €

* El servei inclourà tots els apartats que són obligatoris del servei de càterring de la clàusula 3.1. Operativa del servei

	COCTEL-LUNCH	Preu màxim/ per persona (Sense IVA)
OPCIÓ 1	Copa de cava Aigua mineral i refrescs Mínim 2 varietats per picar (fred) Mínim 2 varietat per picar (calent)	15,00 €

OPCIÓ 2	Vi blanc, vi negre Aigua mineral i refrescs Mínim 2 varietats per picar (fred) Mínim 2 varietats per picar (calent)	15,00 €
---------	--	---------

* El servei inclourà tots els apartats que són obligatoris del servei de càterring de la clàusula 3.1. Operativa del servei

La proposta es presentarà de la següent manera

PERCENTATGE DE DESCOMPTE OFERTAT	
----------------------------------	--

Aquesta proposta es valorarà de la següent manera:

$P = 37 * (\text{Percentatge de descompte ofert pel licitador/a} / \text{major percentatge de descompte ofertat})$.

S'atorgarà la màxima puntuació a l'oferta econòmica que ofereixi major percentatge de descompte i la resta s'aplicarà la fórmula que s'indica en aquest apartat. Es puntuarà amb 0 punts les ofertes que no ofereixin cap percentatge de baixa.

1.2. Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/hora per cambrer/a: fins a 15 punts.

Els licitadors haurà d'oferir un percentatge de descompte sobre el preu/hora màxim per cambrer/a (sense IVA)

Aquest serà el preu pel que es contractarà, en cas de ser necessari, el servei de cambrer/a per totes les tipologies de càterings, durant tota la vigència del contracte.

Preu/hora màxim per cambrer/a (sense IVA)	Percentatge de descompte ofert
35 €/hora	___ %

* El preu/hora ofert no podrà superar el preu/hora màxim (sense IVA) previst a la licitació

Aquesta proposta es valorarà de la següent manera:

$P = 15 * (\text{Percentatge de descompte ofert pel licitador/a} / \text{major percentatge de descompte ofertat})$.

S'atorgarà la màxima puntuació a l'oferta econòmica que ofereixi major percentatge de descompte i la resta s'aplicarà la fórmula que s'indica en aquest apartat. Es puntuarà amb 0 punts les ofertes que no ofereixin cap percentatge de baixa.

2 Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic. Fins 21 punts

2.1. Anys d'experiència del coordinador/a tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica: 8 punts

Es valoraran els anys d'experiència extra als exigits a la solvència tècnica.

La disposició d'experiència addicional del coordinador/a tècnic proporciona una aportació qualitativa important en el desenvolupament de les tasques assignades, proporcionant una execució eficient de les feines a desenvolupar traduint-se en un impacte rellevant en l'obtenció d'un servei d'alta qualitat.

La puntuació es distribuirà de la següent forma:

Tipologia de perfil	Experiència professional mínima establerta	Major experiència professional oferta	Puntuació màxima	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Coordinador/a tècnic/a.	3 anys	Més de 3 anys i menys de 4.	4	
		Igual o superior a 4 anys	8	

S'acreditarà indicant el CV de la persona responsable de la coordinació del servei

2.2. Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrit a l'execució del contracte.

A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies. fins 10 punts

El principi clau és que la persona adscrita al contracte com a coordinador/a tècnic disposi de formació adient per garantir el desenvolupament correcte dels actes institucionals, concretament sobre el tracte amb autoritats, el desenvolupament de l'esdeveniment i com tractar situacions especials. És igualment important que tinguin coneixements alimentaris sobre els al·lèrgens en restauració col·lectiva a fi d'evitar la possibilitat de contaminacions creuades i portar a terme les mesures higienicosanitàries adients.

El licitador podrà declarar aquesta formació realitzada. La puntuació es distribuirà de la següent forma:

- Curs de formació en Protocol de serveis de càtering 5 punts
- Curs de formació en Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies 5 punts

L'oferta es presentarà de la següent manera:

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) en cas que el coordinador/a tècnic disposi del curs
----------------------	---

Protocol de serveis de càtering	
Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies	

No es puntuarà la formació en cas de no aportar la documentació acreditativa de la formació realitzada.

B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats: 3 punt
S'atorgarà 3 punt si la persona adscrita al contracte com a coordinar/a tècnic disposi de formació sobre la gestió dels residus i tingui coneixement sobre els residus generats.

L'oferta es presentarà de la següent manera:

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) si s'ofereix
Gestió de residus	

No es puntuarà la formació en cas de no aportar la documentació acreditativa i/o els certificats que acreditin que algú del seu personal disposa d'aquesta formació.

3. Criteris mediambientals. Fins 5 punts

3.1. Utilització de vehicles de baixa emissions. fins 5 punts

El transport del material utilitzant vehicles menys contaminants persegueix reduir l'impacte ambiental associat a l'activitat municipal a través d'impulsar i incrementar l'eficiència en el consum de recursos, potenciant totes les actuacions que aportin valor al contracte i ajudin a aconseguir un creixement sostenible.

Per posar a disposició del contracte, a partir de la seva adjudicació, per al transport del material, com a mínim, un vehicle de motor de les següents característiques:

Distintiu ambiental DGT	Puntuació màxima
Si és un vehicle ZERO	5
Si és un vehicle ECO	3
Si és un vehicle C	2

L'oferta es presentarà de la següent manera:

Indicar l'etiqueta ambiental que disposa el vehicle

4. Criteris socials. Fins 10 punts

4.1. Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials: 10 punt

S'atorgarà 10 punt al licitador que disposi d'un programa de donació d'aliments a entitats socials o una altra estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament, i reduir el malbaratament alimentari.

El licitador haurà d'adjuntar la informació del programa per ser valorat.

Indicar si s'ofereix el programa de donació d'aliments

5. Criteris ecològics. Fins 12 punts

5.1. Productes frescos o amb un cycle curt de distribució. Fins 6 punts

Fer servir productes frescos o amb un cycle curt de distribució proporciona un valor afegit a l'execució del contracte, ja que permet disposar d'aliments més saludables i reduir els desplaçaments i tots els costos i ecològics i mediambientals derivats.

S'atorgaran fins a 6 punts als licitadors que indiquin fer servir productes frescos i amb un cycle curt de distribució.

Es valorarà segons la següent taula:

	Punts	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Productes frescos	3 punts	
Productes amb cycle curt de distribució	3 punts	

Per acreditar-ho, caldrà que presentin un llistat indicant el/s producte/s frescos i/o amb un cycle curt de distribució que podrien oferir durant l'execució del contracte

5.2. Procedència del Cafè i cacau. Fins 6 punt

Les empreses licitadores hauran d'indicar quins dels següents productes utilitzats són de procedència de comerç just:

S'atorgaran fins a 6 punts als licitadors que indiquin que la procedència de cafè i cacau és de comerç just.

Es valorarà segons la següent taula

Productes Comerç Just	Punts	Marcar amb una creu (X) en ca d'oferir
Cacau	3 punts	
Cafè	3 punts	

Per poder ser valorat els licitadors hauran de justificar documentalment la seva procedència mitjançant la presentació d'una declaració responsable conforme el cafè i el cacau hauran de ser de comerç just, la qual cosa s'acreditarà mitjançant un dels dos sistemes de garantia reconeguts a nivell internacional (WFTO, atorgada per l'Organització Mundial de Comerç Just, o el Segell Fairtrade, atorgat per l'Organització del Segell de Comerç Just).

OFERTES PRESENTADES

LOT 1. Serveis de petits càterings.

Plica 2: ENTRE PANS CATERING & BAKERY,SL

- Annex 5 del PCAP. Oferta amb criteris valorable automàticament, signada electrònicament, amb el següent detall:

1. Criteris econòmics.

1.1. Percentatge de descompte pels menús tipus proposats

PERCENTATGE DE DESCOMPTE OFERTAT	10
----------------------------------	----

1.2. Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/hora per cambrer/a

Preu/hora màxim per cambrer/a (sense IVA)	Percentatge de descompte ofert
35 €/hora	15 %

** El preu/hora ofert no podrà superar el preu/hora màxim (sense IVA) previst a la licitació*

2 Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic

2.1. Anys d'experiència del coordinador/a tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica:

Tipologia de perfil	Experiència professional mínima establerta	Major experiència professional oferta	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Coordinador/a	3 anys	Més de 3 anys i menys de 4.	X

tècnic/a.		Igual o superior a 4 anys	
-----------	--	---------------------------	--

No adjunta CV com acreditació

2.2. Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrit a l'execució del contracte.

A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) en cas que el coordinador/a tècnic disposi del curs
Protocol de serveis de càtering	
Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies	x

No adjunta la documentació acreditativa de la formació

B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) si s'ofereix
Gestió de residus	x

Adjunta la documentació acreditativa de la formació

3. Criteris mediambientals

3.1. Utilització de vehicles de baixa emissions.

Indicar l'etiqueta ambiental que disposa el vehicle
C

4. Criteris socials

4.1. Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials

Indicar si s'ofereix el programa de donació d'aliments

5. Criteris ecològics

5.1. Productes frescos o amb un cicle curt de distribució

	Marcar amb una
--	----------------

	creu (X) en cas d'oferir
Productes frescos	X
Productes amb cycle curt de distribució	X

No adjunta el llistat indicant el/s producte/s frescos i/o amb un cycle curt de distribució que podrien oferir durant l'execució del contracte

5.2. Procedència del Cafè i cacau

Productes Comerç Just	Marcar amb una creu (X) en ca d'oferir
Cacau	
Cafè	

LOT 2. Serveis de mitjà-gran càteríng

Plica 1: Inversiones el Àvila 88 SL

- Annex 6 del PCAP. Oferta amb criteris valorable automàticament, signada electrònicament, amb el següent detall:

1. Criteris econòmics.

1.1. Percentatge de descompte pels menús tipus proposats

PERCENTATGE DE DESCOMPTE OFERTAT	5,5%
----------------------------------	------

1.2. Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/hora per cambrer/a

Preu/hora màxim per cambrer/a (sense IVA)	Percentatge de descompte ofert
35 €/hora	15 %

* El preu/hora ofert no podrà superar el preu/hora màxim (sense IVA) previst a la licitació

2. Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic

2.1. Anys d'experiència del coordinador tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica

Tipologia de perfil	Experiència professional mínima establerta	Major experiència professional oferta	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Coordinador/a tècnic.	3 anys	Més de 3 anys i menys de 4.	
		Igual o superior a 4 anys	X

Adjunta el CV de C.G.M. i certificat d'experiència de:

- Ajuntament de Barcelona
- Centre de Recerca Matemàtica
- Generalitat de Catalunya

2.2. Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrit a l'execució del contracte.

A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) en cas que el coordinador/a tècnic disposi del curs
Protocol de serveis de càtering	X
Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies	X

Adjunta diploma de formació de:

- Diploma de servei de càtering
- Certificat d'organització d'esdeveniment i protocol
- Auditor expert en APPCC-HACCP
- Restauració sense gluten
- Certificació de qualitat en alimentació

B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) si s'ofereix
Gestió de residus	X

No adjunta la documentació acreditativa de la formació

3. Criteris mediambientals

3.1. Utilització de vehicles de baixa emissions.

Indicar l'etiqueta ambiental que disposa el vehicle
B

4. Criteris socials

4.1. Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials

Indicar si s'ofereix el programa de donació d'aliments

5. Criteris ecològics

Ajuntament de Gavà



5.1. Productes frescos o amb un cicle curt de distribució

	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Productes frescos	X
Productes amb cicle curt de distribució	X

S'adjunta:

- Certificat conforme a l'article 35, apartat 1, del Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica i etiquetat de productes ecològics a nom d'Hortec amb el contigut de llistat de productes autoritzats emesos a partir de l'informe d'inspecció núm. SADB230135
- RSIPAC a nom d'Hortec
- Presentació de la DUN 2024 a nom d'Hortec
- Fitxa de Hortec del producte carbassó ecològic o en conversió
- Fitxa de Hortec del producte ceba seca babosa ecològica o en conversió
- Fitxa de hortec del producte oli d'oliva extra verge "ulldemolins" ecològic o en conversió
- Fitxa de hortec del producte poma golden 2ª ecològica o en conversió
- Fitxa de hortec del producte tomàquet cor de bou ecològic o en conversió
- Fitxa de hortec del producte taronja lane late ecològica o en conversió
- Acreditació d'adhesió al sistema de venda de proximitat amb la relació de productes pels quals s'adhereix a la venda de proximitat
- Certificat d'aigua mineral natural
- Certificación en Bienestar Animal Welfair® homologada por IRTA y NEIKER basada en los referenciales Europeos Welfare Quality y AWIN®
- Certificat de Conformitat – Directo del Campo CORPORACION ALIMENTARIA GUISSONA, S.A.
- Declaració responsable de que tots els nostre productes son frescos, no utilitzant productes de 5ª gama, congelats o ultraprocesats.

5.2. Procedència del Cafè i cacau

Productes Comerç Just	Marcar amb una creu (X) en ca d'oferir
Cacau	X
Cafè	X

S'adjunta:

- Certificat de cafès novell SL conforme a l'article 35, apartat 1, del Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica i etiquetat de productes ecològics
- Certificat cafès novell SL

Plica 2: ENTRE PANS CATERING & BAKERY,SL

- Annex 6 del PCAP. Oferta amb criteris valorable automàticament, signada electrònicament, amb el següent detall:.

1. Criteris econòmics.

1.1. Percentatge de descompte pels menús tipus proposats

PERCENTATGE DE DESCOMPTE OFERTAT	10
----------------------------------	----

1.2. Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/hora per cambrer/a

Preu/hora màxim per cambrer/a (sense IVA)	Percentatge de descompte ofert
35 €/hora	15 %

** El preu/hora ofert no podrà superar el preu/hora màxim (sense IVA) previst a la licitació*

2. Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic

2.1. Anys d'experiència del coordinador tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica

Tipologia de perfil	Experiència professional mínima establerta	Major experiència professional oferta	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Coordinador/a tècnic.	3 anys	Més de 3 anys i menys de 4.	x
		Igual o superior a 4 anys	

No adjunta CV com acreditació

2.2. Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrit a l'execució del contracte.

A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càterring o de gestió d'al·lèrgogens i intoleràncies

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) en cas que el coordinador/a tècnic disposi del curs
Protocol de serveis de càterring	
Gestió d'al·lèrgogens i intoleràncies	x

No adjunta la documentació per l'acreditació

B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats

Curs de formació en:	Marcar amb una creu (X) si s'ofereix
Gestió de residus	x

Adjunta la documentació acreditativa de la formació

3. Criteris mediambientals

3.1. Utilització de vehicles de baixa emissions.

Indicar l'etiqueta ambiental que disposa el vehicle
C

4. Criteris socials

4.1. Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials

Indicar si s'ofereix el programa de donació d'aliments

5. Criteris ecològics

5.1. Productes frescos o amb un cycle curt de distribució

	Marcar amb una creu (X) en cas d'oferir
Productes frescos	x
Productes amb cycle curt de distribució	x

No adjunta el llistat indicant el/s producte/s frescos i/o amb un cycle curt de distribució que podrien oferir durant l'execució del contracte

5.2. Procedència del Cafè i cacau

Productes Comerç Just	Marcar amb una creu (X) en ca d'oferir
Cacau	

Cafè

RESUM VALORACIÓ**Lot 1 Serveis de petit càterings**

Document - CSV - 15/04/2016 15:20:56 2146660 - Original

1. Criteris econòmics (fins 52 punts)		Oferta PLICA 2: Entrepans	Valoració Plica 2
1.1 Percentatge de descompte pels següents menús tipus	Fins a 37 punts	10%	37 punts
1.1 Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/ hora per cambrer/a	Fins a 15 punts	15%	15 punts
2. Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic (fins 21 punts)			
2.1. Anys d'experiència del coordinador/a tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica	Fins a 8 punts	No adjunta document d'acreditació	0 punts
2.2.Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrits a l'execució del contracte	Fins a 13 punts	A) No adjunta document d'acreditació B) Ofereix la formació sobre la gestió dels residus	A) 0 punts
A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals (fins a 10 punts) B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats (fins a 3 punts)			B) 3 punts
3 Criteris mediambientals (fins 5 punts)			
3.1. Utilització de vehicles de baixa emissions	5 punts	C	2 punts
4. Criteris socials (fins 10 punts)			
4.1. Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials	10 punts	No ofereix	0 punts
5. Criteris ecològics. (Fins 12 punts)			
5.1. Productes frescos o amb un cicle curt de distribució	6 punts	No adjunta el llistat indicant el/s producte/s frescos i/o amb un cicle curt de distribució	0 punts
5.2. Procedència del Cafè i cacau	6 punts	No ofereix	0 punts
PUNTUACIÓ TOTAL			57 Punts

Còpia electrònica de document - CSV: 15704506320562446660 - Original

Lot 2 Serveis de mitjà-gran càterings

		PLICA 1: Inversiones el Àvila 88 SL		Plica 2: ENTRE PANS CATERING & BAKERY,SL	
		OFERTA	VALORACIÓ	OFERTA	VALORACIÓ
1. Criteris econòmics (fins 52 punts)					
1.1 Percentatge de descompte pels següents menús tipus	Fins a 37 punts	5,5 %	20,35 punts	10%	37 Punts
1.1 Percentatge serveis addicionals de cambrer/a. Preu/ hora per cambrer/a	Fins a 15 punts	15%	15 punts	15%	15 punts
2. Criteris valor afegit del coordinador/a tècnic (fins 21 punts)					
2.1. Anys d'experiència del coordinador/a tècnic superiors als exigits a la solvència tècnica	Fins a 8 punts	Igual o superior a 4 anys	8 punts	No adjunta acreditació	0 punts
2.2.Per la formació del coordinador/a tècnic superiors adscrits a l'execució del contracte	Fins a 13 punts	A) Disposa dels dos cursos	A) 10 punts	A) No aporta acreditació	A) 0 punts
A) Formació que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals (fins a 10 punts)		B) No aporta l'acreditació	B) 0 punts	B) Disposa curs gestió residus	B) 3 Punts
B) Formació sobre la gestió dels residus i coneixement sobre els residus generats (fins a 3 punts)					
Criteris mediambientals (fins 5 punts)					
1. Utilització de vehicles de baixa emissions	5 punts	B	0 Punts	C	2 punts
Criteris socials (fins 10 punts)					
1. Disposar d'un programa de donació aliments a entitats socials	10 punts	No ofereix	0 Punts	No ofereix	0 Punts
Criteris ecològics. (Fins 12 punts)					
1. Productes frescos o amb un cicle curt de distribució	6 punts	Si ofereix	6 punts	No adjunta acreditació	0 punts
2. Procedència del Cafè i cacau	6 punts	Si ofereix	6 punts	No ofereix	0 punts
PUNTUACIÓ TOTAL			65,35 punts		57 punts

Es presenta el següent informe a la mesa de contractació pel seu estudi en la valoració de la documentació avaluable d'acord amb criteris automàtics mitjançant l'aplicació de fórmules presentada en el SOBRE C

La tècnica de contractació