

Expedient núm.: 503/2025

[En su caso] Informe de Valoración Técnica

Procediment: Contractacions

Tipus d'Informe: Definitiu [x]

INFORME DE VALORACIÓ TÈCNICA

En relació amb el procediment per a l'adjudicació del contracte de:

Tipus de contracte:	Serveis
Subtipus del contracte:	Servei de cuina i monitoratge
Objecte del contracte:	SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I MONITORATGE DE LES ESCOLES DE PRIMÀRIA PÚBLIQUES I DE MENJADOR ESCOLAR A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE GIRONELLA
Procediment de contractació:	Obert
Tipus de Tramitació:	Ordinària
Valor estimat del contracte:	691.195,71 euros
Pressupost base de licitació IVA exclòs:	453.954,28 euros
IVA 10%:	32.962,74 euros
Pressupost base de licitació IVA inclòs:	486.917,02 euros
Data d'inici del contracte:	08/09/2025
Durada del contracte	Dos cursos escolars (2025-2027) + 1 pròrroga (2027-2028)

A petició de la Mesa de Contractació constituïda en data 19 de juny de 2025 i en relació amb la valoració de les ofertes presentades pels participants en la licitació, el Tècnic que subscriu

INFORMA

PRIMER. La relació de proposicions presentades és:

NIF	LICITADOR
B66299660	CORE RESTAURACIÓ SL

SEGON. Els criteris de valoració dels aspectes quantificables que depenen d'un judici de valor son:

— Característiques del servei (de 0 a 12 punts).

Proposta de planificació de menús (caldrà establir un mes tipus de menú)



— Àpats (de 0 a 10 punts)

Es tindrà en compte la quantitat de carn, peix, vegetals, productes integrals... així com també la proposta per evitar el malbaratament d'aliments. També es valorarà el projecte metodològic i organitzatiu del control de qualitat dels aliments i la proposta de capacitat de resposta davant d'imprevistos i urgències.

— Organització del servei i projecte educatiu del centre (de 0 a 18 punts).

Es tindran en compte els següents punts:

- . Proposta d'organització dels alumnes per edats durant tot el servei, distribució dels horaris durant el temps interlectiu i organització dels Espais; les funcions i responsabilitats del personal adscrit al centre; la proposta del protocol a seguir en supòsits d'incidències de qualsevol tipus durant el servei, vigilància dels trasllats dels usuaris.
- . Proposta del pla de comunicació amb les famílies, que ha d'incloure el sistema de cobrament per a la prestació del servei entre altres
- . Proposta del pla de comunicació amb l'Ajuntament
- . Proposta del projecte educatiu i de lleure del servei
- . Proposta del sistema de resolució d'incidències i recursos humans (baixes, malalties...)
- . Disponibilitat de l'empresa per cobrir amb monitors extres els augments puntuals de comensals esporàdics, en dies puntuals, amb prèvia comunicació, o bé altres possibles solucions
- . Descripció d'una APP, o sistema alternatiu, que permeti a les famílies com a mínim apuntar-se i desapuntar-se diàriament, i veure l'import de la factura al final de mes amb el desglossament dels dies i imports

TERCER. La valoració dels criteris d'adjudicació dels quals depèn un judici de valor son:

— Característiques del servei (de 0 a 12 punts)

L'empresa CORE RESTAURACIÓ SL no aporta cap proposta que permeti la valoració d'aquest apartat. Es proposa atorgar 0,00 punts.

— Àpats (de 0 a 10 punts)

L'empresa CORE RESTAURACIÓ SL no aporta cap proposta que permeti la valoració d'aquest apartat. Es proposa atorgar 0,00 punts.

— Organització del servei i projecte educatiu del centre (de 0 a 18 punts).

L'empresa CORE RESTAURACIÓ SL centra tot el document aportat en aquest apartat i el divideix en dos subgrups: organització i gestió del servei i pla pedagògic.

En el relació a la organització del servei l'empresa empra una metodologia d'organització i seguiment bada en quatre camins: educatiu, alimentari, ambiental i sostenible i seguretat alimentària i neteja; per a cada, anomenat, camí s'aporta una descripció i justificació dels principals objectius.

En relació a la planificació i a l'organització diària de l'alumnat i els horaris l'empresa aporta una dinàmica de l'Espai Migdia la qual permet identificar una arribada, junt amb la preparació de l'espai, una temps d'àpat, un temps de lleure i una tornada a la calma. L'empresa també aporta l'organigrama d'intervenció, compartit entre Core Restauració i Àbac Serveis, en aquest apartat és fa una relació exhaustiva de les tasques i funcions de supervisió, coordinació i gestió de l'equip humà, diferenciat



per a cada una de les empreses en funció de si el rol és de cuina i serveis alimentaris o bé de serveis del lleure educatiu i comunitari.

La planificació i gestió de l'alumnat usuari es divideix entre la gestió diària, el control d'absència i la gestió del menú i la gestió dels cobrament

L'empresa dedica tot un apartat a la gestió de les incidències de l'alumnat per tal de resoldre conflictes de convivència que pugin sorgir durant el desenvolupament de l'Espai Migdia, el protocol que es presenta diferencia entre els infants d'educació infantil i els infants d'educació primària per tal d'adaptar la metodologia a la consciència i valors de cada etapa.

En relació a la comunicació amb les famílies l'empresa preveu potenciar la comunicació i el vincle en la comunitat i per tal de justificar-ho aporta un quadre amb les accions de comunicació amb informació a l'inici del curs, la comunicació diària, la informació mensual i trimestral i a final de curs.

Finalment en relació amb la coordinació amb l'equip de l'ajuntament l'empresa proposa una sessió informativa inicial, reunions trimestrals amb l'ajuntament, comunicar les incidències greus, establir canal de comunicació per fer coneixedora l'empresa del seguiment de NEE i l'entrega d'un menú basal i els menús específics; també a l'entrega d'una memòria final.

En relació al pla pedagògic l'empresa detalla les característiques principals de varis projectes que apliquen a la seva metodologia: el Projecte Implica't amb l'objectiu de fer partícips a l'alumnat de la construcció d'un entorn, convivència i benestar individual i col·lectiu basat en la sostenibilitat, la igualtat, el respecte, la responsabilitat i la vinculació amb la comunitat sota una mirada educativa 360°; el Projecte Ho fem sols/es amb l'objectiu de fomentar l'autonomia, la capacitat d'autoregulació i l'autoconeixement, treballant l'interès per una alimentació i uns hàbits saludables: el Projecte lleure educatiu – inclou amb l'objectiu de fomentar l'activitat col·lectiva, el treball en valors i emocions, la coeducació i el respecte, així com, generar esperit identitari de grup, i fomentar els interessos dels mateixos infants, promovent la participació progressiva i la personalització en les activitats. Per a cadascun d'aquests projectes també aporta la metodologia emprada i un programa d'activitats.

En relació a la gestió de les absències de monitoratge i substitucions l'empresa explica que disposa d'un pla de substitució que garanteixi l'estabilitat de l'equip, tant com sigui possible.

Finalment es relació a la possibilitat de disposar d'una app per a les famílies l'empresa n'aporta una amb la possibilitat de tenir una aplicació mòbil, habilitades per IOS i Android des de la qual es poden fer els tràmits d'alta i baixa de l'alumnat, modificar el patró de dies que s'utilitza el servei o la demana d'un menú astringent, l'aplicació també permet altres gestions com ara notificar un ús esporàdic, pagar el cost del servei així com a canal de comunicació amb notícies, fotografies i comunicacions.

La valoració global d'aquest apartat és considera correcte encara que faltada de detalls concrets que permetin una clara identificació de la organització del servei que preveu desenvolupa l'empresa. D'acord amb l'esquema de puntuació present al Plec de Clàusules Administratives Particulars es proposa atorgar globalment 12,00 punts per aquest apartat, els quals es reparteixen de la següent forma: 3,00 punts per la proposta d'organització de l'alumnat i de l'equip d'Espai Migdia; 2,00 punts per la proposta del pla de comunicació amb les famílies i 2,00 punts per la proposta del pla de comunicació amb l'ajuntament; 1,00 punt per la proposta del sistema de resolució d'incidències; i 4,00 punts per la proposta de l'aplicació mòbil de gestió per a les famílies.

QUART. La puntuació total dels criteris que depenen d'un judici de valor son:

Licitador	Puntuació Criteri 1	Puntuació Criteri 2	Puntuació Criteri 3	Total Puntuació criteris amb judici de valor
CORE RESTAURACIÓ SL	0,00 punts	0,00 punts	12,00 punts	12,00 punts

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

