



Informe tècnic sobre l'expedient 08026117/2025/01 de la contractació del servei de menjador de l'Escola Vallmanya

Fets

1. En la licitació per contractar el servei de menjador de l'Escola Vallmanya s'han presentat vuit empreses.
2. Els criteris d'adjudicació avaluable en funció d'un judici de valor que s'han aplicat per valorar les empreses són els següents:

Proposta tècnica. Criteris d'adjudicació, la valoració dels quals requereix un judici de valor (sobre B): fins a **49 punts**, desglossats d'acord amb els barems següents:

1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit organitzatiu. Fins a 14 punts. Es valorarà d'acord amb els següents barems:
 - 1.1. C1: Capacitat de gestió i de reacció de l'empresa davant una incidència, fins a 3,5 punts.
 - 1.2. C2: Coordinació general del personal, línia de comandament i nivells d'assumpció de responsabilitat, fins a 3 punts.
 - 1.3. C3: Millores de les ràtios de personal monitor sobre els mínims previstos, i formació del personal, fins a 3,5 punts.
 - 1.4. C4: Coordinació amb la direcció del centre i amb el Consell Escolar, fins a 3 punts.
 - 1.5. C5: Certificacions de control de qualitat, fins a 1 punt.
2. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic. Fins a 35 punts. Es valorarà:
 - 2.1. C6: Projecte educatiu i de lleure. Qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, fins a 6 punts.
 - 2.2. C7: Qualitat dels programes de formació del personal professional en el lleure i serveis durant el contracte, fins a 6 punts.
 - 2.3. Millores de la prestació, fins a 17 punts, desglossat de la manera següent:
 - 2.3.1. C8: Coherència global del projecte, fins a 4 punts.
 - 2.3.2. C9: Adequació de les activitats educatives proposades, fins a 6 punts.
 - 2.3.3. C10: Actuacions de suport per a alumnat amb necessitats educatives especials, fins a 5 punts.
 - 2.3.4. C11: Mesures de sostenibilitat, de reciclatge i de gestió de residus, fins a 2 punts.
 - 2.4. C12: Proposta de comunicació i informació a les famílies, fins a 6 punts.

3. Les empreses han obtingut la puntuació tècnica següent:

	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	Total
Picant de mans SLU	1	2	2,5	2	1	3	4	1	2	3	1	2	24,50
Barcilleure SL	1	2	2	3	1	2	3	1	2	3	1,5	3	24,50
25mpt Menjadors	3,5	3	3,5	3	1	6	6	4	5	5	2	5	47,00
Ares Espai de cuina i menjador SLU	1	2	1,5	3	1	3	3	2	3	3	0,5	2	25,00
7 i tria SLU	2	2	1,5	3	1	2	2	1	2	1	1	3	21,50
AUSOLAN RCN SLU	1	1,5	2,5	3	1	2	2	1	2	2	1,5	3	22,50
Serunion, alimentació saludable SLU	1,5	1	1,5	3	1	2	4	2	2	2	0,5	1	21,50



Comentaris sobre la puntuació:

- En cas d'incidència, valorem molt positivament que la cuina central estigui el màxim de prop possible de l'escola.
- Valorem positivament la figura d'un coordinador/a present a l'escola.
- Es valora positivament les empreses que especifiquen la quantitat exacta de millora de la ràtio.
- S'ha valorat a l'alça la formació per a tots el personal (cuina, neteja i monitoratge).
- S'ha valorat positivament que es proposin mesures de reciclatge de l'oli, aigua...

Sant Esteve de Palautordera, 9 de juliol de 2025