



Expedient	Assumpte
1431/2025/39	Subministrament de menjar per a la llar d'infants
Contractacions de subministraments	municipal de l'Ajuntament d'Amposta
UO: CONTRACTACIÓ	

INFORME TÈCNIC

Vist l'expedient de referència, el/la Tècnic que subscriu i en relació al mateix, té a bé emetre el següent INFORME:

INFORME PER A LA VALORACIÓ DE LES OFERTES PRESENTADES PER PRENDRE PART EN LA LICITACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT, PER L'ADJUDICACIÓ DE L'ADQUISICIÓ DE MENJAR PER A LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL DE L'AJUNTAMENT D'AMPOSTA.

Antecedents

Aquest informe es redacta a requeriment de la Mesa constituïda per la contractació, en procediment obert simplificat, per l'adjudicació de l'adquisició de menjar per a la llar d'infants municipal de l'Ajuntament d'Amposta.

Per a la licitació corresponent a "Subministrament de menjar per a la llar d'infants municipal de l'Ajuntament d'Amposta" amb el codi d'expedient "1431/2025/39" que finalitza el termini per a la presentació d'ofertes el dia 30/07/2025, a les 23:59:59, les proposicions presentades mitjançant l'eina de Sobre Digital són les que es relacionen a continuació:

Denominació social	NIF	Data d'entrada	Hora d'entrada	Registre d'entrada
MES QUE BO, CATERING, S.L.	B55532766	30/07/2025	13:43:08	PTS_LGE/2025017068

En el punt 13.1.1. Criteris que depenen d'un judici de valor (fins a 25 punts) del plec de clàusules administratives que regeix la present licitació, es detallen els criteris avaluable mitjançant judicis de valor, essent aquests:

13.1.1.1. Qualitat dels productes i dels menús (fins a 20 punts)

Els licitadors hauran de presentar una proposta de menús per als mesos de **Setembre i Octubre** que detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional. Sens perjudici dels canvis que la Direcció del centre consideri oportuns, en cas que l'empresa resulti adjudicatària aquest menú s'incorporarà a l'execució del contracte quedant obligat a subministrar-lo durant els mesos indicats.

Donat que es busca una oferta de menús saludables, amb productes de qualitat i proximitat, adaptada a la dieta mediterrània i que sigui adequada a les necessitats nutricionals dels infants,





es valorarà que la proposta de menús contempli els següents aspectes:

- Alternança de les tècniques de cocció. Es valorarà amb major puntuació la prioritat de les tècniques de cocció més saludables (vapor, planxa, bullit) i evitin els fregits i precuinats (fins a 5 punts).
- Incorporació de productes de proximitat de caràcter autòcton (fins a 5 punts) (D'acord amb el Decret 254/2019, de 3 de desembre, pel qual es modifica el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris).
- Incorporació de verdures de temporada cada dia de la setmana (el suc de fruita comercial no es considera un substitut de la fruita) (fins a 5 punts)
- Incorporació de productes ecològics (Reglament 848/2018 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 del Consell (fins a 5 punts).

13.1.1.2. Capacitat de resposta davant de possibles incidències (fins a 5 punts)

Es valorarà la capacitat de resposta de l'empresa davant possibles incidències, tant de caràcter quantitatiu com qualitatiu en els menús que se serveixen cada dia. Es tindrà en compte principalment el temps de resposta i les accions que s'emprendran per a la resolució d'incidències, tenint en compte que la finalitat és garantir l'àpat, a les hores previstes diàriament i amb la qualitat exigida.

També es valorarà a forma de comunicar-se l'empresa adjudicatària amb l'Ajuntament d'Amposta i en concret amb la responsable del contracte i les treballadores de la llar d'infants la Sequieta.

Consideracions

Es recorda que:

Per la valoració dels criteris no avaluables mitjançant xifres o percentatges que s'indiquen, els licitadors presentaran una memòria amb una proposta de menú mensual, en la que hi faran constar la informació necessària, acompanyada dels certificats o declaracions jurades en relació a la idoneïtat dels proveïdors de productes ecològics i de productes de proximitat, si s'escau.

D'acord amb l'article 146.3 de la LCSP la puntuació mínima en els criteris de judici de valor haurà de ser de 12 punts sobre els 25 possibles. Les propostes que no superin aquesta puntuació mínima seran excloses en considerar-se tècnicament insuficients. Per tant, respecte a les mateixes ja no es procedirà a l'obertura del sobre número B ni conseqüentment seran tingudes en compte en cap cas als efectes de l'apreciació de les ofertes anormals o desproporcionades al no tenir la consideració d'ofertes admeses.

Conclusions

Analitzada la documentació aportada per les empreses presentades es valora aquesta d'acord allò especificat en el plec de clàusules administratives i altres documents contractuals.

S'adjunta el quadre de puntuació i la seva motivació a continuació:





CRITERI	PUNT. MÀXIMA	MÉS QUE BO, CATERING, S.L.
a) Alternança de les tècniques de cocció. Es valorarà amb major puntuació la prioritat de les tècniques de cocció més saludables (vapor, planxa, bullit) i evitin els fregits i precuinats	5 punts	5 punts
b) Incorporació de productes de proximitat de caràcter autòcton	5 punts	0 punts
c) Incorporació de verdures de temporada cada dia de la setmana (el suc de fruita comercial no es considera un substitut de la fruita)	5 punts	2,5 punts
d) Incorporació de productes ecològics (Reglament 848/2018 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 del Consell	5 punts	2,5 punts
e) Capacitat de resposta davant de possibles incidències	5 punts	5 punts
Puntuació total	25 punts	15 punts

Subcriteri primer: Alternança de les tècniques de cocció. Es valorarà amb major puntuació la prioritat de les tècniques de cocció més saludables (vapor, planxa, bullit) i evitin els fregits i precuinats

- L'oferta presentada per MÉS QUE BO, CATERING, S.L compleix el subcriteri.

Subcriteri segon: Incorporació de productes de proximitat de caràcter autòcton.

- L'oferta presentada per MÉS QUE BO, CATERING, S.L no indica en cap cas que siguin productes de proximitat, la qual cosa no es pot entrar a valorar.

Subcriteri tercer: Incorporació de verdures de temporada cada dia de la setmana.

- L'oferta presentada per MÉS QUE BO, CATERING, S.L presenta verdures tots els dies de la setmana dintre el menú proposat. No obstant, no indica quines verdures són de temporada, per això li correspon la meitat dels punts.

Subcriteri quart: Incorporació de productes ecològics.

- L'oferta presentada per MÉS QUE BO, CATERING, S.L indica la inclusió d'aliments ecològics algun dia de la setmana, però no presenta els certificats corresponents. D'aquesta manera li correspon la meitat dels punts.

Subcriteri cinquè: Capacitat de resposta davant de possibles incidències.

- L'oferta presentada per MÉS QUE BO, CATERING, S.L compleix el subcriteri.





Ajuntament d'Amposta

És tot el que s'ha d'informar a la Mesa de contractació,

Amposta, a data de la signatura electrònica

Signat per:

