



INFORME

EXPEDIENT	3821/2024
ÒRGAN SOL·LICITANT	Educació
ASSUMPTE	Informe tècnic valoració Criteris avaluables de forma automàtica per la contractació del servei de cuina de les EBM de Polinyà i proposta de licitació

Fets

Amb data de 02/6/2025 s’aprovà el decret d’Alcaldia 2025-0576 per a la contractació, per procediment obert simplificat, amb diversos criteris d’adjudicació, de la prestació del servei corresponent a la Cuina de les Escoles Bressol Municipals de Polinyà per als cursos 2025-26, 2026,27 i 2027-28.

Amb data 10/7/2025 es va finalitzar el termini de presentació de sol·licituds per formar part del procediment de licitació.

S’han presentat 4 empreses licitadores:

- SERUNION ALIMENTACIÓ SALUDABLE, SL
- 7ITRIA, SLU
- SERVEI D’ÀPATS, SL
- RECREA GASTRONOMIA, SL

Amb data 15/7/2025 s’ha aixecat l’acta de constitució de la Mesa de Contractació corresponent al servei de cuina de les EBM de Polinyà, i s’ha procedit a l’obertura del sobre A i del sobre B, traslladant a la tècnica d’educació la documentació per tal que emeti l’informe de valoració dels criteris que depenen de judici de valor.

Amb data 21/7/2025 s’ha emès informe tècnic de valoració dels criteris que depenen de judici de valor

Amb data 22/7/2025 s’ha aixecat l’acta de lectura de l’informe tècnic i obertura del sobre C, traslladant a la tècnica d’educació la documentació per tal que emeti l’informe de valoració dels criteris automàtics.

Fonaments de dret

- LLEI 9/2017 de 8 de novembre, de contractes del sector públic
- Plec de Clàusules administratives particulars que regeix la contractació del servei de cuina de les EBM de Polinyà
- Plec de prescripcions tècniques pel procediment de la contractació del servei de cuina de les EBM de Polinyà



Criteris de valoració

La puntuació màxima que es pot obtenir és de 100 punts, 15 punts amb criteris d'adjudicació no quantificables de forma automàtica i 85 punts amb criteris d'adjudicació quantificables de forma automàtica.

Els criteris d'adjudicació avaluables d forma automàtica es troben recollits en el Plec de Clàusules Administratives Particulars que regeix la contractació del servei de cuina de les EBM de Polinyà, article 1.11) *Criteris d'adjudicació*:



criteris avaluables de forma automàtica (85 %)

C

Criteris quantificables de forma automàtica		Punts	Màxim total	Màxim total Criteri
Proposició econòmica	Menú alumne/a	50	50	85
Proposta de Menú	Nombre de productes ecològics d'entre els aliments seleccionats per a la licitació	30	30	
Varietat de postres	Fruita fresca de temporada diferent de la poma, la pera, el plàtan i la taronja	5	5	

Per valorar aquest apartat serà necessari que el licitador porti **l'annex 3**

1) Proposició econòmica: Preu del servei total. (fins a 50 punts)

La fórmula a aplicar per valorar la millora econòmica en el preu del menú serà la següent:

$$\text{Puntuació de l'oferta} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica sense iva}}{\text{Preu de l'oferta a valorar sense iva}} \times 50$$

Es considerarà baixa temerària el que determina l'Article 85 del Reial decret 1098/2001 de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de contractes de les administracions públiques.

2) Proposta de menú: fins a 30 punts.

Es valorarà la incorporació en la proposta de menús de productes ecològics de manera exclusiva (producte que sempre s'oferirà en format ecològic i sigui quina sigui la seva varietat de presentació), mitjançant declaració d'intencionalitat.

Caldrà determinar el producte o productes concrets oferts de procedència ecològica (fins un màxim de vint-i-cinc), d'entre els aliments seleccionats i que formen part dels menús escolars:



A aquests efectes s'atorgaran 1 punt per cada producte de procedència ecològica subministrat, amb excepció de la pasta que s'atorgaran 2 punts per la seva gran varietat de presentació (galets, espirals, macarrons, fideus....), i del pollastre, la vedella, el gall d'indi i els ous que s'atorgaran 2 punts per a cadascun, fins un màxim de 30 punts.

Verdures	Sí	No
Porros	1 punt	0
Cebes	1 punt	0
Carbassa	1 punt	0
Pastanaga	1 punt	0
Tomàquets per amanida i pel pa amb tomàquet	1 punt	0
Mongeta tendra	1 punt	0
Carbassó	1 punt	0
Bròquil	1 punt	0
Enciam	1 punt	0

Cereals, fècules i llegums	Sí	No
Patates	1 punt	0
Pasta	2 punts	0
Arròs	1 punt	0
Cigrons	1 punt	0
Llenties	1 punt	0
Pa	1 punt	0

Fruites	Sí	No
Taronja	1 punt	0
Poma	1 punt	0
Pera	1 punt	0
Plàtan	1 punt	0

Làctics	Sí	No
Formatge fresc	1 punt	0
logurts	1 punt	0

Proteïna animal	Sí	No
Pollastre	2 punts	0
Vedella	2 punts	0
Gall d'indi	2 punts	0
Ous	2 punts	0



Els productes oferts de procedència ecològica, passaran a ser obligació contractual essencial, no es podrà servir ni utilitzar per cuinar el producte si no és en modalitat ecològica, l'incompliment serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu.

Els productes ecològics estan regits per la normativa agroalimentària ecològica de la Unió Europea, recollida al Reglament (UE) 2018/848, aplicable des de l'1 de gener del 2022 i hauran de portar el segell de certificació ecològica corresponent

Un cop iniciat el contracte i durant tota la seva vigència, caldrà disposar del certificat de procedència ecològica dels productes proposats, ja sigui mitjançant certificat del propi proveïdor o en l'envasat d'aquests productes. Aquesta informació ha d'estar disponible als centres per poder ser consultada en qualsevol moment.

- 3) **Fruita fresca de temporada:** S'atorgarà 5 punts per la varietat en els postres, pel què fa al compromís de servir un tipus de fruita fresca de temporada a la setmana, diferent de la poma, la pera, el plàtan i la taronja. Si es presenta compromís, 5 punts. Si no, 0 punts."

Proposta de valoració sobre C

A continuació, s'exposen els diferents criteris de valoració quantificables de forma automàtica especificant en cadascun d'ells els diferents ítems de valoració que s'han tingut en compte per tal de fer la valoració.

- **Proposició econòmica:** Preu del servei total. Fins a 50 punts.

En l'article 1.3) Dades econòmiques, pressupost de licitació del Plec de Clàusules Particulars Administratives que regeixen la present licitació, es diu:

" Es preveu pagar un import unitari de 7,31 € iva no inclòs 8,04 € amb el 10% de l'iva, per menú servit.

Els licitadors hauran d'igualar o disminuir en la seva oferta el preu unitari per menú, indicant l'IVA a aplicar mitjançant partida independent."

Empresa	Oferta més econòmica s/iva	Oferta econòmica a valorar s/iva	Puntuació/50
7iTrià	6,40€/menú	7,29€/menú	43,89
Serunion	6,40€/menú	6,40€/menú	50
Recrea Gastronomia	6,40€/menú	7,21€/menú	44,38
Servei d'Àpats	6,40€/menú	7,31€/menú	43,77



- **Proposta de menú:** fins a 30 punts.

Verdures	7i Tria	Serunion	Servei d'Àpats	Recrea Gastronomia
Porros	1	1	1	1
Cebes	1	1	1	1
Carbassa	1	1	1	1
Pastanaga	1	1	1	1
Tomàquets per amanida i pel pa amb tomàquet	1	1	1	1
Mongeta tendra	1	1	1	1
Carbassó	1	1	1	1
Bròquil	1	1	1	1
Enciam	1	1	1	1
Cereals, fècules i llegums				
Patates	1	1	1	1
Pasta	2	2	2	2
Arròs	1	1	1	1
Cigrons	1	1	1	1
Llenties	1	1	1	1
Pa	1	1	1	1
Fruïtes				
Taronja	1	1	1	1
Poma	1	1	1	1
Pera	1	1	1	1
Plàtan	1	1	1	1
Làctics				
Formatge fresc	1	1	1	1
Iogurts	1	1	1	1
Proteïna animal				
Pollastre	2	2	2	2
Vedella	2	2	2	2
Gall d'indi	2	2	2	2
Ous	2	2	2	2
Puntuació	30	30	30	30



- **Varietat de postres: Compromís fruita varietat fruita fresca temporada 5 punts**

Empresa	Puntuació/5
7itria	5
Serunion	5
Recrea Gastronomia	5
Servei d'Àpats	5

Quadre resum de la valoració tècnica dels criteris no quantificables de manera automàtica:

Empresa	Proposició Econòmica	Proposta de menú	Varietat de postres	Puntuació Total/85
7iTria	43,89	30	5	78,89
Serunion	50	30	5	85
Recrea Gastronomia	44,38	30	5	79,38
Servei d'Àpats	43,77	30	5	78,77

En conseqüència, les puntuacions finals obtingudes pels licitadors no exclosos i amb ofertes no incurses en pressumpció de valors anormals o desproporcionats, són les següents:

Empresa	Puntuació Criteris que depenen d'un judici de valor/15	Puntuació Criteris quantificables de forma automàtica/85	Puntuació Total/100
7iTria	15	78,89	93,89
Serunion	14,5	85	99,50
Recrea Gastronomia	13	79,38	92,38
Servei d'Àpats	9,5	78,77	88,27

Un cop aplicats tots els criteris de puntuació prevists per la present licitació, la puntuació final de manera **ordenada** per la puntuació més alta obtinguda fins la més baixa és la següent:

Empresa	Puntuació Total/100
Serunion	99,50
7iTria	93,89
Recrea Gastronomia	92,38
Servei d'Àpats	88,27





Atès tot l'anterior, es proposa l'adopció dels següents acords:

Primer.- Formular la proposta d'adjudicació del contracte de servei de Cuina de les Escoles Bressol Municipals a **SERUNION, amb CIF A59376574**, per ser aquesta l'oferta amb millor relació qualitat-preu de les presentades, que pot ser complerta a satisfacció de l'Administració i que no és considera anormal o desproporcionada, de conformitat amb l'art. 149 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, i amb subjecció al plec al plec de clàusules administratives particulars i al projecte, de la qual cosa es desprèn que el preu, la durada i condicions del contracte són els següents:

- **Preu unitari per menú servit sense iva:** 6,40 €
- **Durada del contracte:** 2 anys amb una possible pròrroga d'1 any més
- **Millora:** Fruita fresca de temporada un cop a la setmana diferent de la poma, la pera, el plàtan i la taronja.
- **Millora de propostes d'aliments ecològics als menús:**

Verdures
Porros
Cebes
Carbassa
Pastanaga
Tomàquets per amanida i pel pa amb tomàquet
Mongeta tendra
Carbassó
Bròquil
Enciam
Cereals, fècules i llegums
Patates
Pasta
Arròs
Cigrons
Llenties
Pa
Fruites
Taronja
Poma
Pera
Plàtan
Làctics
Formatge fresc
logurts
Proteïna animal
Pollastre
Vedella
Gall d'indi
Ous

Segon.- Aplicar aquesta despesa amb càrrec a l'aplicació pressupostària 11.3231.22703 del vigent pressupost de l'Ajuntament de Polinyà.

Polinyà, document signat electrònicament al marge.