



DECRET

Expedient núm.: 3821/2024

Resolució amb número i data establerts al marge

Procediment: Contractacions.

FETS I FONAMENTS DE DRET

Assumpte: Adjudicació del contracte corresponent al Servei de cuina de les Escoles Bressol Municipals de Polinyà

La Junta de Govern local de data 18 de juny de 2025, va acordar l'inici de la licitació de la contractació per procediment obert no sotmès a regulació harmonitzada el Servei de Cuina de les Escoles Bressol Municipals de Polinyà. Així també s'aproven els plecs de clàusules administratives i tècniques particulars que regeixen aquest procediment.

En data 25 de juny de 2026, es va publicar l'anunci al Perfil del contractant de l'òrgan de contractació, per tal que els interessats presentessin les seves propostes. Finalitzat el termini de presentació de proposicions, van presentar oferta els següents licitadors:

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

En data 15 de juliol de 2025, es constituí la mesa de contractació la qual procedí a l'obertura del sobre A corresponent a la documentació administrativa, i a continuació el Sobre B que contenia la com la documentació avaluable mitjançant criteris subjectius, requerida als Plec de Clàusules Administratives Particulars.

En data 22 de juliol de 2025 es reuní la Mesa per donar lectura de l'informe de Tècnica d'educació, de data 21 de juliol, relatiu als criteris que depenen d'un judici de valor (Annex 1 de la resolució), el qual va subscriure en la seva totalitat, resultant la següent qualificació:

- SERUNION ALIMENTACIÓ SALUDABLE, SL 14,5 punts
- 7ITRIA, SLU 15,0 punts
- SERVEI D'ÀPATS, SL 9,5 punts
- RECREA GASTRONOMIA, SL 13,0 punts





A continuació es procedí a l'obertura del sobre C relatiu als criteris valorables amb fórmules automàtiques resultant la següent oferta:

1. Oferta econòmica

	Empresa	Oferta econòmica (IVA exclòs)
1	SERUNION ALIMENTACIÓ SALUDABLE, SL	6,40 € menú
2	7ITRIA, SLU	7,29 € menú
3	SERVEI D'ÀPATS, SL	7,31 € menú
4	RECREA GASTRONOMIA, SL	7,21 € menú

2. Millores

- Proposta de productes ecològics als menús:

Del llistat de productes ecològics detallats a la Clàusula 1.11 2 del Plec de Clàusules Administratives particulars, les quatre licitadores ofereixen la totalitat de productes.

- Proposta de fruita fresca de temporada:

Les quatre empreses licitadores ofereixen un tipus de fruita fresca de temporada a la setmana, diferent de la poma, la pera, el plàtan i la taronja

En data 24 de juliol de 2025, es reuní la Mesa en sessió telemàtica a l'objecte de procedir a donar compte de l'informe de valoració dels criteris automàtics, emès per la tècnica d'educació en data 23 de juliol de 2025 (Annex 2 de la resolució), el qual la Mesa subscriu en la seva totalitat.

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

- SERUNION ALIMENTACIÓ SALUDABLE, SL 99,50 punts
- 7ITRIA, SLU 93,89 punts
- RECREA GASTRONOMIA, SL 92,38 punts
- SERVEI D'ÀPATS, SL 88,27 punts

Dins del termini de deu dies hàbils establerts a aquest efecte per l'art. 150.2 de la Llei 9 /2017, de 8 de novembre, de Contractes del sector públic (LCSP), el licitador proposat com adjudicatari, ha fet entrega a l'òrgan de contractació de la documentació justificativa de la constitució de la garantia definitiva.

L'expedient compleix allò establert a l'article 116 i 117 de la LCSP, sobre la iniciació i el contingut de l'expedient, així com l'aprovació d'aquest.





Mitjançant la Resolució d'alcaldia de data 19 de juny de 2023, es van delegar a la Junta de Govern Local les competències per a les contractacions i concessions d'obres, quan el seu valor sigui superior a 40.000 euros, i en les de serveis i subministres, quan el seu valor sigui superior a 15.000 euros, i en tots dos casos el seu import no superi el 10% dels recursos ordinaris del pressupost, incloses les de caràcter plurianual quant la seva durada no sigui superior a quatre anys, sempre que l'import acumulat de totes les anualitats no superi el percentatge indicat, referit als recursos ordinaris del pressupost del primer exercici.

D'acord amb el Decret núm. 755/2025 de data 10/07/2025, pel qual s'avoquen totes les competències delegades per aquesta Alcaldia a la Junta de Govern Local, i de conformitat amb allò que estableixen els articles 10 de la Llei 40/2015, de 1 d'octubre, de Règim jurídic del sector públic, i 116 del Reglament d'organització, funcionament i règim jurídic de les entitats locals, aprovat per Real Decret 2868/1986, de 26 de novembre.

Vista la proposta de resolució PR/2025/601 de 29 / de juliol / 2025 fiscalitzada favorablement amb data de 29 / de juliol / 2025.

RESOLUCIÓ

Primer.- Adjudicar el contracte de servei de Cuina de les Escoles Bressol Municipals a SERUNION ALIMENTACIÓ SALUDABLE, SL, amb CIF B66956988 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 i Enciam.
 - Cereals, fècules i llegums: Patates, Pasta, Arròs, Cigrons, Llenties, i Pa.
 - Fruïtes: Taronja, Poma, Pera i Plàtan.
 - Làctics: Formatge fresc i logurts.





-Proteïna animal: Pollastre, Vedella, Gall d'indi i Ous.

Segon.- Establir l'ordre de les empreses licitadores que no han resultat adjudicatàries, de conformitat amb la proposta de la Mesa de Contractació, d'acord amb el detall següent:

- 7ITRIA, SLU 93,89 punts

- RECREA GASTRONOMIA, SL 92,38 punts

- SERVEI D'ÀPATS, SL 88,27 punts

Tercer.- Aprovar aquesta despesa amb càrrec a l'aplicació pressupostària 11.3231.22703 del vigent pressupost de l'Ajuntament de Polinyà i preveure les quantitats necessàries al pressupost del 2026 i 2027 per fer front a aquest contracte i en cas de pròrroga també en el del 2028.

Quart.- Comunicar a l'adjudicatari que, haurà de concórrer a formalitzar el contracte quan sigui requerit, en el ben entès que la dita formalització no es produirà abans del transcurs dels 15 dies hàbils següents a l'endemà de la recepció de la notificació de la resolució d'adjudicació.

Cinquè.- L'adjudicatària absorbeix dins de la seva organització empresarial per tot el temps de durada del contracte a les treballadores amb procedència de l'empresa RECREA GASTRONOMIA SL. d'acord amb allò establert als plecs de clàusules administratives i tècniques del contracte, i la legislació laboral vigent.

Sisè.- Publicar aquesta resolució al perfil del contractant i notificar-li al licitador juntament amb les actes de la Mesa de Contractació de valoració dels criteris d'adjudicació i amb els informes emesos a l'efecte, documents que contenen la informació necessària exigida per l'article 151 del LCSP, i que constitueixen el fonament jurídic per a la motivació d'aquest acord.

Setè.- Donar compte d'aquest acord a la propera Junta de Govern local de l'Ajuntament de Polinyà.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT





INFORME

EXPEDIENT	3821/2024
ÒRGAN SOL·LICITANT	Educació
ASSUMPTE	Informe tècnic valoració Criteris que depenen de judici de valor per la contractació del servei de cuina de les EBM de Polinyà

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.

Fonaments de dret

-LLEI 9/2017 de 8 de novembre, de contractes del sector públic

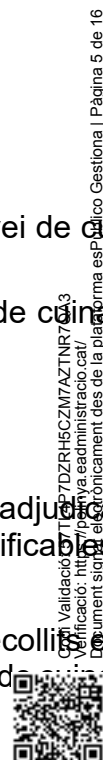
-Plec de Clàusules administratives particulars que regeix la contractació del servei de cuina de les EBM de Polinyà

-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 que criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor 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*:



QR Validation: https://ajpolinya.eadministracio.cat/
Verificació: https://ajpolinya.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 5 de 16



Criteris no quantificables de forma automàtica (15 punts)		Puntuació fins a:	Gens	Poc. Fins a:	Bastant Fins a:	Complert. Fins a:	Màxim total	N t C
Organització del servei	Proposta de comunicació, informació i orientació a les famílies	4	0	1	2,5	4	11	
	Instruments i indicadors de valoració de la qualitat del servei de cuina	4	0	1	2,5	4		
	Proposta de coordinació amb el centre	3	0	1	2	3		
Model de gestió del personal	Control de qualitat del personal	2	0	1	1,5	2	4	
	Coordinació del personal	2	0	1	1,5	2		

*La puntuació màxima obtenible per a aquest criteri serà de **15 punts**.*

S'estableix un llindar mínim de 7 punts en l'avaluació dels criteris no quantificables de forma automàtica. El no assoliment d'aquest llindar mínim per part del licitador comportarà la seva exclusió en el procediment licitatori, per la qual cosa no passarà a la següent fase.

Caldrà presentar una Memòria amb els següents apartats:

1.-Organització del servei:

1.1.-Proposta de comunicació a les famílies

1.2.-Instruments i indicadors de valoració de la qualitat del servei

1.3.-Proposta de coordinació amb el centre

2.-Model de gestió del personal:

2.2.-Control de qualitat del personal

2.3.-Coordinació del personal





Els apartats es puntuaran de la següent manera:

1) Organització del servei. Es valorarà **fins a 11 punts**, segons:

-Proposta de comunicació, informació i orientació a les famílies, fins a **4 punts**. Es valorarà la planificació de trobades amb famílies, els mecanismes de comunicació per resoldre dubtes, queixes o incidències i fer arribar informacions d'interès a les famílies

-Instruments i indicadors de valoració de satisfacció de les famílies respecte el servei de cuina, fins a **4 punts**. Es valorarà l'eficàcia dels indicadors i dels instruments per valorar el grau de satisfacció de les famílies respecte el servei prestat

-Proposta de coordinació amb el centre, fins a **3 punts**. Es valorarà la l'accessibilitat i facilitat per resoldre dubtes i incidències durant el servei, així com els mecanismes de contacte i comunicació.

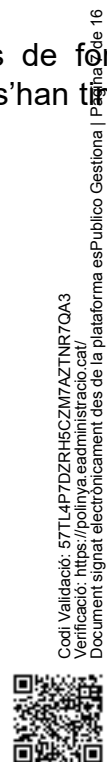
2) Model de gestió del personal. **Fins a 4 punts**.

-Control de qualitat del personal, fins a **2 punts**. Es valorarà la planificació i els mecanismes de control per tal de detectar i prevenir possibles males praxis del personal.

-Coordinació del personal, fins a **2 punts**. Es valorarà la freqüència i la planificació de la coordinació entre l'empresa i els/les professionals.

Proposta de valoració

A continuació, s'exposen els diferents criteris de valoració no 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.





- Proposta de comunicació, informació i orientació a les famílies, fins a **4** punts

Empresa	Punts	Justificació
---------	-------	--------------

Serunion	3,5	Aplicació pròpia (Colechef) per comunicacions en temps real i funcional; informes i trobades regulars; reunió inicial i atenció programada. Falten alguns detalls més qualitatius o mecanismes més enllà de l'app i sessions puntuals.
7 i Tria	4,0	Ofereix múltiples canals: reunions, informes, consultori nutricional, tutories, xerrades amb nutricionistes, informes trimestrals, portal web, participació activa a comissions, llibreta d'incidències i relació directa amb personal de cuina. Comunicació molt participativa, bidireccional i estructurada.
Servei d'Àpats	2,5	Es presenten mecanismes bàsics de comunicació: reunions i informes, però manquen eines sistemàtiques i opcions de participació activa de les famílies o canals diversos (app, portal, etc.).
RECREA	3,5	Proposta correcta però menys extensa. Inclou aplicació, reunions inicials, informes d'ús, canals de comunicació directa.

- Instruments i indicadors de valoració de satisfacció de les famílies respecte el servei de cuina, fins a **4** punts

Empresa	Punts	Justificació
---------	-------	--------------

Serunion	4,0	Excel·lent estructura d'indicadors i sistemes: NPS, enquestes a famílies i personal, informes compartits, auditories externes per AENOR. Ús de plataforma digital SURVIO i anàlisi de resultats per millora contínua.
7 i Tria	4,0	Sistema molt complet i robust: enquestes anuals, índex de qualitat, auditories internes, indicadors de proveïdors, estudis de fidelització, revisió de queixes i mesures correctores. Compartició activa d'informes amb famílies.
Servei d'Àpats	2,5	Inclou valoracions anuals i informes generals, però no presenta una bateria d'indicadors ni sistemes de control de qualitat diferenciats. Instruments genèrics i poc detallats.
RECREA	3,5	Enquestes i sistemes de valoració bàsics, menció a informes anuals, però manca de desenvolupament d'indicadors de qualitat concrets, i sistemes d'auditoria interna, i seguiment periòdic clar.

- Proposta de coordinació amb el centre, fins a **3** punts

Empresa	Punts	Justificació
---------	-------	--------------

Serunion	3,0	Pla de coordinació amb reunions mensuals, d'inici, trimestrals i de tancament. Assignació clara de figures responsables (Cap d'Àrea). Relació estructurada amb Ajuntament i centres.
7 i Tria	3,0	Coordinació molt detallada: presència setmanal, calendarització d'accions i pla operatiu, comissió de menjador amb actes, suport pedagògic i organitzatiu. Coordinació tripartita constant.
Servei d'Àpats	2,0	Coordinació esmentada en termes generals; manca especificació de calendaris de reunions o de mecanismes de seguiment regulars. Poc detall sobre com funciona la coordinació.
RECREA	2,5	Coordinació planificada però amb menys freqüència; menció a seguiment de reunions, però no es concreten figures específiques de suport tècnic continu.





- Control de qualitat del personal, fins a 2 punts

Empresa	Punts	Justificació
Serunion	2,0	Control mitjançant auditories operatives, formació inicial i contínua, anàlisi d'eficiència i responsabilitat delegada al Cap d'Àrea. Supervisió tècnica amb checklists.
7 i Tria	2,0	Sistema molt complet d'avaluació de l'acompliment amb 12 competències definides, feedback estructurat, objectius, avaluació per millora i accions de formació associades.
Servei d'Àpats	1,5	S'indica control per part de responsables, però de manera poc estructurada. Manca sistema clar d'indicadors o seguiment de competències.
RECREA	1,5	Fa referència a seguiment de qualitat del personal, però menys detallat en indicadors, sistemes d'avaluació o mecanismes formals de correcció.

- Coordinació del personal, fins a 2 punts

Empresa	Punts	Justificació
Serunion	2,0	Cap d'Àrea com a interlocutor únic i líder d'equip, coordinació directa amb personal, suport a recursos humans i pedagògic, línia d'escalat clara.
7 i Tria	2,0	Coordinació excel·lent: presència tècnica diària a l'inici, triple figura de suport, pla de treball intern, llibre de visites, seguiment conjunt amb dietista.
Servei d'Àpats	1,0	Coordinació poc desenvolupada, sense descripció clara de qui fa seguiment ni quina freqüència. Proposta genèrica i poc operativa.
RECREA	2,0	Coordinació presentada de manera correcta, S'ofereix assistència 24/7 per les gestions referents al personal.

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

Empresa	Comunicació	Instruments i Indicadors	Coordinació amb centre i Ajuntament	Control Personal	Coordinació Personal	Total (/15)
7 i Tria	4	4	3	2	2	15,0
Serunion	3,5	4	3	2	2	14,5
RECREA	3,5	3,5	2,5	1,5	2	13
Servei d'Àpats	2,5	2,5	2	1,5	1	9,5

Polinyà, document signat electrònicament al marge

Codi Validació: 57TL4P7DZRH5CZM7AZTNR7QA3
Verificació: <https://polinya.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 9 de 16





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:*

riteris 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 aporti 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

Fruïtes	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.

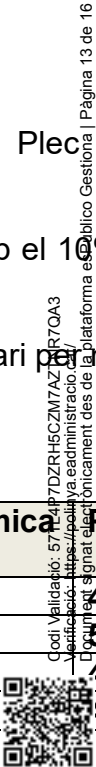
- Proposició econòmica:** Preu del servei total. Fins a 50 punts.

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
7iTrià	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 presumpció 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
7iTrià	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 3231.22703 del vigent pressupost de l'Ajuntament de Polinyà.

Polinyà, document signat electrònicament al marge.

