



INFORME

Atès l'Acta de la Mesa per la contractació del Servei de Catering del Dinar Homenatge a la Gent Gran de l'Ajuntament de Santa Margarida de Montbui, de data 29 de juliol de 2025 expedient número 493/2025, en la que hi ha encàrrec per part de l'Alcaldia de que la documentació presentada per les empreses que hi participen sigui estudiada, avaluada i puntuada per part dels Tècnics Municipals. que des del Departament de 3^a Edat s'ha estudiat, avaluat i puntuat els CRITERIS DE PONDERACIÓ AVALUATS EN JUDICI DE VALORS.

Els licitadors han presentat una Proposta Tècnica formada pels següents apartats:

1. Proposta de menú general
2. Proposta de menú específic
3. Qualitat del menú general
4. Característiques del servei

A continuació s'exposa i es motiva la puntuació i resultats

CRITERIS DE PONDERACIÓ AVALUATS EN JUDICI DE VALORS: Màxim 51 punts

EMRESAEMPRESA	PUNTUACIO RESULTAT TOTAL
AVUI NO DINO, ESPAI GASTRONOMIC S.L.U.	30 punts
GASTROSELECTA, S.L.U.	43.5 punts
CATERING SPAIN CORPORATE SERVICIOS S.L.	22,5 punts

1. Proposta de menú general

L'empresa **AVUI NO DINO, ESPAI GASTRONOMIC, S.L.U.**, ha fet una proposta de menú seguin els requisits demandats als plecs.

L'aperitiu es complert i variat, on afegeixen mes productes dels que es demanen, tant els primers plats com el segons, compleixen amb les condicions i les quanties son correctes. Els postres son variats.

Pel que fa a les begudes aporten una ampolla de vi i cava cada 5 persones, l'aigua mineral les serveixen en gerres.

Pel que fa a les fotografies dels plats les han col·locat fora de la proposta.

L'empresa **GASTROSELECTA, S.L.U.**, ha fet una proposta de menú seguin els requisits demandats als plecs.

L'aperitiu es menys complet, que el de les empreses participants, i tant els primer com els segons, compleixen amb les condicions, i les quanties son correctes.

Pel que fa a les begudes, 1 ampolla d'aigua cada 2 persones, 1 de vi cada 3 persones i 1 de cava cada 5 persones.





L'empresa **CATERING SPAIN CORPORATE SERVICIOS S.L** ha fet una proposta de menú seguin el requisits demandats als plecs.

L'aperitiu es complert i variat, aportant mes productes dels que es demanen en el plec. Els primers plats no son molt variats, aportat força embotit, els segons son mes equilibrats on hi ha carn i peix.

Pel que fa a les begudes ofereixen 2 ampolles d'aigua per taula i 1 ampolla de vi i cava per taula, no especifica les persones que hi ha per taula.

2. Proposta de menú específic

L'empresa **AVUI NO DINO, ESPAI GASTRONOMIC, S.L.U.**, ofereix cinc tipus de menús, vegetarians, celíacs, intolerants a la carn, a la lactosa una opció Halal, tots amb els seus aperitius i postres corresponents.

L'empresa **GASTROSELECTA, S.L.U**, ofereixen un únic menú que adapten segons les al·legues o intoleràncies que es pugin trobar en el mateix dinar.

L'empresa **CATERING SPAIN CORPORATE SERVICIOS S.L**, ofereix 4 tipus de menús, on no inclou l'aperitiu.

3. Qualitat del producte

L'empresa **AVUI NO DINO, ESPAI GASTRONOMIC, S.L.U.**, aporta un llistat de les empreses amb les que treballen, prioritzen els proveïdors locals i productes de proximitat.

L'empresa **GASTROSELECTA, S.L.U**, treballa habitualment amb proveïdors de la comarca.

L'empresa **CATERING SPAIN CORPORATE SERVICIOS S.L**, treballen amb proveïdors de la província de Barcelona.

VALORACIÓ

- | | |
|--|------------|
| - AVUI NO DINO, ESPAI GASTRONOMIC, S.L.U. : | 30 PUNTS |
| - GASTROSELECTA, S.L.U. , | 22,5 PUNTS |
| - CATERING SPAIN CORPORATE SERVICIOS S.L. : | 22,5 PUNTS |

4. Característiques del servei

L'empresa **AVUI NO DINO, ESPAI GASTRONOMIC, S.L.U**, no aporta informació al respecte, i es puntuarà amb **0 PUNTS**.

L'empresa **GASTROSELECTA, S.L.U**. detalla com serà el servei, tan de parament de taula on aporta fotografies, el tipus de vaixel·la que fa servir, fa una descripció de l'organització de les taules dels mitjans personal que faran el servei, 1 cambrer per cada 20 persones.

L'empresa disposa de un temps de resposta a incidències o imprevistos de 30 minuts amb problema resolt ja sigui tècnic o incidències de quantitat. **21 PUNTS**





L'empresa **CATERING SPAIN CORPORATE SERVICIOS S.L**, detalla molt curosament quina es la metodologia del servei, adjunta una llista amb el personal mínim que treballarà en el dinar.

Ofereixen un mínim de 20 cambrers per a cobrir el servei, els menús els cuinaran el mateix dia on es realitzarà l'acte.

Pel que fa al material que faran servir, els gots són d'un sol ús, la resta entren dins de les condicions del plec.

Dins de la memòria explicativa, el punt 4 fa referència a l'elaboració del dinar, en aquest punt diu; "La preparación de los alimentos se llevará a cabo in situ, con personal especializado y en instalaciones adaptadas para el evento:

- Cocina con muebles de gas propano y utensilios profesionales.
- Procesos adaptados según cada plato. "

El plec de clàusules tècniques en el seu aparta de Transport i conservació dels menús diu; "Els menús hauran de ser transportats des de la seu de l'empresa adjudicatària en vehicles adequats que comptin amb l'autorització pel transport de peribles (ATP) així com la ITV en vigor.".

En aquest cas, hi ha un incompliment del plec tècnic, ja que el menjar s'ha de portar fet i transportat al lloc on es fa l'event i no fer-ho insitu el mateix dia i en lloc on fa la celebració. **0 PUNTS.**

A Santa Margarida de Montbui (document signat electrònicament)

Joaquim Bernal Bagà
RESPONSABLE DE CONTRACTE

