



ACTA MESA PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING EN EL DINAR HOMENATGE A LA GENT GRAN QUE CELEBRA L'AJUNTAMENT DE SANTA MARGARIDA DE MONTBUI EN EL MARC DE LA SETMANA DE LA GENT GRAN. EXP. NÚM. 493/2025. (Lectura informe tècnic i SOBRE 3)

A Santa Margarida de Montbui, a 10 de setembre de 2025.

En reunió telemàtica a través de l'aplicació meet, i de conformitat amb la clàusula 1.14 del Plec de Clàusules administratives per a la Contractació del Servei de càtering en el Dinar Homenatge a la Gent Gran que celebra l'Ajuntament de Santa Margarida de Montbui en el marc de la Setmana de la Gent Gran, aprovat per la Junta de Govern Local de data 7 de juliol de 2025, es constitueix la **Mesa de Contractació** a les 09.05 hores, integrada pels següents membres:

Presidenta

Sra. Diana Susín Lopez, Regidora de la Gent Gran

Vocals.-

Sr. Jordi Gasulla Sabaté com a Secretari de la Corporació

Sra. Carmen Peña Martinez, Interventora Accidental

Sr. Joaquim Bernal Bagà com Auxiliar administratiu de l'Àrea i responsable del contracte

Sra. Ruth Chuecos Ruiz, Administrativa de l'Àrea de Secretaria, que actua com a Secretaria de la Mesa.

Constituïda la mesa de contractació, la Presidenta i de conformitat amb l'acta de la sessió de la Mesa de Contractació del dia 30 de juliol de 2025, es dona lectura integral de l'informe emès pel Responsable del Contracte, de data 10 de setembre de 2025 i que a continuació es transcriu:

"Expedient número: 493/2025

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 3ª 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

EPRESA	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 pugui 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 cuinaren el mateix dia on es realitzarà l'acte.

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

Dins de la memòria explicativa, el punt 4 fa referencia a l'elaboració del dinar, en aquest punt diu; "La preparació 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)





Seguidament la Presidenta de la Mesa de contractació anuncia l'inici de l'obertura del SOBRE 3, que contenen la proposta econòmica dels licitadors:

"Criteris d'adjudicació

Les empreses podran oferir fins a un màxim de 100 punts d'acord amb els següents criteris d'adjudicació, considerant que l'objecte del contracte forma part de l'Annex IV de la LCSP:

Sobre		Nom del criteri	Puntuació màxima
Número	Criteri avaluable		
2	En judici de valor	Proposta tècnica del servei i el menú	51
3	De forma automàtica	Oferta econòmica	49
TOTAL			100

Criteris de ponderació de forma automàtica

Els criteris de ponderació avaluats de forma automàtica es presentaran dins el sobre número 3 adjuntant l'Annex II del plec de clàusules administratives degudament complimentat.

Si l'Annex II del plec de clàusules administratives és complimentat per l'empresa interessada de forma errònia o bé NO es presenta l'oferta econòmica tindrà una valoració de 0 punts.

a. Oferta econòmica

Es valoraran les ofertes econòmiques presentades pels licitadors de la manera següent:

- L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació (49 punts).
- La resta d'ofertes tindran una puntuació aplicant la següent fórmula:

$$\text{Puntuació} = 49 \times (\text{Oferta econòmica amb un import més baix respecte les presentades} / \text{Oferta econòmica de l'empresa que es valori})$$

Es valorarà la puntuació de l'oferta econòmica de forma proporcional, fins a dos decimals. Les ofertes que es trobin per sobre del preu del servei **seran exclòses**.

Les empreses interessades en aquesta contractació hauran de complimentar l'Annex II del plec de clàusules administratives, establint el preu unitari per menú amb el 10% d'IVA exclòs, sense que aquest pugui ser superior a l'indicat per l'Administració.

L'empresa que presenti una oferta econòmica igual a l'establerta per l'administració (36€ amb el 10% d'IVA exclòs) no li serà d'aplicació la fórmula anterior i s'imposarà directament una puntuació de 0 punts al no realitzar cap millora econòmica respecte a l'establert per l'Administració.

L'exclusió en la licitació respecte la proposta econòmica pot donar-se per:

- a. No presentar-la.





- b. *Presentar un preu unitari per menú, amb el 10% d'IVA exclòs, superior a l'establert per l'Administració (36€)."*

EMPRESA LICITADORA	Punts SOBRE 2	Punts SOBRE 3	TOTAL PUNTS
AVUI NO CUINO ESPAI GASTRONOMIC SLU	30 punts	35 €/menú 46.20 punts	86.20 punts
GASTROSELECTA,S.L.U.	43.50 punts	35 €/menú 46.20 punts	89.07 punts
Catering Spain Corporate Services S.L.	22.50 punts	33 €/menú 49,00 punts	71.50 punts

Feta la lectura de l'informe tècnic, així com de les propostes econòmiques de les tres empreses licitadores, la Mesa acorda PROPOSAR CLASSIFICAR per l'òrgan competent la Contractació del Servei de càterring en el Dinar Homenatge a la Gent Gran que celebra l'Ajuntament de Santa Margarida de Montbui en el marc de la Setmana de la Gent Gran, segons el següent ordre decreixent:

	EMPRESA LICITADORA	Punts SOBRE 2	Punts SOBRE 3	TOTAL PUNTS
1	GASTROSELECTA,S.L.U.	43.50 punts	35 €/menú (46.20 punts)	89.70 punts
2	AVUI NO CUINO ESPAI GASTRONOMIC SLU	30 punts	35 €/menú (46.20 punts)	76.20 punts
3	Catering Spain Corporate Services S.L.	22.50 punts	33 €/menú (49,00 punts)	71.50 punts

Seguidament i essent les 09:35 hores, la Presidenta dona per acabada la reunió.

I perquè quedi constància del tractat, redacto la present acta que Jo, la Secretaria sotmeto a la signatura del President i Vocals presents; DONO FE.

