

ACTA DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ SESSIÓ PÚBLICA

A la ciutat de l'Hospitalet de Llobregat, el 23 de setembre de 2025, es constitueix en sessió pública, via plataforma virtual Teams la mesa de contractació del procediment obert subjecte a regulació harmonitzada del contracte del servei integral de menjador laboral, cafeteria i vènding de la seu central del SEM, formada pels membres següents:

President: Sr. Daniel Gallart, cap de Comptabilitat, Facturació i Pressupost, en substitució.

Vocal en representació de l'Assessoria Jurídica del SEM: Sr. Manuel Martínez, Tècnic de l'Àrea d'Assessoria Jurídica i Contractació, en substitució

Titular de l'òrgan de control intern: Sr. Jordi Arqué, òrgan de control intern.

Vocal: Sra. Maite Guardia, responsable de processos SAP de SEM, en substitució

Secretaria: Meritxell Alegre Pons, tècnica de la Unitat de Contractació de SEM

Es constata l'existència de quòrum suficient i el president declara obert aquest acte, en el qual no ha comparegut cap licitador.

La secretària informa que l'empresa SERHS FOOD AREA, SLU ha esmenat correctament la documentació administrativa requerida al sobre A.

A continuació, la secretaria obre el sobre B, que conté els criteris automàtics i llegeix l'oferta presentada per SERHS FOOD AREA, SLU:

MODEL D'OFERTA SOBRE B (Criteris valorables de forma automàtica)

A) CRITERIS QUALITATIUS AUTOMÀTICS

A.1. Productes de producció agrària ecològica integrada d'acord amb el punt 5.3 del PPT en quant a qualitat de productes. Les empreses hauran d'indicar el percentatge (%) de productes emprats en un cicle de planificació de 4 setmanes del menú basal, dels quals disposaran de certificació ecològica i/o integrada.

Indicar percentatge: **20,00%**

A.2. Productes de proximitat d'acord amb el punt 5.3 del PPT en quant a qualitat de productes. Les empreses hauran d'indicar el percentatge (%) de productes emprats en un cicle de planificació 4 setmanes del menú basal que siguin de proximitat (radi < 100km).

Indicar percentatge: **70,00%**

A.3. Peix i marisc litoral Català d'acord amb el punt 5.3 del PPT en quant a qualitat de productes. Les empreses hauran d'indicar les vegades que oferiran cada setmana, peix del litoral català radi < 250km.

Indicar freqüència: **1 vegada a la setmana**

A.4. Productes de neteja ECO. Compromís mitjançant declaració responsable d'utilitzar només productes de neteja ECO a les tasques que s'indiquen al punt 5.4 del PPT. La utilització d'aquests productes es considera important per tenir menys impacte en el medi ambient. Indicar en l'oferta una de les següents opcions:

☒ **Sí (5 punts)**

• No (0 punts)

A.5. Descomptes als clients habituals. Es presenta sota declaració responsable el compromís d'implantar campanyes de descomptes per fidelització, tant a restauració, cafeteria com vènding. Es valoren menús gratis cada 10 consumicions, i descomptes si s'utilitza app vènding. Es considera important per fidelitzar clients i poder revertir en aspectes qualitatius. Indicar en l'oferta una de les següents opcions:

☒ Sí (5 punts)☐ No (0 punts)

A.6. Compromís de realitzar, sense cost pel SEM, millores de qualitat dels espais en línia amb les que s'especifiquen al punt 5.4 del PPT. L'adequació dels espais a entorns més amables repercuteix en la percepció de qualitat per part de l'usuari. Indicar en l'oferta una de les següents opcions:

☒ 3 millores 5 punts☐ 2 millores 3 punts☐ 1 millora 1 punt

A.7. Realització de jornades saludables i/o de temàtiques regionals i internacionals; amb menús especials. Aporta elements qualitatius i de variabilitat, així com de fidelització i promoció del servei. Indicar en l'oferta una de les següents opcions:

☒ 4 jornades anuals 5 punts☐ 3 jornades anuals 3 punts☐ 2 jornades anuals 2 punts☐ No 0 punts

A.8. Disposició de la certificació en la norma ISO 22000 de Seguretat Alimentària. Aquesta certificació es basa en un sistema de gestió per assegurar la innocuïtat dels aliments al llarg de tota la cadena alimentària, superior a l'exigida legalment basada en l'aplicació del sistema APPCC. Indicar en l'oferta una de les següents opcions:

☒ Sí (5 punts)☐ No (0 punts)

A.9. Programari o accés dels responsables SEM, a eina informàtica amb aplicació o accés web, de gestió de la qualitat on es consultin els indicadors i els informes de servei mínims mensuals. Proporciona facilitat d'accés dels gestors de contracte i dels usuaris, a la informació de qualitat. Indicar en l'oferta una de les següents opcions:

☒ Sí (5 punts)☐ No (0 punts)

MODEL OFERTA ECONÒMICA

Criteri	Concepte	Preu unitari màxim IVA10% inclòs	Preu unitari ofert IVA 10% inclòs
B.1	Menú diari	8,20 €	8,20 €
B.2	Mig menú	5,80 €	5,80 €
B.3	menú sense beguda	7,50 €	7,50 €
B.4	Menú especial (celíacs, vegetarià, sense gluten, hipocalòric)	8,20 €	8,20 €
B.5	Cafè amb llet	1,20 €	1,20 €
B.6	Cafè pack d'esmorzar bàsic	2,50 €	2,50 €
B.7	Beguda calenta del vending o autoservei	0,80 €	0,80 €
B.8	menú especial festius Nadal	45,00 €	45,00 €
B.9	Paquet personal d'emergència personal per serveis extraordinaris	4,50 €	4,50 €
B.10	Menú lliurable a la seu i altres instal·lacions del SEM	8,50 €	8,50 €
B.11	Paquet esmorzar per jornades i reunions	4,00 €	4,00 €

Finalment, la Mesa de contractació acorda per unanimitat dels seus membres:

Primer. Admetre SERHS FOOD AREA, SLU per haver presentat correctament la documentació administrativa requerida al plec de clàusules administratives particulars.

Segon. Lliurar la documentació continguda al sobre B a la unitat tècnica designada a l'efecte perquè informi sobre la idoneïtat de l'oferta presentada i la valori d'acord amb els criteris recollits en els plecs de clàusules administratives.

I sense que hi hagi altres assumptes a tractar, el president disposa aixecar la reunió, prèvia lectura d'aquesta acta, de la qual els assistents hi mostren conformitat.

El president i la secretària signen l'acta, amb el vistiplau dels vocals de la mesa de contractació.

President: Sr. Daniel Gallart
Secretària: Sra. Meritxell Alegre
Vocal: Sr. Manuel Martinez
Vocal: Sr. Jordi Arqué
Vocal: Sra. Maite Guardia

