



INFORME TÈCNIC

Expedient: C174-2025-8333 Contractació del servei de menjador i monitoratge de les escoles bressol municipals de Premià de Mar

Assumpte: Modificació del punt 11.2 de la memòria justificativa

Per un error de càlculs, es procedeix a la següent modificació de puntuació dels criteris de valoració mitjançant judici de valor. Es manté la puntuació màxima de 20 punts de la qualitat dels menús, augmentant la puntuació dels criteris de valoració de cada un d'ells:

11.2. Criteris de valoració mitjançant judici de valor:

Els aspectes a valorar mitjançant judici de valor es presentaran en un sol document amb un màxim de 20 pàgines i caldrà que faci referència als següents apartats:

I. Qualitat dels menús: màxim 20 punts

Les empreses hauran de presentar les següents propostes de menús d'un mes, (excepte el restringent, que la proposta pot de ser d'una setmana), seguint els criteris del plec de prescripcions tècniques:

- a) Menús de dinars sencers (fins a 6 punts)
- b) Menú de dinars sencer-triturat (fins a 6 punts)
- c) Menú especial vegetarià (fins a 2,25 punts)
- d) Menú especial *halal* (fins a 2,25 punts)
- e) Menú especial restringent (fins a 2,25 punts)
- f) Menú berenars (fins a 1,25 punts)

La puntuació total de cada proposta de menú s'obtindrà en funció del grau de compliment de les següents característiques de la proposta:

1. Adequada: Es valorarà que els aliments i productes de la proposta siguin apropiats per a l'edat dels infants.
2. Equilibrada: Es valorarà que la proposta tingui una correcta proporció dels diferents nutrients que ha de tenir la dieta d'un infant.
3. Varietat en els aliments: Es valorarà que la proposta presenti els aliments bàsics en diferent format i amb suficient alternança.
4. Varietat en les elaboracions: Es valorarà la varietat en les elaboracions i presentacions dels aliments.

Signatura 1 de 1
Marta Martí Anguera
23/09/2025



Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web / Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 86e293bda244482fb4fb95cfe32c3db0001

Url de validació <https://www.epremia.net/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





5. Cocció saludable: Es valorarà el fet d'evitar d'aliments fregits i/o precuinats.

Puntuació per a cada un dels apartats i menús.

Criteris de valoració	A i B	C - F
Es considera que es compleix molt satisfactòriament el què valora l'apartat en qüestió. En els menús s'observa de forma detallada, exhaustiva i encertada el què valora l'apartat en qüestió.	Fins a 1,25 punt	Fins a 0,45 punts
Es considera que es compleix satisfactòriament el què valora l'apartat en qüestió. En els menús s'observa algunes mancances i/o deficiències poc importants respecte al què es valora a l'apartat en qüestió.	Fins a 0,85 punts	Fins a 0,25 punts
Es considera que es compleix poc satisfactòriament el què valora l'apartat en qüestió. En els menús s'observa mancances i/o deficiències respecte al què es valora a l'apartat en qüestió.	Fins a 0,45 punts	Fins a 0,15 punts
No es pot valorar aquest apartat i/o s'observen moltes deficiències en la valoració de l'apartat en qüestió.	0 punts	0 punts

Signatura 1 de 1
Marta Martí Anguera
23/09/2025



Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web / Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 86e293bda244482fb4fb95cfe32c3db0001

Url de validació <https://www.epremia.net/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

