



Acta Mesa de Contractació

Contractació: Servei d'alimentació de les Escoles Bressol municipals de Palau-solità i Plegamans, pel període de l'1 de setembre de 2025 a 31 de juliol de 2028, exp. 2025/32-7608.

PROCEDIMENT OBERT Article 156 de la LCSP subjecte a regulació harmonitzada.

Data: 5 d'agost de 2025

Lloc: Canal Teams.

Hora d'inici: 13:02h.

Hora finalització: 13:29h

Es reuneix la Mesa de Contractació – en acte públic- assistint a la mateixa les persones que tot seguit s'assenyalen:

Presidenta	Sra. Helena Pou Torras, regidora d'Educació de l'Ajuntament de Palau-solità i Plegamans.
Vocals	Sra. Juana Yolanda López Villar, secretària accidental de l'Ajuntament. Sra. Laura Valle Valladares, interventora accidental municipal.
Secretària	Sra. Teresa Viaplana Costajussà, administrativa Serveis administratius.
Altres Assistents	Sra. Esther Daza Pérez, tècnica responsable del contracte.

Excusen la seva assistència la Sra. Marta Jornet Martínez, directora de l'escola Bressol Patufet, la Sra. Maria Dolores Millan Castilleja tècnica auxiliar d'educació, la Sra. M. Elena Huguet Casanovas, secretària de l'Ajuntament i la Sra. Míriam Escalona Castilla, interventora municipal.

Assisteix a la reunió de la Mesa de Contractació el Sr. David Salas, en representació de l'empresa EntreSalas, SL.

Ordre del dia:

1. Constitució de la Mesa de Contractació conforme a allò disposat per l'article 21.7 del RD 817/2009 de 8 de maig.
2. Donar compte informe tècnic de valoració de judici de valor.

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2
Regidora Ensenyament
06/08/2025
Helena Pou Torras
Signatura 1 de 2
Teresa Viaplana Costajussà
05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web	
Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





3. Procedir a l'obertura del sobre B (documentació criteris avaluables de forma automàtica) i comprovació de la documentació presentada.

Desenvolupament de la sessió

1. Resta vàlidament constituïda la Mesa de Contractació, conforme al disposat per l'article 21.7 del RD 817/2009 de 8 de maig.
2. La secretària de la Mesa de Contractació, recorda el pressupost de licitació i informa sobre l'expedient de contractació:
 - El Pressupost de licitació és de 413.820,00€ (IVA exclòs) més el 10% d'IVA d'import 41.382,00€ amb un import total de 455.202,00 € (IVA inclòs), pel període de l'1 de setembre de 2025 al 31 de juliol de 2028 (5,70 preu unitari + 10% d'IVA x 110 menús diaris x 659 dies),
El contracte podrà ser prorrogat pel termini de l'1 de setembre de 2028 al 31 de juliol de 2029.
 - En data 25/07/2025 es va reunir la Mesa de Contractació per a efectuar l'obertura del sobre A, comprovant que s'han presentat al procés de licitació quatre empreses:
 - ✓ Barcilleure
 - ✓ Serunion Alimentació Saludable, SL
 - ✓ Serhs Food Area, SLU
 - ✓ EntreSalas, SL

Pel que fa a l'obertura del sobre A, es detecten les següents mancances en la presentació de documents per part de totes les empreses, tant en la documentació administrativa com en la documentació tècnica corresponent als criteris de judici de valor:

Barcilleure:

Document tècnic corresponent als criteris de judici de valor.
- Cal presentar el document degudament signat digitalment.

Sherhs Food Area, SLU:

Document tècnic corresponent als criteris de judici de valor.
- Cal presentar el document degudament signat digitalment.

Serunion Alimentació Saludable, SL:

Document tècnic corresponent als criteris de judici de valor.
- Cal presentar el document degudament signat digitalment.

EntreSalas, SL.

Documentació administrativa, annex 1, annex 2, annex 4, annex 6, document DEUC i document tècnic corresponent als criteris de judici de valor, **la signatura dels mateixos no és vàlida, no es troba entre els certificats suportats per la plataforma.**

Plaça de la Vila, 1
08184 Palaü-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 1 de 2	05/08/2025	Regidora Ensenyament
Teresa Viaplana Costajussà		
Signatura 2 de 2	06/08/2025	
Helena Pou Torras		

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web	
Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- Cal presentar els document degudament signat digitalment amb signatura vàlida.

Pel que la Mesa acorda requerir a cada empresa l'esmena de la documentació presentada, admetent tant sols a les empreses que han presentat la documentació administrativa (annex 1 declaració responsable, annex 2 declaració responsable paradisos fiscals, annex 4 regles especials sobre el personal, annex 6 model DACI i document DEUC) degudament complimentada i signada.

El 28/07/2025 es requereix la presentació de la documentació atorgant un termini de 3 dies hàbils per efectuar les corresponents esmenes.

Un cop presentada la documentació per part de les empreses, dins del termini establert, es comprova la documentació aportada fent constar que:

- El 28/07/2025 registre entrada 2025/16292 Sherhs Food Area, SLU presenta document tècnic degudament signat.
- El 28/07/2025 registre entrada 2025/16296 Serunion Alimentació Saludable, SL, presenta document tècnic degudament signat.
- El 30/07/2025 registres d'entrades 2025/16486 i 2025/16515 Barcilleure presenta document tècnic degudament signat.
- El 30/07/2025 registre d'entrada 2025/16509 EntreSalas, SL, presenta documentació requerida corresponent a la documentació administrativa i la documentació tècnica corresponent als criteris de judici de valor, advertint però que també ha presentat el document **annex 3 de proposta econòmica**, document que s'ha de presentar en el sobre B, per tant, atenent allò indicat a la Clàusula 11) apartat sobre B del PCAP tipus serveis, procediment obert, aprovat per JGL en sessió de data 06/07/2023:

"En aquest cas, la inclusió en el Sobre A de l'oferta econòmica, així com de qualsevol informació de l'oferta de caràcter rellevant avaluable de forma automàtica i que, per tant, s'ha d'incloure en el sobre B, comportarà l'exclusió de l'empresa licitadora, quan es vulneri el secret de les ofertes o el deure de no tenir coneixement del contingut de la documentació relativa als criteris de valoració objectiva abans de la relativa als criteris de valoració subjectiva."

L'article 157 de la LCSP estableix les obligacions de la mesa de contractació quant a l'obertura dels sobres indicant que: "La Mesa de contractació qualificarà la documentació a què es refereix l'article 140, que haurà de presentar-se pels licitadors en sobre o arxiu electrònic diferent del que contingui la proposició. Posteriorment, aquest òrgan procedirà a l'obertura i examen de les proposicions, formulant la corresponent proposta d'adjudicació a l'òrgan de contractació, una vegada ponderats els criteris que hagin d'aplicar-se per efectuar la selecció de l'adjudicatari. 2. Quan, de conformitat amb allò que s'ha fixat en l'article 145 s'utilitzin una pluralitat de criteris d'adjudicació, **els licitadors hauran de presentar la proposició en dos sobres o arxius electrònics: un amb la documentació que hagi de ser valorada conforme als criteris la ponderació dels quals depèn d'un judici de valor, i l'altre amb la documentació que hagi de ser valorada conforme a criteris quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules**".

L'article 156.4 f) apartat 1r, de la LCSP estableix que en els procediments en els quals es contemplin criteris d'adjudicació que depenguin d'un judici de valor, s'ha de realitzar amb anterioritat a l'obertura del sobre que contingui l'oferta avaluable a través de

Plaça de la Vila, 1
08184 Palaü-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2	Regidora Ensenyament
Helena Pou Torras	06/08/2025
Signatura 1 de 2	05/08/2025
Teresa Viaplana Costajussà	

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web	
Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





criteris quantificables mitjançant l'aplicació de fórmules com és en aquest cas l'oferta econòmica. Motiu pel qual la mesa de contractació, després de l'obertura del sobre procedirà a excloure les ofertes que no compleixin amb els requisits del plec.

Tanmateix, cal tenir en consideració dos articles del Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de Contractes del Sector Públic (RD 817/2009):

Primer, l'article 26, el qual estableix que "La documentació relativa als criteris la ponderació dels quals depengui d'un judici de valor ha de presentar-se, en tot cas, en sobre independent de la resta de la proposició a fi d'evitar el coneixement d'aquesta última abans que s'hagi efectuat la valoració d'aquells".

I, l'article 30.2, relatiu a les pràctiques de valoració, establint que "En tot cas, la valoració dels criteris quantificables de forma automàtica s'efectuarà sempre amb posterioritat a la d'aquells la quantificació dels quals depengui d'un judici de valor".

Per tot l'exposat es constata la importància de separar tant la presentació com la valoració d'ambdós tipus de criteris, els que depenen d'un judici de valor i els que es poden quantificar mitjançant fórmules, per assegurar que la valoració de la Mesa sigui la més objectiva possible, i garantint així els principis d'igualtat i lliure concurrència, principis rectoris de la contractació pública.

En conclusió, l'empresa licitadora ha causat error en quant a la documentació presentada en el requeriment efectuat, aquest error podria viciar tot el procediment atès que l'article 139.2 de la LCSP ens recorda que les proposicions seran secretes i s'arbitraran els mitjans que garanteixin aquest caràcter fins al moment de l'obertura de les proposicions.

Així, una vegada infringit el caràcter secret de l'oferta es considera que no pot esmenar-se aquest error, sinó que ha de declarar-se la inadmissió de l'oferta i l'exclusió del licitador.

3. En data 01/08/2025 la tècnica responsable del contracte ha emès l'informe de valoració dels criteris avaluable mitjançant judici de valor.

4. L'objecte de la reunió d'avui és procedir en acte públic, a donar compte de l'informe de valoració dels criteris de judici de valor i procedir a l'obertura del sobre B (criteris automàtics) i efectuar proposta d'adjudicació en el seu cas del Servei d'alimentació de les Escoles Bressol municipals de Palau-solità i Plegamans, pel període de l'1 de setembre de 2025 a 31 de juliol de 2028, exp. 2025/32-7608.

5. Seguidament es demana a la tècnica responsable del contracte que ens informi sobre la valoració efectuada, informe que seguidament es transcriu i del que es dona lectura:

"Àrea: Ensenyament
Exp: 2025/7608

Informe de valoració dels criteris de judici de valor per a la contractació del "Servei d'alimentació a les escoles bressol municipals de Palau-solità i Plegamans exp. 2025/7608".

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2	Regidora Ensenyament
Helena Pou Torras	06/08/2025
Signatura 1 de 2	
Teresa Viaplana Costajussà	05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web	
Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Identificació de l'expedient

És objecte del present informe valorar l'oferta presentada en el procediment obert per a la contractació del "Servei d'alimentació a les escoles bressol municipals de Palau-solità i Plegamans exp. 2025-7608", segons els criteris d'adjudicació descrits a l'apartat H.B) del Quadre de Característiques que forma part del Plec Tipus per a la contractació de l'esmentat servei mitjançant procediment obert (art. 156 LCSP).

Informe

1.- Per contractar el "Servei d'alimentació a les escoles bressol municipals de Palau-solità i Plegamans", s'ha convocat un procediment obert mitjançant l'anunci de licitació al Perfil del Contractant.

Dins del termini de presentació de propostes del procés de licitació, s'hi han presentat quatre empreses:

- **BARCILLEURE**, amb NIF: B-66098401
- **ENTRESALAS** amb CIF núm. B04947636
- **SERHS FOOD AREA, SLU**, CIF núm. B59803825
- **SERUNION S.A** CIF núm. A59376574

2.- Segons l'apartat H.B) del Quadre de Característiques del PCAP, els criteris de valoració que depenen d'un judici de valor, són:

" CRITERIS AVALUABLES DE FORMA NO AUTOMÀTICA(49%):

Criteris que depenen d'un judici de valor: **49 punts**

ASPECTES TÈCNICS: Puntuació màxima de 49 punts

Criteris	Puntuació màxima
1 Millores en el servei Es valoraran les propostes de millora que pugui proposar l'adjudicatari i que no alteri el preu de licitació (Fins a un màxim de 25 punts)	• Serveis complementaris que l'empresa posi a disposició de les escoles. Fins a 5 punts. • Propostes relatives a la comunicació amb les famílies. Fins a 5 punts. • Propostes relatives a la preservació del medi ambient (envasos reciclables, residus,...). Fins a 5 punts. • Millores en la dotació de personal al servei del menjador. Fins a 6 punts. • Altres propostes. Fins a 4 punts.
2 Valoració dels menús Es valorarà que la programació de menús sigui variada, equilibrada i adequada a les diferents edats i necessitats evolutives dels infants. Es valorarà específicament la proposta de menús en relació a la incorporació de productes	Criteris a considerar: • Varietat en les verdures (en plats cuinats i amanides): nombre de verdures diferents a la setmana • Triturats: farinacis, proteïnes i verdures setmanals • Varietats de cereals: nombre de cereals diferents a la setmana, introducció de cereals integrals • Varietat de fruites • Baix nombre de precuinats i fregits • Percentatge d'aliments ecològics en els menús. Indicar aquest percentatge segons els diferents grups d'aliments:

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2
Regidora Ensenyament
06/08/2025
Helena Pou Torras
Signatura 1 de 2
Teresa Viaplana Costajussà
05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web	
Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





ecològics i de proximitat, quantificant aquests en relació a la totalitat de la seva composició. (fins a un màxim de 24 punts)

- verdura i fruites, llegums, cereals, carn i peix
- Consums setmanals de llegums combinats amb cereals (proteïna vegetal)
 - Consum de peix setmanalment
 - Moderació del consum de carn vermella; reducció del consum de proteïna animal
 - Consum diari de fruita i verdura
 - Origen dels productes i proximitat dels proveïdors dels diferents grups d'aliments: verdures i fruites, llegums, cereals, carn i peix
 - Adequació dels menús a la temporada agrícola de la zona
 - Equilibri en la composició dels àpats (verdures, proteïnes, cereals, carn i peix i fruita)
 - Sistemes de cocció saludables evitant precuinats i fregits
 - Proporció de productes ecològics
 - Proporció de productes de proximitat

1 - Millores en el servei, puntuació màxima 25 punts:

BARCILLEURE

Proposta	Puntuació
Serveis complementaris que l'empresa posi a disposició de les escoles	Fins a 5 punts
Organitzem jornades gastronòmiques, tradicions i festes populars catalanes dins dels menús mensuals.	3,5
Total puntuació	
Propostes relatives a la comunicació amb les famílies	Fins a 5 punts
Plataforma digital de comunicació sobre el servei de menjador: Implementar una aplicació o portal web on les famílies puguin consultar el menú diari, veure fotos de les activitats relacionades amb la alimentació, i rebre notificacions sobre canvis o avisos importants	1
Reunions informatives i tallers: Organització de trobades presencials o virtuals per explicar els criteris del servei de menjador, educar sobre alimentació saludable i resoldre dubtes de les famílies	1
Publicació de menús i activitats relacionades amb l'alimentació: Crear un calendari accessible amb els menús setmanals i activitats educatives sobre alimentació saludable	1
Enviament de recordatoris i avisos: Notificacions sobre el menú setmanal, possibles canvis, o recordatoris de mesures sanitàries i higiene.	1
Recollida de feedback i enquestes: Sistemes per obtenir opinions de les famílies sobre la qualitat del menjar, varietat, i servei, per millorar continuament	1
Total puntuació	5
Propostes relatives a la preservació del medi ambient (envasos reciclables, residus,...)	Fins a 5 punts
Ús de paper reciclat d'eixugamans, paper de cuina i paper de WC	1,5
Utilitzarem les bosses d'escombraries amb les galgues adequades i dimensions proporcionades segons els contenidors que tenim a la cuina	1,5
Utilitzar les bosses contenen com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum, en conformitat amb la norma UNE-EN 13592:2003	1

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D





Utilitzar les bosses compostables i de plàstic amb d'un certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I o una declaració del fabricant que garanteixi el compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003, així com la fitxa tècnica del producte	1
Total puntuació	5
Millores en la dotació de personal al servei del menjador	Fins a 6 punts.
-	0
Total puntuació	0
Altres propostes	Fins a 4 punts.
Implantació de formacions de Seguretat alimentària per al personal de cuina. Aquestes sessions formatives treballaran aspectes essencials com la higiene, manipulació d'aliments, prevenció de contaminació i compliment de la normativa vigent.	2,5
Pla de neteja individualitzat, on es detalla les característiques dels productes que es fan servir per a la neteja de les instal·lacions. Farem, a més a més de la neteja diària, una neteja intensiva a les vacances d'hivern, vacances de primavera, començament i a la finalització del curs escolar.	1
Total puntuació	3,5
TOTAL PROPOSTA MILLORES DEL SERVEI BARCELLEURE	17

SERUNION S.A.

Proposta	Puntuació
Serveis complementaris que l'empresa posi a disposició de les escoles	Fins a 5 punts
Enquestes amb metodologia quantitativa i qualitativa(ens ajuda a detectar els punts forts i de millora).	1
Proposta d'una sessió informativa anual per a les famílies, dirigida per un/a nutricionista de Serunion. Des de Serunion, posarem a disposició del centre una sessió en matèria d'alimentació saludable i nutrició, de la mà d'una de les nostres nutricionistes	0,5
Cursos de formació en l'àmbit pedagògic de la mà dels nostres referents de coordinació pedagògica. Formació i tallers per al personal docent del centre i les famílies	1
Xerrades a famílies i professionals: ¡Apostem per l'educació en positiu! Per això, al llarg del curs vam apostar per diferents webinars realitzades per Álvaro Bilbao dirigida a docents, famílies i equips de Serunion.	0,25
Formació contínua i treball amb alumnat. Formació continuada i tècnica de treball sobre l'empatia, el respecte i l'acceptació que treballarem amb els alumnes	0,25
És per això que participarem en diverses celebracions especials com la Castanyada, oferint castanyes cuites aquell dia, una xocolata da per Sant Jordi i participarem en la festa de fi de curs amb una botifarrada especial. Així mateix, prepararem jornades gastronòmiques per aquelles festes assenyalades	2
Total puntuació	5
Propostes relatives a la comunicació amb les famílies	Fins a 5 punts
Aplicació mòbil anomenada Colechef,	1,50
Al inici de curs, realitzarem una reunió informativa per a les famílies	1,50

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2
Regidora Ensenyament
06/08/2025
Helena Pou Torras
Signatura 1 de 2
Teresa Viaplana Costajussà
05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 790aec38557744229429b1a42e7de019001

Url de validació <https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Participarem en jornades de portes obertes	1,50
la llibreta viatgera , incorporada a l'app Colechef, on rebran informació diària i en temps real sobre l'alimentació i altra informació rellevant dels seus fills durant l'espai de menjador. Trimestralment, s'emetran i enviaran els informes amb la informació que recull la llibreta viatgera.	0,50
Total puntuació	5
Propostes relatives a la preservació del medi ambient (envasos reciclables, residus,...)	Fins a 5 punts
Menjador Sostenible d'AENOR. El nostre objectiu és el de certificar els menjadors de les escoles bressol per tal de convertir-los en un espai més sostenible. Aquesta certificació serà atorgada pel compliment d'uns criteris de sostenibilitat i medi ambient, en el que els productes ecològics i els plans contra el malbaratament alimentari seran els indicadors principals.	2
WASTIO , és una eina que hem creat per a mesurar el malbaratament alimentari. Els nostres equips de cuina cada dia pesen la quantitat d'excedent i ho registren identificant els tipus. Una quantificació que ens permet conscienciar-nos de la afectació de la nostra gestió davant del impacte ambiental que això suposa. A més a més de mesurar, compartirem amb l'escola els resultats i podrem valorar plans d'acció i comunicar tots els avenços en matèria de prevenció del malbaratament alimentari.	2
L'aigua és un bé indispensable per a la vida, el medi i les persones. És un recurs escàs i fràgil, de difícil accés, i que cal distribuir, tractar i gestionar. D'aquí neix el Projecte Aigua , que pretén responsabilitzar l'ús d'aquest bé, no mal baratant-lo, i amb un sistema de recollida de la quantitat sobrant del menjador, dels gots i de les gerres, donant-li una reutilització. Els nens i nenes aboquen l'aigua que no s'han acabat, al recuperador d'aigua.	1
Total puntuació	5
Millores en la dotació de personal al servei del menjador	Fins a 6 punts.
Des de Serunion ens comprometem a ampliar 2,5h diàries del personal auxiliar de cuina per a l'escola bressol El Sol , per tal de donar resposta als possibles increments d'usuaris que poguessin donar-se durant la vigència del contracte.	2
Total puntuació	2
Altres propostes	Fins a 4 punts.
Tenim establerts convenis de col·laboració amb diferents entitats socials de Catalunya : Creu Roja, Santtomàs, Calandra, recooperem...	2,5
Total puntuació	2,5
TOTAL PROPOSTA MILLORES DEL SERVEI SERUNION	19,5

SERHS FOOD AREA, SLU

Proposta	Puntuació
Serveis complementaris que l'empresa posi a disposició de les escoles	Fins a 5 punts
menús especials per a festejar tradicions i/o festes populars. es poden afegir altres, amb l'objectiu de sensibilitzar i conscienciar els infants de determinades dates, com per exemple: el Dia Universal dels Drets dels Infants (20 novembre), el Dia Escolar de la Pau i la No Violència (30 de gener), el Dia Mundial de la Natura (3 de març), el Dia Mundial	2,5

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2
Regidora Ensenyament
06/08/2025
Helena Pou Torras
Signatura 1 de 2
05/08/2025
Teresa Viaplana Costajussà

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





de l'Activitat Física (6 d'abril), el Dia Mundial del Medi Ambient (5 de juny).		
3 jornades gastronòmiques especials, una per trimestre, per exemple als mesos de novembre, gener i maig, per tal de que tots els mesos del curs, tinguin un menú especial.		1,5
l'organització de diferents berenars especials, per a que l'escola bressol pugui realitzar amb les famílies, per a les dates següents: Berenar per la Castanyada (octubre): Assortit de panellets i castanyes ,Berenar de Nadal (desembre): Assortit de torrons i neules. Berenar de Carnestoltes (segons calendari): coca / xocolata desfeta sense sucre o similar Berenar de Pasqua (abans de Setmana Santa): Mona de pasqua amb sucs variats sense sucre o similar Berenar especial de fi de curs: Assortit de fruita variada d'estiu; meló, síndria, pera, etc... amb mini entrepans variats o similar		1
Total puntuació		5
Propostes relatives a la comunicació amb les famílies		Fins a 5 punts
1) Pack de Benvinguda: Carta de Presentació i Benvinguda per a totes les noves famílies, per a què ens coneguin com a empresa i coneguin la manera de comunicar-nos amb elles. Juntament amb una Guia de Consells Nutricionals , creada pel nostre Departament de Dietètica, en la que s'ofereix assessorament per ajudar a aconseguir una alimentació el més sana i equilibrada possible, també des de casa.		0,5
2) Pla de funcionament del menjador Document a disposició de les famílies que elaborarem conjuntament amb l'escola on es podrà trobar tota la informació sobre el servei de menjador: el seu funcionament, objectius pedagògics que perseguirem, organització dels espais, normativa, informes de seguiment dels alumnes i metodologia d'avaluació del servei.		0,25
3) Sessió informativa per a les noves famílies de l'escola: Programació d'una sessió informativa presencial a les instal·lacions de l'escola, per a les noves famílies, amb l'objectiu de donar a conèixer la nostra manera de fer, el projecte educatiu ofert i presentar el "Pla de funcionament de menjador" dissenyat conjuntament amb l'escola. Addicionalment, si el centre ens ho requereix, es podrà participar també en les jornades de portes obertes o esdeveniments similars per tal de fer difusió i promoció del servei de menjador a les famílies del futur nou alumnat.		0,5
4) Programació mensual de menús Tots els mesos es proporcionarà la programació de menús del mes, especificant el tipus de preparació, els ingredients principals de tots els plats i la tipologia de producte, destacant en color els productes: DE TEMPORADA, PROXIMITAT o ECOLÒGIC. Afegint les valoracions nutricionals de cada àpat.		0,5
5) Xerrades nutricionals Com a millora, oferim l'organització de fins a dues xerrades d'àmbit nutricional dirigides a les famílies de l'escola. Les xerrades tenen una durada d'entre 1 i 2 hores i son impartides per les nostres dietistes.		0,5
6) Entrevista amb el Supervisor/a del servei i/o dietista responsable de l'elaboració dels menús. El Supervisor/a del servei i/o dietista responsable de l'elaboració dels menús atendran personalment, amb petició de cita prèvia, a les famílies que tinguin interès en resoldre qualsevol dubte del servei, ja sigui amb una trucada telefònica, per videoconferència o amb una entrevista presencial		0,75
7) Menjador obert a l'AFA: Amb el vist i plau del responsable designat per l'Ajuntament i/o de les direccions		0,5

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2	Regidora Ensenyament
Helena Pou Torras	06/08/2025
Signatura 1 de 2	
Teresa Viaplana Costajussà	05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





del centres, oferim la possibilitat d'obrir el menjador a dos membres de l'AFA un cop al mes, per tal de que puguin conèixer el servei de menjador, tastar el menjar i veure el funcionament in situ.		
8) Memòria resum anual Amb el compromís de treballar amb la màxima transparència, realitzarem a final de curs, una memòria anual del servei de menjador. Volem realitzar un exercici de valoració del servei, per a presentar a cada escola bressol, a l'Ajuntament i a les famílies dels infants que en fan ús. En aquesta s'hi recolliran les dades generals del servei; amb un recull de les principals activitats realitzades en torn l'alimentació (menús especials, etc.), informació de la formació realitzada pel personal del servei, els resultats de les enquestes de valoració del servei i, les possibles propostes de millora i altres novetats a executar durant el següent curs.		0,5
L'App que es posarà a disposició de les famílies és gratuïta i està dissenyada per ser executada tant en telèfons com en tauletes Mitjançant aquesta aplicació es podrà consultar tota la informació del menjador relacionada amb els seus fills - Informació detallada dels fills en el sistema - Menús mensuals i derivacions per patologies - Proposta de menús de sopars - Assistència: avisar de faltes o sol·licitar dieta especial (*) - Avui em quedo: gestió i compra de tiquets esporàdics (*) - Enviar missatgeria als diferents departaments - Respondre a missatges rebuts i enquestes		0,5
WhatsApp i correu electrònic a disposició de les famílies		0,25
Mòbil operatiu les 24h		0,25
Total puntuació		5
Propostes relatives a la preservació del medi ambient (envasos reciclables, residus,...)		Fins a 5 punts
Pla de millora de la situació mediambiental Productes de paper, tals com el papers de cuina o tovallons, seran fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible. Les bosses d'escombraries que s'utilitzin tindran com a matèria primera plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. Complint els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003 Els productes químics per la neteja i desinfecció de les instal·lacions, maquinària i estris seran de gamma ecològica ECOCONPACK de Proquimia certificada amb Etiqueta Ecològica Europea. Productes de neteja ecològics, concentrats i en envasos de material reutilitzable. A més per a tots els productes que necessitin dissolució, es disposarà d'estació de neteja (dosificació automàtica) per reduir i optimitzar la quantitat		2
PLA DE NETEJA, que es dissenyarà per cada una de les cuines.		1
Recollida d'olis, compostatge fracció orgànica, etc.)		1
Minimització de residus. Polítiques pel reciclatge		0,5
Aprofitament de totes les parts de l'aliment. Pelar i preparar correctament la matèria prima, principalment verdures i fruites. Cuinar les quantitats necessàries, evitant el per si de cas. Cuinar les quantitats necessàries, evitant el per si de cas. Respectar la sensació de gana de l'usuari, etc.		0,25
Semàfor de la gana", per a que els nens puguin comunicar la seva sensació de gana, sempre des d'un punt de vista coherent. Registre de malbaratament alimentari generat: menjar i beguda, per conscienciar als alumnes. Campanyes d'estalvi d'aigua com per exemple reaprofitar l'aigua sobrant per a regar, netejar etc		0,25

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2	Regidora Ensenyament
Helena Pou Torras	06/08/2025
Signatura 1 de 2	
Teresa Viaplana Costajussà	05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Total puntuació	5
Millores en la dotació de personal al servei del menjador	Fins a 6 punts.
Millora 1: Ampliació de la jornada dels cuiner/ers de cada una de les escoles bressol, a partir de 46 menús. Millora 2: Increment del nombre d'hores diàries d'auxiliar de cuina, tal i com es mostra en el quadre. A banda d'afegir la figura del supervisor, com a responsable del desenvolupament del servei i que actuarà com a nexa entre nosaltres i cada escola bressol, amb un presència garantida d'un cop per setmana.	5
Total puntuació	5
Altres propostes	Fins a 4 punts.
Eines informàtiques	0,75
Pla de formació: pla integració del nou personal, formació en prevenció de riscos, formació alimentària (curs de seguretat, higiene i manipulació d'aliments, curs d'alimentació 0-3a., política mediambiental, pla de reciclatge, plans de neteja, cursos d'elaboració i presentació de menús, primers auxilis, pla d'igualtat...etc	2
Enquestes de valoració	0,75
Total puntuació	3,5
TOTAL PROPOSTA MILLORES DEL SERVEI SEHRS	23,5

2 Valoració dels menús, puntuació màxima 24 punts:

Criteris a considerar:

BARCILLEURE

Proposta	Puntuació
Varietat en les verdures (en plats cuinats i amanides): nombre de verdures diferents a la setmana: "Incloem diferents tipus de verdures en cada menú, tant en plats cuinats com en purés, per oferir una àmplia gamma de nutrients i sabors"	1,5
Triturats: farinacis, proteïnes i verdures setmanals: "de manera regular"	0,8
Varietats de cereals: nombre de cereals diferents a la setmana, introducció de cereals integrals: "Incorporarem diferents cereals, preferentment integrals"	1,3
Varietat de fruites: "Oferim diverses fruites en els àpats, en forma de purés o trossos petits"	1,5
Baix nombre de precuinats i fregits: "evitem els productes precuinats i fregits"	1,5
Percentatge d'aliments ecològics en els menús. Indicar aquest percentatge segons els diferents grups d'aliments: verdura i fruites, llegums, cereals, carn i peix : "no està indicat"	0
Consums setmanals de llegums combinats amb cereals (proteïna vegetal)	1
Consum de peix setmanalment	0,75

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D





Moderació del consum de carn vermella: "reducció del consum de proteïna animal"	1,2
Consum diari de fruita : "assegurem que cada dia hi hagi fruita"	1,5
Origen dels productes i proximitat dels proveïdors dels diferents grups d'aliments: verdures i fruites, llegums, cereals, carn i peix	0,5
Adequació dels menús a la temporada agrícola de la zona	1,5
Equilibri en la composició dels àpats (verdures, proteïnes, cereals, carn i peix i fruita	0,75
Sistemes de cocció saludables evitant precuinats i fregits: "no es detalla"	1
Proporció de productes ecològics	0
Proporció de productes de proximitat	0
Total puntuació	14,8

SERUNIONS.A.

Proposta	Puntuació
Varietat en les verdures (en plats cuinats i amanides): nombre de verdures diferents a la setmana. "mínim 8 verdures diferents per setmana"	1,5
Triturats: farinacis, proteïnes i verdures setmanals: "setmanalment es combina una proteïna (entre carn blanca, vermella, ou, peix, i llegum) amb patata i verdura variada (pastanaga, carbassa, carbassó, mongeta verda i porro) juntament amb un triturat de fruita"	1,25
Varietats de cereals: nombre de cereals diferents a la setmana, introducció de cereals integrals: "pasta i pasta integral, mill, arròs i arròs integral, quinoa, cous-cous"	1,25
Varietat de fruites : "pera, plàtan, taronja, kiwi, poma, mandarina, meló, préssec, síndria, nectarina, segons època de l'any"	1,30
Baix nombre de precuinats i fregits: "mai"	1,40
Percentatge d'aliments ecològics en els menús. Indicar aquest percentatge segons els diferents grups d'aliments: verdura i fruites, llegums, cereals, carn i peix: "tota la pasta, l'arròs, les llegums, l'enciam, la fruita i l'ou seran ecològics , aquests productes corresponen en un 41,15% del total de productes presents a la roda de menús"	1,25
Consums setmanals de llegums combinats amb cereals (proteïna vegetal)	0,9
Consum de peix setmanalment: "1 dia a la setmana"	1,2
Moderació del consum de carn vermella; reducció del consum de proteïna animal	0,7
Consum diari de fruita: "4 dies a la setmana, 1 dia a la setmana un altre postra no ensucrat"	1
Origen dels productes i proximitat dels proveïdors dels diferents grups d'aliments: verdures i fruites, llegums, cereals, carn i peix: "proveïdors tenen la seva ubicació dins el territori català"	1,1

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2
Regidora Ensenyament
06/08/2025
Helena Pou Torras
Signatura 1 de 2
Teresa Viaplana Costajussà
05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 790aec38557744229429b1a42e7de019001

Url de validació <https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Adequació dels menús a la temporada agrícola de la zona: "2 planificacions de menús de 4 setmanes cadascuna, per a la temporada de Tardor-hivern, i de primavera-estiu. Adaptem els àpats a cada estació"	1,2
Equilibri en la composició dels àpats (verdures, proteïnes, cereals, carn i peix i fruita "es compleixen les freqüències de consum per grups d'aliments recomanades pel plec i el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya"	1
Sistemes de cocció saludables evitant precuinats i fregits: "fornejar, escaldar, bullir, estofar, sofregir, coure al vapor, saltar, fregir, elaboració freda"	1,5
Proporció de productes ecològics: "41,15%"	1,3
Proporció de productes de proximitat: Els proveïdors de proximitat serà els següents: • A ÍC LA SÁ CHE, S.L. - IF: B5909 183 Cornellà de Llobregat (aviram) • FRIGORÍFICS FERRER, S.A.U., CI : A 8555344 ubicats a Vic (peix i productes del mar) • TOCK E CARNS, S A., - CI : A0897 395, 08340 Vilassar de Mar (carn : boí, porcí oví i aviram) • AGROPECUA IA D'AR E A DE EGRE S CL, - CIF: F 50125 1 ubicat a Artesa de Segre (llegums: lleties) • EOART SA 205 S.L U, - CI : B25849589 ubicats a Artesa de Segre (llegums cigrons) • LA RALLERA S.L.U. - C F: B2 854241 Ctr . Lleida	1,3
Total puntuació	19,15

SERHS FOOD AREA, SLU

Proposta	Puntuació
Varietat en les verdures (en plats cuinats i amanides): nombre de verdures diferents a la setmana. "Verdures i hortalisses: pastanaga, ceba, mongeta tendra, porro, tomàquet, carabassa, carabassó"	1,2
Triturats: farinacis, proteïnes i verdures setmanals. "Farinacis: arròs, pasta petita, pa, farinetes de cereals sense sucre, sèmola, patata, llegums ben cuits,..."	1
Varietats de cereals: nombre de cereals diferents a la setmana, introducció de cereals integrals: arròs, pasta petita, pa, farinetes de cereals sense sucre, sèmola	1,1
Varietat de fruites: "plàtan, pera, préssec, poma (no sencera), mandarina, maduixa, síndria, meló"	1,2
Baix nombre de precuinats i fregits: "prioritzant l'ús de tècniques de cocció saludables, sempre evitant al màxim l'excés de greix"	1,1
Percentatge d'aliments ecològics en els menús. Indicar aquest percentatge segons els diferents grups d'aliments: verdura i fruites, llegums, cereals, carn i peix: "incorporarem els següents productes de producció ecològica: Pasta (macarrons, espaguetis, fideus, etc..) Arròs (blanc e integral) Llegum (Cigrons, Lleties, Mongetes) Verdura i Hortalisses (Enciam, Tomàquet, Pastanaga, Cebes, Carbassó, Carabassa, Porro, Col-i-flor i Bròquil) Vedella logurt "	1,3

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D





Consums setmanals de llegums combinats amb cereals (proteïna vegetal) : "entre 1 i 2 dies/setmana"	1,2
Consum de peix setmanalment: "1 dia/setmana"	1
Moderació del consum de carn vermella; reducció del consum de proteïna animal: "carn vermella (entre 0-1 dia/setmana)"	1,4
Consum diari de fruita: "Donarem prioritat a la fruita fresca tots els dies de la setmana"	1,5
Origen dels productes i proximitat dels proveïdors dels diferents grups d'aliments: verdures i fruites, llegums, cereals, carn i peix: "Els nostres principals proveïdors tenen la seva ubicació dins el territori català, tal i com es pot veure en el llistat adjunt següent"	1,1
Adequació dels menús a la temporada agrícola de la zona "presentem una rotació de menús de vuit setmanes per cada temporada tardor/hivern i primavera/estiu , diferenciant els menús en tritursats, trossejats i els sencers" "Els nostres menús compten amb la presència de tots els grups d'aliments i dins de cada grup donem la màxima varietat possible, amb receptes i plats tradicionals de la nostra gastronomia"	1,3
Equilibri en la composició dels àpats (verdures, proteïnes, cereals, carn i peix i fruita) : "Sempre tenint en compte la premissa d'equilibri alimentari, procurem: Evitar les combinacions de plats en un mateix àpat de difícil acceptació. Adequar primer i segon plat de manera que no resultin massa forts o suaus" "A l'hora d'elaborar els plats i servir-los, tenim en compte els gramatges recomanats a les Guies elaborades per la Generalitat: "Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a les famílies", "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" i "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)".	1,5
Sistemes de cocció saludables evitant precuinats i fregits: "bullit, planxa, forn, vapor i guisat"	1,3
Proporció de productes ecològics: "aproximadament un 40-50% dels productes, estaran vinculats a la producció ecològica"	1,3
Proporció de productes de proximitat: "65-75% del productes seran de proximitat."	1,3
Total puntuació	19,8

Consta en el registre d'entrada núm. 2025/16509 la presentació, per part de l'empresa EntreSalas, SL, de documentació relativa a l'Annex 3 (proposta econòmica i millores), la qual, d'acord amb el que estableixen els plecs de la licitació, havia de ser inclosa dins el sobre B. Atès que aquesta documentació ha estat presentada de manera separada i fora del procediment establert, l'oferta queda exclosa del procés de valoració.

La proposta aportada per cada un dels licitadors pel que fa als criteris que depenen d'un judici de valor, és la següent amb la corresponent puntuació:

Nom del licitador	Puntuació total criteri judici de valor
BARCILLEURE	31,8
SERUNION S.A	38,65
SERHS FOOD AREA, SLU	43,3

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D



Signatura 1 de 2
Teresa Viaplana Costajussà

05/08/2025

Signatura 2 de 2
Helena Pou Torras

06/08/2025

Regidora Ensenyament

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web	
Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



Perquè així consti, es posa en coneixement als efectes que es considerin oportuns a Palau-solità i Plegamans a dada de signatura electrònica.”

Atès l'informe tècnic, la puntuació de la proposta presentada corresponent als criteris de judici de valor, establert a l'apartat H.B) del Quadre de Característiques del PCAP tipus servei obert, és la següent:

Nom del licitador	Puntuació total criteri judici de valor
BARCILLEURE	31,8
SERUNION S.A	38,65
SERHS FOOD AREA, SLU	43,3

6. En quant als criteris d'adjudicació de forma automàtica establerts a l'apartat H.A) del QC i són:

“

H. Criteris d'adjudicació

L'adjudicació del contracte es realitzarà utilitzant una pluralitat de criteris d'adjudicació en base a la millor relació qualitat-preu, d'acord amb allò que disposa l'article 145 LCSP.

A. CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (51%)

OFERTA ECONÒMICA: Puntuació màxima de 51 punts

La fórmula que tindrem en compte a l'hora de fer la valoració de la proposta:

Críteris	Puntuació màxima
1.1. Oferta econòmica S'atorgarà la màxima puntuació d'aquest apartat a l'oferta econòmica més baixa en relació al preu màxim unitari total de licitació, corresponent al preu unitari del dinar més el del berenar 5,70 euros (IVA exclòs). La resta d'ofertes es puntuaran de manera proporcional agafant com a referència la baixa oferta i la puntuació màxima de l'apartat. La puntuació s'obtindrà de l'aplicació de la fórmula següent: $\text{Puntuació} = 51 \times \frac{(\text{preu de licitació} - \text{preu oferta que es puntua})}{(\text{preu de licitació} - \text{preu o oferta més avantatjosa})}$ El preu unitari de licitació és el total 5,70 euros IVA exclòs	51. punts

“

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2
Regidora Ensenyament
06/08/2025
Helena Pou Torras
Signatura 1 de 2
Teresa Viaplana Costajussà
05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 790aec38557744229429b1a42e7de019001

Url de validació <https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





7. A continuació la presidència de la Mesa de contractació dona instrucció d'iniciar el procediment d'obertura del sobre B segons l'establert a la clàusula 11 del PCAP (oferta econòmica) el resultat de l'obertura electrònica ha estat sense incidències i amb l'informe de traçabilitat següent:



Registre d'obertura de sobre

Licitació: 2025/32-7608

Sobre: Sobre B

Data	Acció
26/07/2025 08:00:30	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 26/07/2025 08:00:30.
26/07/2025 08:40:52	L'empresa entreSalas SL ha enviat la paraula clau del sobre Sobre B, a data i hora 26/07/2025 08:40:52.
26/07/2025 13:14:57	L'empresa BARCILLEURE ha enviat la paraula clau del sobre Sobre B, a data i hora 26/07/2025 13:14:57.
27/07/2025 08:00:41	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 27/07/2025 08:00:41.
27/07/2025 21:53:54	L'empresa SERUNION ALIMENTACIO SALUDABLE SL ha enviat la paraula clau del sobre Sobre B, a data i hora 27/07/2025 21:53:54.
28/07/2025 08:00:09	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 28/07/2025 08:00:09.
28/07/2025 09:41:38	L'empresa SERHS FOOD AREA, SLU ha enviat la paraula clau del sobre Sobre B, a data i hora 28/07/2025 09:41:38.
05/08/2025 12:46:27	El custodi Juana Yolanda López Villar ha aplicat les credencials al sobre Sobre B, a data i hora 05/08/2025 12:46:27 (Credencials aplicades: 1/2).
05/08/2025 13:25:05	El custodi i membre de la mesa Teresa Viaplana Costajussà ha aplicat les credencials al sobre Sobre B, a data i hora 05/08/2025 13:25:05 (Credencials aplicades: 2/2).
05/08/2025 13:25:50	El custodi i membre de la mesa Teresa Viaplana Costajussà ha obert el sobre Sobre B, a data i hora 05/08/2025 13:25:50.
05/08/2025 13:25:58	L'usuari amb rol validador Teresa Viaplana Costajussà - Validador - Ajuntament de Palau-solità i Plegamans ha descarregat el fitxer ANNEX 3 Proposta econòmica (2).pdf de l'oferta 200,389,700, a data i hora 05/08/2025 13:25:58
05/08/2025 13:26:42	L'usuari amb rol validador Teresa Viaplana Costajussà - Validador - Ajuntament de Palau-solità i Plegamans ha descarregat el fitxer ANNEX 3 Proposta econòmica_signed.pdf de l'oferta 200,406,421, a data i hora 05/08/2025 13:26:42
05/08/2025 13:27:37	L'usuari amb rol validador Teresa Viaplana Costajussà - Validador - Ajuntament de Palau-solità i Plegamans ha descarregat el fitxer ANNEX 3 Proposta econòmica.pdf de l'oferta 200,417,210, a data i hora 05/08/2025 13:27:37
05/08/2025 13:34:08	L'usuari amb rol validador Teresa Viaplana Costajussà - Validador - Ajuntament de Palau-solità i Plegamans ha descarregat el fitxer ANNEX 3 Proposta econòmica_signed.pdf de l'oferta 200,406,421, a data i hora 05/08/2025 13:34:08
05/08/2025 13:34:13	L'usuari amb rol validador Teresa Viaplana Costajussà - Validador - Ajuntament de Palau-solità i Plegamans ha descarregat el fitxer ANNEX 3 Proposta econòmica_signed.pdf de l'oferta 200,406,421, a data i hora 05/08/2025 13:34:13

8. Un cop obert els sobre B i comprovats tots els documents corresponents a la documentació de la proposta econòmica (annex 3) presentats pels licitadors admesos al procés de licitació, aquests són correctes, degudament complimentats i signats.

9. La documentació presentada corresponent als criteris automàtics és:

Nom del licitador	Proposta econòmica IVA exclòs	Proposta per menú diari IVA exclòs
BARCILLEURE	413.820,00€	5,70€
SERUNION S.A	406.560,00€	5,60€
SERHS FOOD AREA, SLU	381.150,00€	5,25€

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2
Regidora Ensenyament
06/08/2025
Helena Pou Torras
Signatura 1 de 2
Teresa Viaplana Costajussà
05/08/2025

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 790aec38557744229429b1a42e7de019001

Url de validació <https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





10. Atenent l'apartat I) del PCAP tipus serveis procediment obert:

I. Criteris per a la determinació de l'existència de baixes presumptament anormals

b) Quan hi hagi varis criteris d'adjudicació:

c. Si concorren tres o més empreses licitadores, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:

- 1. Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes econòmiques presentades.*
- 2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu, sigui superior a la suma de la mitjana aritmètica de les puntuacions de les ofertes i la desviació mitjana d'aquestes puntuacions.*

Per calcular la desviació mitjana de les puntuacions s'obtindrà, per a cada oferta, el valor absolut de la diferència entre la seva puntuació i la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes. La desviació mitjana de les puntuacions és igual a la mitjana aritmètica d'aquests valors absoluts.

11. Un cop comprovada la proposta efectuada per SERHS FOOD AREA, SLU, es detecta que pot incórrer en oferta anormalment baixa o desproporcionada pel que la tècnica responsable del contracte requereix que es justifiqui la mateixa.

Acords:

En conseqüència, la Mesa de Contractació acorda:

PRIMER.- Excloure al licitador Entre Salas, SL, amb CIF: B04947636, per haver presentant el document annex 3 (proposta econòmica) entrada amb núm. de registre 2025/16509, abans de l'obertura del sobre B.

SEGON.- Assumir i donar conformitat a l'informe de data 1 d'agost de 2025, emès per la Tècnica responsable del contracte, corresponent a la valoració dels criteris avaluable mitjançant judici de valor.

TERCER.- Requerir a SERHS FOOD AREA, SLU, amb CIF: B59803825, atenent l'article 149 de la LCSP, per tal que en el termini de 5 dies hàbils justifiqui i desglossi raonadament la seva oferta sobre les condicions que siguin susceptibles de determinar el baix nivell del preu o costos d'aquesta i en particular al referit als següents valors:

- a) L'estalvi que permeti el procediment de fabricació i els serveis prestats.
- b) Les solucions tècniques adoptades i les condicions excepcionalment favorables que què disposi per a subministrar els productes i prestar els serveis.
- c) La innovació i originalitat de les solucions proposades per a subministrar els productes i prestar els serveis.
- d) Respecte de les obligacions que resulten aplicables en matèria mediambiental, social o laboral i de subcontractació, no sent justificables preus per sota del mercat o que incompleixin allò establert a l'article 201.
- e) O la possible obtenció d'un ajut de l'Estat.

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 2 de 2	Regidora Ensenyament
Helena Pou Torras	06/08/2025
Signatura 1 de 2	05/08/2025
Teresa Viaplana Costajussà	

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web	
Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de
**PALAU-SOLITÀ
I PLEGAMANS**

QUART.- Un cop presentada la justificació per part de SERHS FOOD AREA, SLU, donar-ne trasllat als Tècnics als efectes de la seva valoració.

Un cop emès l'informe per part dels Serveis Tècnics municipals, es convocarà la Mesa de Contractació –en acte públic- als efectes de donar compte de l'informe amb la valoració de la justificació de la baixa proposada i de valoració dels criteris automàtics de totes les propostes presentades, efectuant proposta d'adjudicació en el seu cas, de la qual es procedirà a efectuar els anuncis corresponents a la convocatòria de la Mesa de Contractació per a la seva assistència i aixecant-se la corresponent acta que serà publicada en el perfil del contractant.

Sense cap més assumpte a tractar, a les 13:29 hores, la presidenta aixeca la sessió de la qual, com a secretària, estenc aquesta acta.

La secretària

Vist i plau
La presidència

Plaça de la Vila, 1
08184 Palau-solità i Plegamans
Tel. 93 864 80 56 · Fax 93 864 92 59
www.palauplegamans.cat
C.I.F. P-0815500-D

Signatura 1 de 2	05/08/2025	Signatura 2 de 2	06/08/2025	Regidora Ensenyament
Teresa Viaplana Costajussà		Helena Pou Torras		

Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web	
Codi Segur de Validació	790aec38557744229429b1a42e7de019001
Url de validació	https://www.registre.palauplegamans.cat:443/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

