



ACTA DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ DE VALORACIÓ DELS SOBRES B (CRITERIS D'ADJUDICACIÓ AVALUABLES AMB JUDICI DE VALOR) DEL PROCEDIMENT OBERT PER A LA LICITACIÓ DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CÀTERING PER LA TROBADA DE TARDOR DE LA GENT GRAN DE MARTORELL (EXP. 1620/2025)

Martorell, 22 de setembre de 2025

A la secretaria de l'Ajuntament de Martorell i del Patronat Municipal de Serveis d'Atenció a les Persones de Martorell, essent les 9:30 hores, es reuneix la Mesa de Contractació d'aquest Patronat per a l'adjudicació del contracte del servei de Càtering per a la realització d'un dinar per la gent gran del municipi de Martorell com a celebració de la trobada de tardor de l'any 2025.

El pressupost base de licitació és de TRENTA-VUIT MIL NOU-CENTS TRENTA-UN EUROS AMB VINT CÈNTIMS (38.931,20 Euros), IVA inclòs, (**35.392,00 €**, IVA exclòs).

La Mesa de Contractació es compon dels següents membres:

- . President: El director del Patronat, Sr. Valentí Santos Gallego.
- . Vocals: la interventora accidental, Sra. Lluïsa Llach Puntí, el secretari de l'Ajuntament i del Patronat, Sr. Jaume Tramunt Monsonet i el responsable de l'àrea de TIC del Patronat, Sr. Antonio Moreno Ibáñez.
- . Secretària: Sra. Montserrat Navarro Carrillo, cap de la secció de Patrimoni, Governació i Serveis Generals.

Seguidament per la Presidència s'obre l'acte donant lectura a l'informe emès pel tècnic de Gent Gran, en data 19 de setembre de 2025, valorant la memòria de continguts de les pliques admeses, del següent tenor literal:

“Informe d'Avaluació sobre B. Càtering per a la Trobada de gent gran de tardor a Martorell (Exp. 1620/2025)

Data: 18 de setembre de 2025

Autor: Alfred Rivera Alonso. DTS col. Núm. 2206. Gent Gran.

Àmbit: Gent Gran

Expedient de referència: 1620/2025

PROPOSTA PRESENTADA PER: VERSÀTILS GASTRONOMIA S.L.

1. Criteris subjectes a judicis de valor. Fins a un màxim de 40 punts.



1.1. Qualitat del parament i presentació del servei fins a 20 punts.

- *La composició i qualitat del material:*
 - ➔ *La proposta inclou descripció detallada dels materials utilitzats, homologats i amb la descripció de la composició del material utilitzat en la seva relació.*
- *L'aptitud per al contacte alimentari.*
 - ➔ *Inclou el compliment del sistema APCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i adaptació a dietes especials.*
 - ➔ *Compromís garantia càtering de qualitat, amb criteris de seguretat alimentària, confort i respecte per l'usuari.*
 - ➔ *Afegeixen criteris d'ergonomia, seguretat i manipulació incloent els aspectes de neteja i manteniment del parament amb detergents homologats per a desinfecció.*
 - ➔ *Personal format en higiene alimentària i manipulació i supervisió afegida.*
- *El caràcter compostable, reciclable o reutilitzable, si escau d'acord amb el previst a l'apartat 6.1. del PTT.*
 - ➔ *La proposta afegeix material biodegradable (vaixella, forquilla, ganivet, cullereta postre, tovalló, plats, fondos i de postres i towallons d'un sol ús), amb dipòsit o bossa biodegradable i amb separació per a reciclatge.*
 - ➔ *Priorització de materials reutilitzables i reciclables.*
 - ➔ *Gestió eficient de residus: separació selectiva, minimització del plàstic i ús responsable dels recursos.*

Punts forts: *Afegeix criteris de millora. Ben sintetitzat i clar.*

Aspectes a millorar:

- *La possibilitat d'incloure les fitxes tècniques.*
- *Possibilitat d'afegir certificats.*
- *Possibilitat d'afegir fotografies o enllaços a catàlegs.*

1.2. Gestió de dietes especials i intoleràncies alimentàries fins a 20 punts.

Descripció detallada del tractament que fa l'empresa:

- *Sistemes d'identificació prèvia i confirmació d'intoleràncies.*
 - ➔ *La proposta inclou un Sistema d'identificació prèvia i confirmació d'intoleràncies. Afegeix recipients específics i etiquetatge visual i cromàtic per a identificar dietes i al·lèrgens*
 - ➔ *Etiquetatge individualitzat amb el nom del producte, tipus de dieta, al·lèrgens i data.*
- *Propostes diferenciades per a persones amb restriccions alimentàries.*
 - ➔ *Adaptació a dietes especials (baix contingut en sal, diabètics, triturats, sense gluten, hipocalòriques, hipoproteiques...).*





→ Inclou propostes diferenciades per qüestions de salut i personals, culturals o religioses.

➤ Etiquetatge clar i visible dels plats especials.

→ Etiquetatge clar i visible dels àpats, control de traçabilitat fins el servei i lliurament individual amb identificació del menú especial.

➤ Protocol d'evitació de contaminants creuada.

→ Inclou protocol de gestió de les mateixes i a més, el Compliment del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics).

→ Inclou un registre personalitzat per usuari amb dietes especials.

→ Inclou zones i processos diferenciats per evitar contaminació creuada, utilitatge exclusiu i formació del personal sobre seguretat i dietes especials.

→ Etiquetatge clar i visible dels àpats, control de traçabilitat fins el servei i lliurament individual amb identificació del menú especial.

→ Ús d'utilitatge exclusiu per a cada tipus de dieta.

→ Lliurement individualitzat amb identificació del menú especial.

Punts forts: informació ben sintetitzada i ordenada.

Aspectes a millorar: Una més exhaustiva descripció de la proposta diferenciada.

2. Taula resum de puntuacions

A continuació es proposa una puntuació per a cada apartat, utilitzant les escales previstes al plec (màxim 20 punts per a la proposta de qualitat del parament i presentació del servei i gestió de dietes especials i màxim de 20 punts per a intoleràncies alimentàries). La base per a l'assignació han estat els criteris proposats al plec i les observacions de l'informe.

Apartat a valorar	Puntuació (màx.)	Justificació breu
Qualitat del parament i presentació del servei fins a 20 punts	17/20	S'ha tingut en compte la informació presentada i també la possibilitat que existia de presentar fotografies o enllaços a catàlegs així com certificats que haurien arrodonit la proposta.
Gestió de dietes especials i intoleràncies alimentàries fins a 20 punts	18/20	El protocol és acurat i sintètic molt útil per al compliment dels requisits a la pràctica. Destaca l'aplicació APPCC. Aquest fet fa que es trobin a faltar els detalls de la implementació concreta.



4. Conclusió i recomanació

La proposta de VERSÀTILS GASTRONOMIA S.L. presenta una metodologia ordenada i sintètica i en conseqüència molt pràctica complint amb els principals punts demanats en els plecs.

QUADRE RESUM DELS INFORMES D'AVALUACIÓ DE LES MEMÒRIES DEL SOBRE B DE LA LICITACIÓ DEL SERVEI de CÀTERING PER LA TROBADA DE GENT GRAN DE TARDOR DE MARTORELL (EXPEDIENT 1620/2025)

Un cop analitzada les proposta Tècnica i metodològica d'una banda, i del sistema d'avaluació proposat, segons els informes d'avaluació adjunts el resultat de l'empresa que s'ha presentat és el següent:

Denominació	Qualitat parament..	Gestió de dietes...	Total
Versàtils Gastronomia	17	18	35 de 40

Així doncs, un cop finalitzada l'avaluació del sobre B de la licitació del Càtering per a la trobada de tardor de gent gran a Martorell resta en el següent ordre de valoració:

1.- "Versàtils Gastronomia S.L..... 35 punts."

La Mesa de contractació aprova la valoració dels Sobres B de l'oferta presentada conforme a l'informe tècnic anteriorment ressenyat i disposa la seva publicació en el perfil del contractant del Patronat Municipal de Serveis d'Atenció a les Persones de Martorell.

I a les 10.00 hores, s'aixeca la sessió, i se n'estén aquesta acta, de la qual cosa la secretaria de la Mesa dóna fe.

Martorell, document signat electrònicament al marge per la secretaria i el president.

