



Acta de la Mesa de contractació del "Servei de cuina pel subministrament dels àpats de dinar i berenar de les escoles bressol municipals" EXP. 6759/2025

Núm. de la sessió: 2
Data: 16/12/2025
Horari: de 10:00 a 10:30 hores
Lloc: Videoconferència

Hi assisteixen:

- Agustí Farré Gasia, President de la Mesa.
- Míriam Puig i Comí, en representació de la oposició.
- Pilar Pelegrí Altarriba, vocal tècnica d'educació.
- Helena Saurí Mora, vocal tècnica de Joventut.
- Teresa Icardo Paredes, Vocal en representació de Secretaria.
- Alberto Fosal Navarro, Vocal en representació d'Intervenció.
- Pilar Duarte Montenegro, qui actua com a secretària de la Mesa.

El president declara constituïda la Mesa.

Per la Secretària de la Mesa es recorda que en data 03/12/2025 es va celebrar telemàticament la Mesa de contractació que va efectuar la qualificació prèvia de la documentació administrativa presentada mitjançant l'eina sobre digital, d'acord amb la qual el licitador va aportar la documentació que requeria el plec de clàusules administratives particulars, resultant admeses a la licitació 4 ofertes.

A continuació, es va procedir a l'obertura dels sobres mitjançant aplicació de clau a facilitar per les empreses i a lliurar la memòria relativa als criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor a les tècniques del servei, als efectes del seu informe en relació a la valoració.

A continuació, es procedeix a donar lectura de l'informe de valoració emès per els tècnics, el qual consta adjuntat a l'expedient i que literalment és com segueix:

"Pilar Pelegrí Altarriba, Tècnica d'Educació de l'Ajuntament d'Arenys de Mar, emet informe sobre la valoració dels projectes presentats a la licitació per a contracte de Servei de cuina pel subministrament dels àpats de dinar i berenar de les escoles bressol municipals, Maricel i dels Colors.

Informe de valoració dels Criteris de judici de valor

La Mesa de Contractació en sessió celebrada el dia 3 de desembre de 2025 va procedir a l'obertura de las ofertes presentades per les empreses concursants al procés de licitació per a la contractació del servei de cuina pel subministrament dels àpats de dinar i berenar de les escoles bressol municipals, Maricel i dels Colors.

L'Àrea d'Educació de l'Ajuntament d'Arenys de Mar, seguint les indicacions de la Mesa de contractació ha procedit a l'emissió del corresponent informe tècnic sobre les propostes presentades, propostes subjectes a valoració prèvia per criteris de valoració mitjançant judici de valor segons la proposta de l'informe justificatiu del contracte i en els Plecs de Clàusules administratives particulars.

Sense perjudici de la decisió que prengui la Mesa de Contractació sobre el compliment de tots i cadascun dels requisits tècnics establerts en el plec de prescripcions tècniques i el plec de clàusules administratives, s'emet el present informe de valoració que fa referència a les 4 propostes admeses a licitació, les corresponents a:

- EUREST CATALUNYA
- PICANT DE MANS
- SABE QUE ALIMENTA, SL
- AMBIT ESCOLA S.L.

L'anàlisi tècnic de les propostes presentades s'ha realitzat conforme als criteris establerts al punt 15. Criteris per a l'adjudicació del contracte, dels Plecs de Clàusules administratives particulars que estableix els següents criteris tècnics de valoració:

Per a la valoració de cada enunciat es tindran en compte unes premisses de caràcter general aplicades a tots els apartats que depenen de un judici de valor, per tal d'homogeneïtzar-ne la valoració.

El barem per a la puntuació de cada criteri serà el següent:

Barem de puntuació	Puntuació obtinguda
--------------------	---------------------





"Assoleix el criteri" S'aplicarà aquesta puntuació quan la proposta del licitador respongui plenament a l'anunciat establert per l'Ajuntament.	100% dels punts assignats a l'enunciat
"Parcialment conforme" S'aplicarà aquesta puntuació quan la proposta del licitador no respongui totalment a l'anunciat establert per l'Ajuntament	50% dels punts assignats a l'enunciat
"No assoleix el criteri" S'aplicarà aquesta puntuació quan la proposta del licitador no respongui cap del requisits proposats a l'enunciat establert per l'Ajuntament, no s'ajusta al plec tècnic o al model d'escola bressol municipal d'Arenys de Mar.	0% dels punts assignats a l'enunciat

Per la valoració de les propostes que determina si les empreses licitadores s'han ajustat als requeriments establerts en els diferents enunciats dels criteris de judici de valor i si la informació que aporten ve avalada per referències normatives, bibliogràfiques i ajustada específicament a les Escoles Bressol objectes de licitació, es tindran en compte els punts següents:

- **Brevet i concisió en el contingut presentat.** Atès que el número de qüestions presentades en l'apartat de judici de valor és prou elevat, es tindrà molt en compte que l'empresa licitadora se centri en presentar la seva oferta i valoració respecte als aspectes que es demanen, de forma breu i concisa, amb les referències més rellevants que situen la informació descrita en el context que li correspon. La brevetat i la concisió no és tant per a facilitar la tasca avaluadora, sinó que, especialment, es percep com a una capacitat de centrar el focus d'actuació en allò que és més rellevant sobre el que es demana.
- **Respon a tots els requeriments de l'enunciat.** No respondre a tots els requeriments no implica, amb caràcter general, la manca de puntuació en el criteri corresponent, però sí una minoració en la valoració del mateix.
- **Utilitza quadres-resum, esquemes, etc., que facilitin la comprensió i cita correctament referències normatives i bibliogràfiques.** La informació sintètica, esquemàtica o descrita en taules, quadres-resum o esquemes que concentren la informació i permeten veure la globalitat del que s'informa aporta valor a la proposta del licitador, però aquesta pot minorar si es considera que no s'ha utilitzat amb suficiència o ajustada als requeriments de l'enunciat. Tanmateix, una referència normativa o bibliogràfica errònia pot suposar una minoració en la puntuació o inclús la no valoració del criteri concret i, per tant, la puntuació assignada, en aquest segon supòsit, serà la de zero punts. Alguns exemples podrien ser: citar en un apartat concret, un altre ajuntament, escola o localitat diferent a la que fa referència la present licitació.
- **Confusions i errors atribuïbles a l'aprofitament de documents aliens a la present licitació.** Les empreses licitadores que hagin comés errors substancials (errors que demostrin que la referència o informació que estan utilitzant no es correspon amb la licitació) no seran objecte de valoració i, per tant, la puntuació assignada serà la de zero punts. Les empreses, la resposta de les quals contradiu allò que estipulen els plecs de condicions tècniques tindran una valoració de 0 punts en aquest criteri concret.

Valoració de les propostes

Criteris de judici de valor		Màxim 49 punts	Eurest	Picant de mans	Sabe que alimenta	Àmbit escola
1	Proposta mensual de menús per dinar (primer plat, segon plat i postres) i berenar.	25	17,5	22,5	15	20
1.1	Proposta d'un menú mensual adequat a cada edat. Es valora la varietat, l'adequació a cada edat i propostes introducció aliments.	5	2,5	5	2,5	2,5
1.2	Propostes de menús adequats a cada l'estacionalitat. Es valora la varietat d'aliments i la inclusió d'un producte de temporada al dia.	5	2,5	2,5	2,5	5





1.3	Propostes de menús especials, intoleràncies, al·lèrgies i de dieta. Es valora la varietat d'aliments i el nombre de propostes de menús especials, amb un mínim de 7 menús	5	5	5	2,5	2,5
1.4	Adequació dels menús a les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat. Es valorarà la freqüència setmanal dels diferents aliments, així com les tècniques de cocció emprades, segons la normativa.	5	2,5	5	2,5	5
1.5	Menús elaborats per dietistes nutricionistes. Es valorarà que les propostes de menús estiguin elaborats/supervisats per professionals.	5	5	5	5	5
2	Pla de minimització de residus i de malbaratament alimentari:	15	15	15	7,5	15
2.1	Es valora un pla de minimització de residus i de malbaratament alimentari, que contingui una planificació detallada de les accions a dur a terme i en mostri la vinculació amb la proposta de menús, i a més presenti un recull dels indicadors de seguiment vinculats a la implantació del pla (mínim dos indicadors).	5	5	5	2,5	5
2.2	Panificació enfocada a assegurar que es redueix al mínim possible la generació de residus de les principals fraccions implicades (matèria orgànica i envasos de plàstic), tot assegurant els requisits tècnics i nutricionals del servei.	5	5	5	2,5	5
2.3	Vincle entre una planificació de menús ajustada a les necessitats dels col·lectiu atès i les mesures de prevenció de residus (tant de matèria orgànica com d'envasos de plàstic)	5	5	5	2,5	5
3.	Pla de coordinació amb la Direcció de les escoles bressol. Es valorarà que hi hagi la temporització, freqüència i interlocutors de la coordinació, així com els temes a tractar.	9	9	9	9	9
Total Puntuació		49	41,5	46,5	31,5	44





Un cop analitzades les quatre propostes i valorats cadascun dels anunciats que es proposen, les puntuacions totals són les següents:

- EUREST CATALUNYA - 41,5 punts

En general responen als enunciats què es proposen, excepte els punts 1.1, 1.2 i 1.4. En el punt 1.1., si bé es fan les propostes què es demanen, ho redueixen a triturat i basal, i això no dona la varietat que es demana en els ppt, reduint a triturat, sense especificar textures, tècniques culinàries, etc.. A l'hora de parlar de la introducció d'aliments, es parla de manera molt general sense concretar, esmentant que l'adaptaran a l'evolució de l'infant, però en cap moment expliquen com es coordinaran amb l'equip educatiu de l'escola bressol, per fer aquesta introducció. Falta varietat d'aliments en tots els casos, repetint aliments (setmanes amb tres dies seguits de llegums), sense especificar el tipus de fruita que van posant amb les postres, o no incloent ni un dia de iogurt natural). Pel que fa a la proposta per els berenars, no tenen res a veure amb la proposta que s'especifica en els PTT, tant en els triturats com en els caminants. En el punt 1.2. només especifiquen dos tipus de menús, i segueixen sense especificar la varietat de fruita a utilitzar cada dia, i sense especificar quin producte de temporada es fa servir diàriament, més enllà de la fruita de temporada.

En el punt 1.4. es troba a faltar més varietat de tècniques de cocció, n'esmenten algunes, però en la majoria dels casos no s'identifiquen en el menú proposats, i en alguns casos la varietat dels aliments.

- PICANT DE MANS - 46,5 punts

La proposta respon plenament als enunciats proposats excepte en el punt 1.2. sobre els menús estacionals. Si bé, s'esmenten els aliments que s'aniran introduint i com inclouen els productes de temporada com a mínim una per dia en els menús (en els primers o acompanyament) i què diferencien amb només dos varietats, no hi ha cap exemple d'aquests menús estiu/hivern.

- SABE QUE ALIMENTA, SL - 31,5 punts

En aquest cas, la majoria de propostes no responen als enunciats. En el punt 1.1. no fan cap proposta de berenars per a cap dels grups d'edat, i els menús, tenen poca varietat, i els triturats, no tenen en compte en cap moments, altres textures que serveixin de transició al menú basal, tal com s'especifica en els PPT.

En el punt 1.2. expliquen quins productes de temporada fan la roda d'una estació a l'altra, tant de fruites com de verdures, però no posen cap exemple de menú de diferent temporada, tots els que poden són de desembre i gener.

En el punt 1.3. fan propostes generals sobre menús especials i al·lèrgies, però només proposen l'exemple de 5 varietats, com se'n demanaven 7.

En el punt 1.4. s'esmenta de manera general que segueixen les recomanacions del Departament de Salut, però no s'especifica cap tipus de cocció.

En el punt 2.1. presenten un pla de minimització de residus que implanten en general a les seves cuines, però no presenten de manera detallada les accions que demostrin el pla ni un recull dels indicadors de seguiment vinculats a la implantació del pla.

En el punt 2.2. mesures molt generals sense especificar l'assegurament dels requisits tècnics del servei.

En el punt 2.3. fan una proposta interessant d'un projecte educatiu que integra tota la comunitat educativa i cuina, però no especifiquen el vincle entre la planificació de menús i les mesures de prevenció.

- AMBIT ESCOLA S.L. - 44 punts

En general, responen plenament als enunciats, excepte en els punts 1.1. i 1.3.. En el primer, la proposta del berenar per a cada edat no respon a l'exposat en els PPT.

En el punt 1.3. especifiquen els diferents menús especials que poden presentar amb el mínim de 7 que es requereix i explicant cadascun què hi tenen en compte, però no posen exemples de cadascun d'aquests menús.

Arenys de Mar, 10 de desembre de 2025

Pilar Pelegrí Altarriba
Tècnica d'Educació"

Vista la puntuació proposada la Mesa la fa seva per unanimitat.

A la vista dels documents presentats, es declara admesa a la licitació.

Atès que no hi ha més assumptes, el president senyala que es convoca la Mesa, previsiblement el dia 16 de desembre 2025, a les 11:00 hores, en nova sessió telemàtica, per a l'obertura del sobre 3 que ha de contenir la oferta econòmica i millores que han de ser objecte de valoració amb criteris d'adjudicació automàtics, aixecant la sessió actual de la qual, com a secretària, estenc aquesta acta.

El President,

La secretària de la Mesa

