

INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ DEL PROCEDIMENT DE CONTRATACIÓ NÚM. D'EXPEDIENT ALL2025001

“CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE CAMBRILS LA GALERETA I MARIA DOLORS MEDINA (AMB MODALITAT DE CUINA PRÒPIA) PEL CURS 2026-2027”

El present informe s'emet en relació a l'oferta presentada per l'empresa licitadora pel procediment referit amb número d'expedient ALL2025001, i a la vista de la documentació tramesa pels serveis dependents de l'Òrgan de contractació, i examinada conforme els criteris d'adjudicació establerts a la documentació rectora de l'expedient.

El present informe es realitza un cop oberts els Sobres núm. 1 i núm. 2, estant encara pendent l'obertura del Sobre núm. 3, amb la proposta econòmica.

La valoració s'ha efectuat per les directores de les llars d'infants municipals La Galereta i Maria Dolors Medina.

1. Licitadors admesos a valorar:

- AGORA CATERING S.L.

2. Criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor

Els criteris subjectius basats en judici de valor i apreciació tècnica, són els indicats en l'annex núm. 2 del Plec de Clàusules Administratives Particulars del concurs objecte d'aquest informe:

1. Projecte de gestió. Fins a 20 punts.

S'elaborarà un projecte de gestió del servei de càterring dels menjars per valorar que la proposta sigui adequada, variada i equilibrada, amb una proposta real de menú mensual, que inclogui el pla de treball i les descripcions dels productes a subministrar.

El contingut del projecte de gestió haurà de contenir com a mínim les característiques tècniques recollides al plec de prescripcions tècniques d'aquest contracte.

La valoració del projecte de gestió es valorarà se la següent manera:

- L'empresa que presenti un projecte de gestió amb una descripció molt completa, molt detallada i ben fonamentada i argumentada que s'ajusti a un compliment excel·lent de la prestació del servei descrit, obtindrà 20 punts.
- L'empresa que presenti un projecte de gestió amb una descripció completa, detallada, fonamentada i argumentada que s'ajusti a un compliment notable de la prestació del servei descrit, obtindrà 15 punts.
- L'empresa que presenti un projecte de gestió amb una descripció senzilla, poc detallada, fonamentada i argumentada que s'ajusti a un compliment bàsic de la prestació del servei descrit, obtindrà 10 punts.

- L'empresa que presenti un projecte de gestió amb una descripció simple que es consideri adequada i s'ajusti a un compliment suficient de la prestació del servei, obtindrà 5 punts.
- L'empresa que presenti un projecte de gestió amb una descripció deficient o que reproduïxi tan sols allò exposat al plec de prescripcions tècniques., obtindrà 0 punts.

- Anàlisi de l'oferta tècnica presentada per AGORA CATERING S.L.

1. Projecte de gestió, d'acord amb les exigències del PPT (màxim 20 punts)

Un cop examinada la documentació aportada, es constata que l'oferta tècnica s'ajusta formalment als requeriments mínims establerts al PPT, en particular pel que fa a l'adequació a l'objecte del contracte, contemplant la prestació del servei de cuina amb modalitat de cuina pròpia als dos centres; l'elaboració de dos àpats diaris (dinar i berenar) tots els dies lectius; la preparació dels àpats *in situ*; la neteja de les instal·lacions i estris de cuina i la gestió dels residus; així com la consideració, en termes generals, de les necessitats específiques dels infants de 0 a 3 anys i del personal docent, d'acord amb el que manifesta l'oferta presentada.

L'empresa presenta un projecte de gestió que descriu l'organització general del servei, els principis nutricionals, higiènics i educatius, així com els mecanismes de coordinació amb els centres. Es valora positivament l'estructuració formal del document, la incorporació de criteris de qualitat i seguretat alimentària i la coherència general amb les obligacions descrites al PPT.

Tanmateix, s'observa que el contingut del projecte és majoritàriament descriptiu i genèric, amb un grau de detall limitat pel que fa a la definició de procediments concrets, sistemes de seguiment, indicadors de qualitat o mecanismes específics de resolució d'incidències, formulant-se els compromisos de manera genèrica i poc desenvolupada

Pel que fa a la programació de menús adaptats a les diferents edats, l'oferta posa atenció a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i manifesta el compliment de les freqüències de consum establertes. No obstant això, no s'aporten exemples complets de cicles de menú ni es detalla la justificació nutricional dels menús proposats, fet que limita la possibilitat de valorar amb major profunditat la qualitat i varietat de la programació presentada.

Així mateix, segons consta a la memòria tècnica presentada, l'empresa manifesta que preveu la realització de tasques de manteniment preventiu i correctiu dels equips i instal·lacions adscrits al servei de cuina, amb l'objectiu de garantir el correcte funcionament dels mitjans materials durant la prestació del servei. Aquest aspecte es valora molt positivament, atès que contribueix a assegurar la continuïtat, la seguretat i la qualitat del servei prestat.

Igualment, l'oferta inclou la neteja de les taules i cadires del menjador, així com de les estances utilitzades després dels àpats, com a part de les tasques associades al servei de menjador.

Finalment, la memòria tècnica fa referència a l'existència d'un pla de formació contínua del personal adscrit al servei, orientat a l'actualització permanent dels coneixements en matèria d'higiene, seguretat alimentària i qualitat del servei.

Per tot l'exposat es considera que la proposta presentada per l'empresa licitadora s'ajusta als requeriments mínims establerts al Plec de Prescripcions Tècniques, però presenta un nivell de desenvolupament tècnic limitat en relació amb els aspectes objecte de valoració mitjançant judici de valor, especialment pel que fa al grau de concreció del projecte de gestió i a la programació detallada dels menús. En conseqüència, d'acord amb el criteri "Projecte de gestió" previst al Plec de Clàusules Administratives Particulars, es considera que la proposta respon a un compliment bàsic de la prestació del servei, i se li atorga una **puntuació de 10 punts** sobre un màxim de 20.

Cambrils, a data de la seva signatura digital

Sra. Aïda Suárez Requena
Directora LLIM La Galereta
Signatura:

Sra. Marina Monté Rubio
Directora LLIM Maria Dolors Medina
Signatura: