

## **ACTA DE CONSTITUCIÓ DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ EN RELACIÓ AL CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA EL BRUC DEL MUNICIPI DE RIELLS I VIABREA I OBERTURA I VALORACIÓ DE LES OFERTES PRESENTADES**

En data 2 de juliol de 2021 a les 10h es constitueix la Mesa de Contractació per a l'adjudicació del contracte de servei de cuina de l'Escola el Bruc del Municipi de Riells i Viabrea, a la Sala de Plens de l'Ajuntament, on hi assisteixen:

Presidència: Arnau Recio Prats - Membre de la comissió de menjador  
Vocalies Eulàlia Bufarull Cortés - Membre de la comissió de menjador  
Cinto Franco Solanas – Director del Centre  
Noèlia Fernández de la Hoz – Membre de la comissió de menjador  
Immaculada Pinto Tirado – Coordinadora de monitors

Secretaria: David Vila Ligeró (representant de l'Ajuntament amb veu i sense vot)

### **Desenvolupament de la sessió:**

L'objecte de la sessió és, en primer lloc, la constitució de la Mesa de Contractació per a l'adjudicació del contracte de serveis de neteja d'edificis municipals.

En segon lloc, es procedeix a l'obertura del sobre A. Aquest contracte es conforma d'un lot únic, i la secretària de la Mesa procedeix al recompte de les proposicions presentades i comunica a la Mesa el nombre d'ofertes rebudes, així com el nom dels licitadors, que són:

Proposta 1. BO I SA SERVEI D'ÀPATS SL

En primera instància es verifica que l'oferta s'ha presentat dins de termini. A continuació es procedeix a la qualificació prèvia de la documentació presentada, per la qual cosa el president de la Mesa ordena l'obertura del sobre A, que fa referència a la documentació administrativa.

Examinada formalment la documentació presentada, en relació a la documentació que s'exigeix en el sobre A, es verifica que incorpora tota la documentació exigida per concórrer a la licitació.

En conseqüència, de conformitat amb l'assenyalat en el plec de clàusules administratives que regeix la present contractació, la mesa de contractació proposa l'admissió de l'oferta presentada per l'empresa BO I SA SERVEI D'ÀPATS SL.

Un cop formulada l'admissió procedeix realitzar Sobre B que incorpora en el seu interior la documentació relativa als criteris de valoració, i que tot seguit es passen a puntuar

● **Críteris d'adjudicació**

	<b>MÀX</b>	<b>VAL</b>
<b>1. Menjar nutritiu</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
• Oferir deu o més verdures i hortalisses diferents a la setmana, tant en els plats cuinats com en les amanides*	3	3
• Oferir quatre o més varietats de cereal al mes (arròs, mill, fajol...)*	3	3
• Limitar l'ús de sucre en les elaboracions (per exemple salses)	1	1
• Potenciar les cocccions saludables (planxa, vapor, forn) i reduir el consum de precuinats i fregits*	3	3
➤ No utilització de precuinats	1,5	
➤ No utilització de fregits	1,5	
<b>2 Aliments ecològics</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
• Verdura i fruita ecològica*	4	4
• Llegums ecològiques*	4	4
• Cereals ecològics*	4	4

<b>3. Poca carn, molt vegetals i productes integrals</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
• Consum setmanal de llegums dos cops per setmana, un d'ells sense proteïna animal*	3	3
• Garantir el consum setmanal de peix fresc*	2	2
• Ús de carn fresca que no hagi estat conservada a menys de 0°C	1	1
• Ús de cereals integrals*	2	2
<b>4. Productes locals i frescos</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
• Ús de verdures fresques*	7	7
• Ús de verdures i hortalisses de proximitat* (menys de 60 km)	7	7
<b>5. Menjar de temporada</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
• Disseny dels menús amb verdures i hortalisses de temporada segons el calendari agrícola*	15	15
<b>6. Tipologia d'empresa</b>	<b>26</b>	<b>26</b>
• Responsabilitat social	4	4
➤ Empresa amb polítiques d'igualtat en funcionament	2	2

➤ Contractació de persones amb diversitat funcional	2	2
• <b>Experiència en el sector (escollir una opció)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
➤ De 1 a 5 anys d'experiència demostrable	1	
➤ De 5 a 10 anys d'experiència demostrable	2	
➤ Més de 10 anys d'experiència demostrable	4	4
• <b>Política laboral: Percentatge de plantilla amb contracte indefinit*</b>	<b>4</b>	
• <b>Relació i implicació amb l'escola</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
➤ Realització de tasques educatives en el lleure i activitats formatives com idiomes abans i/o després del menjador	5	5
➤ Educar en la higiene general i bucal	1	1
• <b>Distància de la cuina (on s'elabori el menú escolar) a l'escola el Bruc</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
➤ Menys de 15 km o 15' (referenciat per google maps)	12	12
➤ Menys de 25 km o 30' (referenciat per google maps)	8	
➤ Menys de 35 km o 45' (referenciat per google maps)	4	
➤ Igual a més de 35 km o 45' (referenciat per google maps)	0	

<b>7. Ràtio monitors</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
• <b>Millora de la ràtio de monitors (escollir una opció)</b>		
➤ Respectar la ràtio mínima fixada pel Departament d'Educació per primària	<b>5</b>	<b>5</b>
➤ Respectar la ràtio mínima fixada pel Departament d'Educació per infantil	<b>5</b>	<b>5</b>


El resultat de la suma dels diferents criteris de valoració de les ofertes és el següent:

CRITERIS		Punt. Màxima	BO I SA
<b>Criteris de valoració</b>			
1.	Menjar nutritiu	10	10
2.	Aliments ecològics	12	12
3.	Poca carn, molts vegetals i productes integrals	8	8
4.	Productes locals i frescos	14	14
5.	Menjar de temporada	15	15
6.	Tipologia d'empresa	26	26
7.	Ràtio monitors	10	10
<b>PUNTUACIÓ TOTAL</b>		<b>95</b>	<b>95</b>

Per tant, la mesa de contractació proposa l'adjudicació del contracte del Servei de cuina de l'Escola el Bruc del Municipi de Riells i Viabrea a l'empresa BO I SA SERVEI D'ÀPATS SL amb NIF i domicili a Sant Gregori, Parc Industrial Nau F2, Ctra. De Cartellà Km 0,5.



Arnau Recio Prats  
Membre de la comissió de menjador



Eulàlia Bufarull Cortés  
Membre de la comissió de menjador

Cinto Franco Solanas  
Director del Centre



Immaculada Pinto Tirado  
Coordinadora de monitors



Noèlia Fernández de la Hoz  
Membre de la comissió de menjador



David Vila Ligeró  
Secretari de la Mesa

Riells i Viabrea, 2 de juliol de 2021