

Informe

Identificació de l'expedient:	Licitació contracte de gestió del servei educatiu i social de menjador escolar dels centres docents públics de la comarca d'Osona
Òrgan que l'ha sol·licitat:	Mesa de contractació
Assumpte:	Informe sobre la qualificació de les tres ofertes presentades

Fets/antecedents: El passat dia 3 de juliol, la mesa de contractació va procedir a l'obertura del sobre número 1 de les tres pliques presentades en el procediment de licitació per la contractació de la gestió del servei educatiu i social de menjador escolar dels centres docents públics de la comarca d'Osona. Les tres pliques presentades són de les empreses següents:

- Serhs Food Area, SL
- 7 i Tria, SA
- Eurest Colectividades, SL

El dia 9 de juliol, en sessió pública, la mesa de contractació va obrir el contingut del sobre número 2 de les tres pliques presentades i que totes elles, oferien realitzar la gestió del servei esmentat d'acord amb el preu de licitació que consta en la clàusula 6 del plec de clàusules jurídiques i administratives que regiran el contracte administratiu de gestió del servei educatiu i social de menjador dels centres públics de la comarca d'Osona i que és el següent:

*"Pel que fa al servei de menjador, el preu màxim per al **comensal fixe que faci ús del servei quatre i cinc dies a la setmana** és de 6,20 euros. Aquest preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, cuina, neteja, monitors, activitats educatives curriculars,...), i també l'IVA i totes les altres càrregues socials i fiscals i de gestió del servei. No obstant això, el preu del servei de menjador haurà de quedar desglossat en dos apartats:*

- *Preu del menú al qual se li aplica el 10% d'IVA*
- *Preu del servei educatiu de monitoratge diferenciant l'atenció d'alumnes fins a 6 anys que li correspon el 10% d'IVA i els majors d'aquesta edat que li correspon el 21% d'IVA.*

El licitador haurà de desglossar el preu de cadascun d'aquests apartats a efectes d'aplicació de la part d'IVA que correspongui, si bé, a títol orientatiu el preu es desglossa de la forma següent:

Concepte de menú: 3,36 € euros IVA inclòs
3,06 € més 0,30 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.

Concepte de monitors: 2,84 euros IVA inclòs
- Alumnes fins a 6 anys: 2,58 € més 0,26 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.
- Alumnes a partir de 6 anys: 2,35 € més 0,49 € IVA del 21%, per alumne i dia de servei.

*El preu del comensal **fixe continu de tres dies fixes** a la setmana serà de 6,50 euros. Aquest preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, cuina, neteja, monitors, activitats educatives curriculars,...), i també l'IVA i totes les altres càrregues socials i fiscals i de gestió del servei. No obstant això, el preu del servei de menjador haurà de quedar desglossat en dos apartats:*

- *Preu del menú al qual se li aplica el 10% d'IVA*
- *Preu del servei educatiu de monitoratge diferenciant l'atenció d'alumnes fins a 6 anys que li correspon el 10% d'IVA i els majors d'aquesta edat que li correspon el 21% d'IVA.*

El licitador haurà de desglossar el preu de cadascun d'aquests apartats a efectes d'aplicació de la part d'IVA que correspongui, si bé, a títol orientatiu el preu es desglossa de la forma següent:

Concepte de menú: 3,36 € euros IVA inclòs
3,06 € més 0,30 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.

Concepte de monitors: 3,14 euros IVA inclòs
- Alumnes fins a 6 anys: 2,86 € més 0,28 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.
- Alumnes a partir de 6 anys: 2,60 € més 0,54 € IVA del 21%, per alumne i dia de servei.

*El preu de la **resta de comensals** que no s'incloguin en els supòsits anteriors serà de 6,80 euros. Aquest preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, cuina, neteja, monitors, activitats educatives curriculars,...), i també l'IVA i totes les altres càrregues socials i fiscals i de gestió del servei. No obstant això, el preu del servei de menjador haurà de quedar desglossat en dos apartats:*

- *Preu del menú al qual se li aplica el 10% d'IVA*
- *Preu del servei educatiu de monitoratge diferenciant l'atenció d'alumnes fins a 6 anys que li correspon el 10% d'IVA i els majors d'aquesta edat que li correspon el 21% d'IVA.*

El licitador haurà de desglossar el preu de cadascun d'aquests apartats a efectes d'aplicació de la part d'IVA que correspongui, si bé, a títol orientatiu el preu es desglossa de la forma següent:

Concepte de menú: 3,36 € euros IVA inclòs
3,06 € més 0,30 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.

Concepte de monitors: 3,44 euros IVA inclòs
- Alumnes fins a 6 anys: 3,13 € més 0,31 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.
- Alumnes a partir de 6 anys: 2,85 € més 0,59 € IVA del 21%, per alumne i dia de servei."

A la vista de les tres pliques presentades s'ha de procedir a realitzar la valoració de les ofertes a l'empara del que preveu la clàusula 21 del plec de clàusules jurídiques i administratives que regiran el contracte administratiu de gestió del servei educatiu i social de menjador dels centres públics de la comarca d'Osona i que han estat aprovades per la Comissió Permanent del Ple de data 12 de juny de 2013:

INDICADOR	CRITERI	PUNTUACIÓ	SERHS FOOD AREA, SL	7 I TRIA, SA	EUREST COLECTIVIDADES, SL
Característiques dels menús:					
Frescor /Temporalitat productes	- 0.50 punts per producte temporada en proposta de menú	màxim de 4 punts	4	4	4
Varietat de Fruita ,	- 0'50 punts per cada	màxim de 4	4	4	4

(5 varietats com a mínim per trimestre)	varietat introduïda en proposta de menú	punts			
Producte ecològic	- 0,50 punts per cada producte ecològic en proposta de menú	màxim de 4 punts	4	4	4
Varietat i equilibri de preparacions (sistema de cuinat)	1 punt si el sistema de cuinat dels plats es variat i equilibrat	màxim 1 punt	1	1	1
Varietat de productes (carns i peixos)	0,20 punts per producte de carn o peix introduït en proposta de menú	màxim 4 punts	2,8	4	3,2
Afectació menú: que les adaptacions d'intoleràncies i al·lèrgies no variï el menú	- Adaptacions sense modificació menú: 3 punts - modificació de 1 plat setmana: 2 punts - modificació de 2 plats setmana: 1 punt	màxim 3 punts	1,25	2,75	1,25
Economia social	- 0,50 punts per producte i servei provinent d'empresa inserció, centre especial de treball o similar	màxim 4 punts	0,50	1,5	0,50
Proximitat cuina central al centres d'ensenyament (distància entre cuina central i Vic)	4 punts per cuina central a menys de 25 km 2 punts cuina central a menys de 50 km 1 punt cuina central a mes de 50 km centres 0 punts més de 100 km	màxim 4 punts	4	2	1
Pla de Funcionament del servei de menjador					
<u>Organització del servei i recursos humans</u>					
Organització	- Organització del servei. - Funcions i distribució del personal. - Distribució del horaris i activitats - Gestió- control diari del servei. - Adequació de les normes al funcionament als centres.	màxim 5 punts	4	4	4
<u>Programació Educativa anual del servei de menjador</u>					
Programació educativa anual de curs*	- Adequació activitats - Idoneïtat objectius - Pertinença continguts - Metodologia - Aplicabilitat - Avaluació - Qualitat proposta	Màxim 10 punts	6,5	9	7,5
Material Didàctic**	- Originalitat - Suficiència - Coherència programa - Adequació nivells - Diversitat - Facilitat i disposició - Avaluació i seguiment	Màxim 10 punts	6	8,5	6,5
Recursos Didàctics (materials...)	- Quantitat - Diversitat (lleure, esports, manualitats, lúdics, etc)	Màxim 3 punts	3	3	3

Pla de Comunicació					
Pla comunicació famílies***	- Integralitat pla de comunicació - Periodicitat informació - Canals comunicació - Material comunicació família	Màxim 5 punts	3	4	2,5
Experiència empresa					
Experiència com a empresa especialitzada en gestió de menjadors escolars superior als 3 cursos escolars	1 punt per cada curs escolar acreditat	màxim 8 punts	8	8	8
Experiència com a empresa especialitzada en gestió d'activitats educatives en el temps de lleure	1 punt per cada any d'experiència acreditat	màxim 8 punts	0	8	0
ISO 14000 Sistema de gestió ambiental ISO 22000 Sistema de gestió de seguretat alimentària ISO 9001 Sistemes de Gestió de la Qualitat.	0,5 punts per ISO	màxim 1'5 punts	1,5	1	1
Preu					
El preu màxim del servei de menjador està fixat en 6,20 euros per comensal fixe i dia de servei, IVA inclòs.	Per cada 0,02 € de baixa i que s'inverteixi en millores o inversions del servei es puntuarà amb 0,1 punt,	màxim d'1 punt	0	1	0
Elaboració del menú					
Metodologia de cuinat	- Cuina total: 1 punt per cada centre de més que els proposats (Annex I)	màxim 6 punts	0	3	0
Organització servei					
Innovacions tecnològiques en la gestió diària del servei	- Aplicatiu de control d'assistència diària i gestió del servei informatitzat	Màxim 2 punts	2	2	2
Pesonal					
Coordinadors de zona	- 2,5 punts per coordinador de més dels obligatoris	màxim 2,5 punts	2,5	2,5	2,5
Personal d'atenció directa a l'alumnat amb dificultats psicomotrius en l'espai de menjador	1 punt per cada vetllador de mes	màxim 2 punts	2	2	0
Ràtios					
Ràtio Infantil: aportar més monitoratge del que s'estableix en el plec de clàusules tècniques	1/14: 0.25 punts 1/13: 0.50 punts 1/12: 0.75 punts 1/11: 1 punts 1/10: 1.50 punts	Màxim 1, 5 punts	1,5	0,75	0
Ràtio primària: aportar més monitoratge del que s'estableix en el plec de clàusules tècniques	1/19: 0.25 punts 1/18: 0.50 punts 1/17: 0.75 punts 1/16: 1 punts 1/15: 1.50 punts	Màxim 1, 50 punts	1,5	0,75	0
Pla de Formació					
Formació al personal d'atenció a l'alumnat amb responsabilitat	4 punts	Màxim 4 punts	4	4	4

pedagògica a càrrec d'una escola oficial d'educació en el lleure educatiu					
Formació Contínua	<p>2 punts per la qualitat del pla de formació i l'adequació dels continguts amb l'àmbit del menjador escolar</p> <p>1 punt si el pla presenta proposta de detecció de necessitats formatives</p> <p>1 punt si el pla presenta oferta de formació continuada on-line</p> <p>2,5 punts si l'empresa facilita l'accés al curs de monitor d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil al personal monitor subrogat que no està en possessió de la titulació a l'inici de la concessió</p> <p>2,5 punts si l'empresa facilita l'accés al curs de director d'activitats d'educació en el lleure en aquells coordinadors de centre subrogats que no estan en possessió de la titulació a l'inici de la concessió</p>	Màxim 9 punts	8,50	9	8,50
Jornades i estudis	0,10 punts per la participació a jornades de formació o estudis relacionats amb el sector	Màxim 1 punt	0,50	0	0
		TOTAL	76,05	93,75	68,45

	SERHS FOOD AREA, SL	7 I TRIA, SA	EUREST COLECTIVIDADES, SL
Programació educativa anual de curs*	<p>Nom: "Enrolla't Menja bé"</p> <p>Adequació activitats educatives: 8 activitats proposades</p> <p>Idoneïtat objectius: si</p> <p>Pertinença continguts: si</p> <p>Metodologia: Activitats amb nivells de participació activa de l'alumnat baixa</p> <p>Aplicabilitat: Alta (no es presenta desenvolupament de les activitats educatives en una fitxa tècnica)</p> <p>Avaluació: Si. Presenta model</p>	<p>Nom programa: "El mercat de les olors"</p> <p>Activitats: 59 activitats educatives, 10 unitats didàctiques (1/mes)</p> <p>Idoneïtat objectius: Si.</p> <p>Pertinença continguts: Si</p> <p>Metodologia: Pedagogia global i activa. Dinàmiques grupals amb nivells de participació de l'alumnat alta</p> <p>Aplicabilitat: Molt alta. Es presenta el desenvolupament de cadascuna de les activitats del programa educatiu en una fitxa tècnica</p> <p>Avaluació. Si. Presenta material editat</p>	<p>Nom programa: "Eva i la maleta viatjera"</p> <p>Adequació activitats educatives: 40 activitats educatives. 10 unitats didàctiques (1/mes)</p> <p>Idoneïtat objectius: si.</p> <p>Pertinença continguts: Si</p> <p>Metodologia: Pedagogia activa.</p> <p>Activitats amb nivells de participació activa de l'alumnat alta</p> <p>Idoneïtat objectius: si.</p> <p>Aplicabilitat: Alta (no es presenta desenvolupament de les activitats educatives en una fitxa tècnica de totes les activitats del programa educatiu)</p> <p>Avaluació: Si. No presenta materials</p>
Material Didàctic**	El programa educatiu no presenta un material didàctic dissenyat i editat	El programa educatiu té el seu propi material didàctic dissenyat i editat específicament per executar	El programa educatiu no presenta un material didàctic dissenyat i editat específicament per executar-lo

	específicament per executar-lo anualment totes les activitats descrites. Presenta pòsters de suport. Projectes educatius complementaris: 1. Projecte: "Juguem" + 2 tallers trimestrals sobre festivitats	anualment totes les activitats desenvolupades. Materials educatius complementaris: 8 projectes educatius complementaris: Projecte hàbits, cuina pedagògica, sensibilització ambiental, projecte hort, carpeta recursos, jocs de taula, esports alternatius i projecte educatiu per alumnes amb necessitats educatives especials.	anualment totes les activitats descrites, tot i que alguna de les activitats està desenvolupada Es presenta una graella resum amb la programació educativa anual per trimestre i 1 projecte educatiu complementari: "Menjar bé i aprendre a viure millor" amb amb activitats complementaries agrupades per eixos de treball
Pla comunicació famílies***	Sessions de presentació a les direccions dels centres Presentació a les famílies dels centres Informe diari P3 Informe mensual Informe trimestral Pack benvinguda Espai tutories Telèfon Mail	Reunió informativa famílies Quadern famílies Revista trimestral Tutoria Quadern P3 (informe diari) Informes mensuals P4 i P5 Informes trimestral Notes informatives (incidències puntuals) Comissió Pedagògica Comissió seguiment del servei Memòria Telèfon	Reunió benvinguda centre (famílies) 4 reunions Tutoria Informes diaris P3 Informes setmanals i trimestrals Full incidències Web escola

A la vista de les puntuacions atorgades, l'empresa 7 i Tria, SA, és la que disposa de l'oferta més avantatjosa.

Conclusions: A la vista de l'anàlisi de la documentació presentada per les tres empreses licitadores, els sotassignants, a l'empara dels criteris fixats en la licitació, consideren que l'oferta més avantatjosa és la de l'empresa 7 i Tria, SA

Vic (Osona), 16 de juliol de 2013.

Anna Mayans Masoliver
Tècnica administració general

Jordi Valldeoriola Roquet
Tècnic Educació i Esports