



MESA DE CONTRACTACIÓ

EXPEDIENT: CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS D'ELABORACIÓ I ENTREGA DELS MENÚS DEL CENTRE DE DIA DE SANT LLORENÇ DES CARDASSAR, CENTRE DE DIA I MENJADOR SOCIAL DE SON CARRIÓ I PEL REPARTIMENT DE MENJAR A DOMICILI

Dia: 9 de desembre de 2014

Horari: 09:30 a 09:40 hores

Membres assistents:

Joan Santandreu Servera (president)

Maria Galmés Mesquida, regidora (vocal)

Josep Lluís Obrador Esteva, secretari de l'Ajuntament (vocal)

Antoni Crespí Serra, interventor (vocal)

Joan Antoni Salas Rotger (vocal)

Mateu Girart Galmés, funcionari (secretari)

Hi ha quòrum legal

Primer. Es dóna compte als assistents de l'informe emès per una dietista-nutricionista professional, a efectes d'assistir a la Mesa de Contractació per la valoració de la proposició tècnica relativa als criteris avaluables mitjançant un judici de valor, informe tècnic el tenor literal del qual disposa:

1. Qualitat, varietat i salubritat dels menús diaris. Compliment de la piràmide alimentària: (15 punts.)

L'oferta presentada garanteix una bona i correcta qualitat, varietat i salubritat dels menús. Ofereixen aliments locals, frescos i de temporada, tècniques culinàries adaptades al col·lectiu de persones majors i menús realitzats en base als principis de la piràmide alimentària. Destacar positivament que disposen d'uns correctes estris de transport d'aliments que garanteixen una seguretat alimentària així com també una bona qualitat organolèptica i sensorial.

Punts: 15 punts

2. Adaptació dels menús a la tercera edat: (10 punts.)

Presenten menús perfectament adaptats per a la tercera edat. Per a garantir-ho, tenen en conta les necessitats específiques que presenta aquest col·lectiu. Per això proposen una sèrie de paràmetres dissenyats i adaptats sempre per millorar la salut nutricional dels comensals esmentats.



Punts: 9 punts

- 3. Adaptació constant, àgil i flexible dels menús a usuaris concrets que, per motius de salut, puguin tenir necessitats alimentàries especials de manera permanent o puntual, tot observant la incorporació d'un menú normal, un menú per a diabètics i un menú triturat: (10 punts.)**

Ofereixen de manera habitual tres tipus de menús: menú normal, menú triturat i menú per a diabètics. Destacar positivament el fet de no tenir cap impediment a l'hora de realitzar canvis en els menús puntualment o permanentment si es dona el cas. El fet de la proximitat geogràfica, facilita molt l'agilitat de dits canvis. Proposen menús específics per a diverses patologies freqüents en la geriatria.

Punts: 9 punts

- 4. Oferiment d'un menú d'hivern i un menú d'estiu: (5 punts.)**

El fet d'utilitzar productes fescos i de temporada, permet realitzar menús específics per a cada estació de l'any. Presenten un menú d'hivern on els aliments, els tipus de plats i les tècniques culinàries s'ajusten a la temporada i al col·lectiu. Així mateix passa amb el menú presentat d'estiu. És important destacar que els plats presentats als menús, són plats típics de la nostra gastronomia i cultura.

Punts: 5 punts

- 5. Oferiment de menús especials per acontereiments festius o culturals específics com poden ser les festes de Nadal, les festes de Pasqua, festes patronals, entre altres acontereiments (sense cost adicional per a l'Ajuntament): (5 punts.)**

Presenten una propòsta de menús per acontereiments festius i/o culturals. Són menús realitzats amb aliments i plats típics de l'acontereiment a celebrar sense deixar de banda les diferents variacions dietètiques-nutricionals dels menús per a garantir l'adaptació d'aquests per a la gent major.

Punts: 5 punts



Puntuació Final: 43 punts

Segon. A continuació la Mesa obre el sobre número 2 de l'empresa licitadora el qual conté la proposició econòmica. És la següent:

Àngela Llinàs, SL. Proposició econòmica: 4,84 euros per menú (IVA inclòs).

Tercer. Una vegada comprovat que la proposició econòmica per menú presentada per l'empresa licitadora entra dins el pressupost de licitació establert al plec de clàusules administratives particulars i que no ha incorregut en baixa temerària, la puntuació obtinguda per la proposició econòmica de l'empresa licitadora és la següent:

Àngela Llinàs, SL. Proposició econòmica: 55 punts.

Quart. Es determina que la puntuació total obtinguda per l'empresa licitadora és la següent:

Àngela Llinàs, SL.

Proposició econòmica: 55 punts.

Proposició tècnica relativa als criteris avaluable mitjançant un judici de valor: 43 punts.

TOTAL: 98 punts.

Cinquè. Per tant, la Mesa de Contractació per unanimitat **proposa a l'òrgan de contractació:**

1. Aprovar la següent classificació, per ordre decreixent, de les propostes presentades:

1. Àngela Llinàs, SL: 98 punts.

2. Proposar a l'òrgan de contractació l'adjudicació del contracte de serveis d'elaboració i entrega de menús del Centre de Dia de Sant Llorenç des Cardassar, Centre de Dia i Menjador Social de Son Carrió i pel repartiment de menjar a domicili a l'empresa Àngela Llinàs, SL, atès que és la que ha presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa d'acord amb els criteris de valoració establerts al plec de clàusules administratives particulars.

El president aixeca la sessió, de la qual com a secretari estenc aquesta acta.

El secretari

El president

Els vocals