



MESA DE CONTRACTACIÓ

EXPEDIENT: LICITACIÓ 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

Dia: 11 de gener de 2017

Horari: de les 10:30 hores a les 10:50 hores

Membres assistents:

Maria Galmés Mesquida, regidora (presidenta)
Josep Lluís Obrador Esteve, secretari de l'Ajuntament (vocal)
Antoni Crespí Serra, interventor de l'Ajuntament (vocal)
Antònia Girart Salas, funcionària de l'Ajuntament (vocal)
Mateu Girart Galmés, funcionari (secretari)

Hi ha quòrum legal.

1. En primer lloc, es dóna compte als assistents de l'informe emès pels corresponents serveis tècnics en data 22 de desembre de 2016 en el qual es fonamenta la puntuació de les empreses licitadores pel que respecta a la proposició tècnica relativa als criteris avaluables mitjançant un judici de valor. El tenor literal de dit informe és el següent:

“B2. Oferta tècnica amb criteris no avaluables mitjançant l'aplicació de fórmules sinó mitjançant un judici de valor: 45 punts.

- NEWREST GROUP HOLDING S.A
- ÀNGELA LLINAS S.L

NEWREST GROUP HOLDING S.A

NIF: A-84329382

Camino Viejo de Llucmajor, 106

07007 Palma de Mallorca

TELF: 971745339



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

La proposta presentada de Newrest, té en compte les necessitats i els requeriments nutricionals de la població geriàtrica. Els menús ofereixen una correcta qualitat, varietat i salubritat oferint aliments de temporada, tècniques culinàries adaptades i productes frescos

Punts: 15 punts

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

Presenten una adaptació dels menús per a la tercera edat tenint en compte els requeriments nutricionals i les característiques biològiques, fisiològiques i patològiques d'aquest col·lectiu. Utilitzen una elaboració adaptada i segura per tal de garantir una millor alimentació pels seus comensals

Punts: 10 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, un menú triturat i un sense sal: (10 punts.)

Newrest ofereix un catàleg de dietes especials per a les diferents situacions fisiològiques i patològiques dels comensals. Aquestes dietes compleixen els requisits d'una dieta equilibrada supervisada per un Dietista-Nutricionista.

En aquest cas, no es fa referència a la facilitat d'adaptació puntual del menú en un breu període de temps. La situació geogràfica en aquest cas, podria dificultar l'agilitat de canvis en els menús.

Punts: 7 punts



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

Ofereixen dos tipus de menús, primavera-estiu i tardor-hivern. Ambdós utilitzant aliments de temporada i tècniques culinàries adaptades a cada estació de l'any. Referent a les receptes presentades als menús, es podria potenciar més la gastronomia local.

Punts: 4 punts

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

Presenten una proposta de menús per esdeveniments festius i/o culturals. Són menús realitzats amb aliments i plats típics de l'esdeveniment a celebrar. En el dossier presentat, ofereixen menús especials per als festius nacionals. Però no s'especifica l'adaptabilitat dels seus menús a determinades festes locals. Depenent de la zona geogràfica, els festius varien i amb ells, els seus plats típics.

No s'especifica la possibilitat de realitzar algun altre esdeveniment festiu i/o cultural a banda dels que tenen prescrits en el dossier presentat.

Punts: 4 punts

Puntuació Final: 40 punts



ÀNGELA LLINAS S.L

C.I.F. B-57150880

C/ Iris, 16

07559 Cala Bona

Telf. 971586923 - 609626617 - 609010111

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

L'oferta presentada garanteix una bona i correcta qualitat, varietat i salubritat dels menús. Ofereixen una varietat àmplia d'aliments, seguint les recomanacions de la Conselleria de Salut publicades a "Guia de pràctiques correctas de higiene para la elaboración y Servicio de comidas". Utilitzen aliments locals, frescos i de temporada, tècniques culinàries adaptades al col·lectiu de persones majors i menús realitzats basant-se en els principis de la piràmide alimentaria. Destacar positivament que disposen d'uns correctes estris de transport d'aliments que garanteixen una seguretat alimentaria així com una bona qualitat organolèptica i sensorial.

Punts: 15 punts

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

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

Punts: 10 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, un menú triturat i un sense sal: (10 punts.)**

La proposta de menús s'ajusta als tipus de menús que es demanen.

Aquestes adaptacions, compleixen els requisits d'una dieta equilibrada i satisfactòria que respon a les característiques individuals, socials o culturals de cadascú. 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 amb un període de temps curt. El fet de la proximitat geogràfica, facilita molt l'agilitat de dits canvis. Seria important tenir en conta altres patologies pròpies de la geriatria (patologies neuronals) que poden afectar directament a l'alimentació i que no apareixen en el dossier. Són casos puntuals però que produirien canvis i adaptacions en els menús.

Punts: 8 punts

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

El fet d'utilitzar productes frescos 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 aconeximents festius o culturals específics com poden ser les festes de Nadal, les festes de Pasqua, festes patronals, entre altres aconeximents (sense cost addicional per a l'Ajuntament): (5 punts.)**



Presenten una proposta de menús per esdeveniments festius i/o culturals. Són menús realitzats amb aliments i plats típics de l'esdeveniment 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. L'avantatge que presenta aquesta empresa, és que té en conta les festes locals i patronals del municipi la qual cosa molt important pels comensals.

Punts: 5 punts

Puntuació Final: 43 punts”.

2. Es procedeix a l'obertura del sobre 2 presentat per les empreses licitadores, corresponent a la proposició econòmica, pel següent ordre:

a) Àngela Llinàs, SL, qui presenta:

- Proposició econòmica. Preu per menú: 5,17€, IVA inclòs.

b) Newrest Group Holding, SA, qui presenta:

- Proposició econòmica. Preu per menú: 4,72, IVA inclòs.

3. A continuació la presidenta declara la suspensió de la sessió pública i informa als assistents que la Mesa de Contractació valorarà de manera privada les proposicions econòmiques presentades per les empreses licitadores, aplicant els criteris quantificables de forma automàtica mitjançant fórmules d'acord amb el que disposa el plec de clàusules administratives particulars i que al cap d'uns deu minuts, si ha estat possible, es reprendrà la sessió pública i es donaran a conèixer les puntuacions obtingudes i, en el seu cas, la proposta d'adjudicació del contracte.

4. Una vegada comprovat que totes les proposicions econòmiques presentades no superen el pressupost màxim de licitació i aplicades les fórmules previstes al plec de clàusules administratives particulars per puntuar la proposició econòmica, es reprèn la sessió pública de la Mesa de Contractació, amb els mateixos membres i es donen a conèixer les puntuacions obtingudes, les quals són les següents:

a) Àngela Llinàs, SL:

Proposició econòmica: 50,21 punts.

b) Newrest Group Holding, SA:

Proposició econòmica: 55 punts.



5. Les puntuacions totals obtingudes per les empreses licitadores són les següents:

a) Àngela Llinàs, SL:

Proposició econòmica: 50,21 punts.

Proposició tècnica: 43 punts.

Total: 93,21 punts.

b) Newrest Group Holding, SA:

Proposició econòmica: 55 punts.

Proposició tècnica: 40 punts.

Total: 95 punts.

6. La classificació, per ordre decreixent, de les proposicions presentades per les empreses licitadores, és la següent:

1. Newrest Grup Holding SA: 95 punts.
2. Àngela Llinàs, SL: 93,21 punts.

Per tot el que s'ha exposat, la Mesa de Contractació acorda per unanimitat proposar a l'òrgan de contractació:

Primer. Aprovar la següent classificació, per ordre decreixent, de les proposicions presentades:

1. Newrest Grup Holding SA: 95 punts.
2. Àngela Llinàs, SL: 93,21 punts.

Segon. Adjudicar el 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 Newrest Grup Holding SA, 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.

La presidenta aixeca la sessió, de la qual com a secretària estenc aquesta acta.

La secretària

La presidenta

Els vocals