

ACTA DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ DEL PROCEDIMENT OBERT, CONVOCAT PER L'AJUNTAMENT DE MANRESA, PER A LA LICITACIÓ DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR SOCIAL DE LA CIUTAT DE MANRESA, QUE TÉ PER OBJECTE L'EXPOSICIÓ DE LA VALORACIÓ DEL SOBRE NÚM. 2

En data 8 de març de 2017, a les 11, hores, es constitueix la Mesa de Contractació del servei de menjador social de la ciutat de Manresa, integrada pels membres que tot seguit s'esmenten:

. Presidenta:

Àngels Santolària Morros, regidora delegada d'Acció Social i Cooperació

. Secretari:

Josep Pujol Sancho, TMG del Servei de Contractació Patrimoni i Inversions.

. Vocals:

Josep M. Sala Rovira, regidor delegat d'Hisenda i Governació.

José Luis González Leal, secretari general de l'Ajuntament de Manresa.

Josep Trullàs Flotats, interventor de l'Ajuntament de Manresa.

Montserrat Mestres Angla, cap de Servei d'Acció i Cohesió Social.

D'acord amb la convocatòria de la Mesa, els assumptes a tractar són els que es detallen a continuació:

1. EXPOSICIÓ DE L'INFORME DE VALORACIÓ DE LA DOCUMENTACIÓ PRESENTADA EN EL SOBRE NÚMERO 2.

Reunida la Mesa, i a la vista de l'informe emès conjuntament per un comitè d'expertes del Servei d'Acció i Cohesió Social s'exposa la puntuació obtinguda, en el sobre número 2, d'acord amb els criteris de valoració ponderables en funció d'un judici de valor, previstos a la lletra b) de la clàusula 23 del PCA, el qual es puntuava amb un total de 75 punts sobre 110.

D'aquest informe en resulta la puntuació que es detalla a continuació:

Criteri	Puntuació Boris 45, SA	Puntuació Fundació Sociosanitària de Manresa
Prestació del servei	27,25	35,00
Recursos Humans	5,00	4,00
Qualitat del servei	3,00	7,00
Millores	2,00	0,5

Total	37,25	46,50
-------	-------	-------

2. APROVACIÓ DE LA VALORACIÓ QUE S'ATRIBUEIX A CADA OFERTA EN RELACIÓ AMB ELS CRITERIS PONDERABLES EN FUNCIÓ D'UN JUDICI DE VALOR.

Prèvia valoració de la ponderació obtinguda per cada oferta, la Mesa acorda aprovar la puntuació que s'atribueix a les proposicions presentades, en relació amb els criteris ponderables en funció d'un judici de valor, d'acord amb l'informe emès conjuntament per un comitè d'expertes, que s'adjunta a la present a efectes de motivació dels resultats obtinguts en cada cas.

3. PUBLICITAT DE LA PUNTUACIÓ OBTINGUDA PER CADA OFERTA EN EL SOBRE NÚMERO 2.

A continuació, quan són les 11 hores i 10 minuts, comença l'acte públic en que es dona publicitat a la puntuació del contingut del sobre número 2 de cada oferta.

4. INICI DE L'OBERTURA DEL SOBRE NÚMERO 3 (CRITERIS AUTOMÀTICS) DE LES PROPOSICIONS PRESENTADES MITJANÇANT LA PLATAFORMA ELECTRÒNICA VORTAL.

De conformitat amb el plec de clàusules administratives, es dona pas a l'obertura interna dels sobres número 3 de les ofertes admeses, mitjançant la plataforma electrònica de contractació VORTALgov.

La presidenta dóna per finalitzat l'acte, a les 11 hores i 15 minuts de la data indicada a l'encapçalament, i per a que consti s'estén aquesta acta, el contingut de la qual, com a secretari, certifico.

La presidenta

Àngels Santolaria Morros

El secretari

Josep Pujol Sancho

Vocals

Josep Mª Sala Rovira

José Luis González Leal

Josep Trullas Flotats

Montserrat Mestre

**SERVEI D'ACCIO I COHESIO SOCIAL
SECCIÓ DE SERVEIS SOCIALS**

INFORME TÈCNIC

Motiu:

Informe emès en relació al procediment per la contractació del servei de menjador social en el municipi de Manresa, segons el plec de clàusules administratives i tècniques publicades el 8 de novembre de 2016 per aquest Ajuntament. L'informe fa referència a les ofertes tècniques presentades per:

- Boris 45 SA (Boris 45)
- Fundació sociosanitària de Manresa (FSSM)

En conseqüència i seguint els paràmetres inclosos en l'esmentat plec de clàusules respecte als criteris avaluables la valoració és la següent:

a) Criteris ponderables en funció d'un judici de valor (màxim 75 punts):

1. Prestació del servei (màxim 38 punts)

- **Equipament disponible, fins a 6 punts**

Boris 45:

Aquesta empresa ofereix portar a terme un servei de menjador social amb línia freda. Portar el menjar amb barquetes i regenerar el menjar al servei, una hora abans d'iniciar-lo.

L'equipament que ofereixen i la data d'antiguitat és la següent:

Forn: setembre 2014

3 Basculants: setembre 2014

Marmita: setembre 2014

Trituradora: setembre 2014

2 abatedors: setembre 2014

Envasadora automàtica: setembre 2014

Màquina de rentat: setembre 2014

L'equipament que descriuen és més del que es necessita dins del menjador social, suposem que han inclòs també el que es disposa a la cuina on elaboren el menjar, però no especifiquen quin hi haurà a l'equipament. No aporten factures o certificats que acreditin l'antiguitat. És per això que no podem donar cap puntuació.

Total : 0 punts

FSSM:

Aquesta empresa ofereix fer un servei de menjador social amb línia calenta. Portar el menjar calent al servei.

L'equipament que ofereixen i la data d'antiguitat és la següent:

Rentavaixelles. Novembre 2013
Descalcificador. Novembre 2013
Carro bany maria. Novembre 2013
Nevera congelador. Octubre 2013
Carro safates. Novembre 2013
Armari productes neteja. Novembre 2013
Vaixella. Novembre 2013

Valorem que és l'equipament adequat i necessari, i s'acredita l'antiguitat, per tant atorguem la puntuació màxima.

Total : 6 punts

- **Característiques dels àpats: Tipus de menús i avaluació nutricional, fins a 6 punts**

Boris 45:

Tot i que la descripció dels àpats i menús aportats es valora que són equilibrats dietèticament i la varietat és suficient, es troba a faltar com serien els menús mensuals tot i que fa una planificació amb els gramatges. Aporta les fitxes dels àpats però falta la descripció de la preparació d'aquests pel que no es pot valorar completament l'apartat de cocció i preparació. És per això que s'ha valorat restar un punt a la puntuació màxima.

Total : 5 punts

FSSM :

Fa una bona descripció dels àpats i dels menús. En aquest cas però no fa una descripció del procediment del contingut dels plats i per tant no es pot valorar l'apartat de cocció i preparació, i els menús que presenta són repetitius i poc variats. És per això que s'ha valorat restar 2 punts a la puntuació màxima.

Total : 4 punts

▪ **Funcionament del servei, fins 12 punts**

Boris 45 :

Descripció del servei .

Tot i que fa una descripció del servei aquesta és molt general i no especifica on és la cuina central, només menciona que és a Manresa. És per això que li restem 0, 25 punts a la puntuació màxima. **1,75 punts**

Provisió del servei:

La descripció de la provisió és adequada però no detalla en quin moment del procés prenen les temperatures dels aliments. No parla de cap circuit propi del servei, el circuit que descriu és molt general i podria ser l'adequat per a qualsevol servei de càtering. És per això que es valora restar un punt a la puntuació màxima. **3 punts**.

Protocol actuació personal:

Tot i que es descriu adequadament les funcions del personal que treballa en el servei (responsable del centre, dietista, cap de cuina, cuiner, ajudant de cuina, auxiliar de neteja i transportista) en tot el procés, no especifica clarament quin serà el personal destinat a estar al menjador i quines són les seves funcions.

En el mateix apartat es comenta que serà el transportista, però no es recull en les seves funcions. Per tant no queda prou clar i no hi ha un protocol detallat de les funcions de la persona que estarà *in situ*. Es valora en aquest cas restar 2 punts a la puntuació màxima. **2 punts**

Incidències:

Creiem que estan descrites i ben resoltes totes les incidències que poden passar al servei i atorguem la puntuació màxima. **2 punts**

Total 8,75 punts

FSSM:

Aquesta empresa en aquest punt fa una descripció adequada a les exigències del plec en tots els seus apartats és per això que se li atorga la puntuació màxima.

Descripció del servei: **2 punts**.

Provisió del servei: **4 punts**

Protocols d'actuació de personal: **4 punts**

Incidències: **2 punts**

Total : 12 punts

- **Protocols d'actuació en relació amb la seguretat alimentària i higiene, fins a 8 punts**

Boris 45:

Declaren que segueixen la Guia per l'elaboració de l'autocontrol basat en el sistema d'Anàlisi i de perills i Punts de Control Crítics de la Generalitat i l'ACSA.

Manifesten que disposen d'un responsable de Centre que és qui es responsabilitza de la gestió de la Qualitat en cada centre.

Els protocols d'actuació són correctes i els adequats:

Pla APPCC i plans de prerequisits.

Descriuen com fan l'Anàlisi de perills (fases : creació d'un diagrama de flux, detecció dels possibles perills, i gestió d'aquests (límits i accions correctores) i aporten un model a caire d'exemple (de difícil lectura).

Pla de control de l'aigua. Diuen que faran un control diari del clor lliure en punts alterns i una analítica completa anual. No diuen amb quin equip o sistema faran el control del clor lliure.

Pla de neteja i desinfecció. No concreten procediments emprats.

Pla de control de plagues i animals indesitjables. Els ho gestiona l'empresa Anticimex.

Pla de traçabilitat Explica que hi ha implicats diversos departaments i que fan registres, però no detalla el procediment emprat. Fan un simulacre de traçabilitat cada 6m.

Pla de control de temperatures, però no especifica els punts de control de temperatura durant el circuit de transport (temperatura sortida de cuina i durant el transport) si que diuen que controlen la temperatura en regeneració, però en cap cas expliquen amb quins equips.

Pla de control d'al·lèrgens indiquen que fan formació sobre aquest tema (no hi ha detallada la informació que reben) en la formació inicial i que disposen d'un cartell específic de bones pràctiques d'elaboració per al·lèrgies i intoleràncies que si l'aporten.

Pla de manteniment i calibratge. Declaren que els aparells de mesura i les sondes de temperatures manuals es calibren anualment i les càmeres de fred bianual. No diuen res concret del manteniment dels equips.

Pla de control de residus i subproductes. Aporten un quadre de la gestió on s'especifica què gestiona i amb quina freqüència, però no indica punts d'emmagatzematge, precaucions, ubicació, freqüència de neteja dels contenidors,...

Pla de formació del personal. Diuen que tots els treballadors fan una formació inicial , però no detallen contingut d'aquesta , hores,...

Pla de control de proveïdors. Manifesten que disposen dels RGS i que estan homologats (no diu el procés d'homologació que fan servir) i que fan servir el programa ADA de Delsys sense donar-ne més informació.

A l'annex 6 aporten alguns models del pla de manteniment i a l'annex 7 alguns models d'APPCC i prerequisits genèrics de les instal·lacions, no concreten els del menjador social. L'annex 9 són fitxes de seguretat dels productes de neteja

Es valora restar mig punt per no especificar els punts de control de la temperatura a la sortida de cuina i durant el transport i la falta de detall i/o concreció en la descripció d'alguns plans i només descripció dels APPCC.

Total : 7,5 punts

FSSM:

Descripció del sistema d'APPCC utilitzat.

Descriuen com fan l'Anàlisi de perills (fases : creació d'un diagrama de flux, detecció dels possibles perills, i gestió d'aquests (límits i accions correctores) i aporten models a caire d'exemple (de impossible lectura).

Pla de control de l'aigua. Descripció genèrica del pla, no concreta freqüències, ni mitjans ni valors a mesurar....

Pla de neteja i desinfecció. Descripció genèrica. Identifiquen el seu proveïdor de productes de neteja PROQUIBSA és qui s'encarrega de fer l'estudi i determinar el sistema i freqüències de neteja però no ho detalla en aquest punt.

Pla de control de plagues i animals indesitjables. Descripció genèrica. Empresa de referència Will-kill S.A. que és qui fa l'estudi, el calendari d'actuacions i documentació.

Pla de control de temperatures . Descripció molt breu , expliciten els punts on es faran els controls (complets per la cuina satèl·lit). Adjunten model illegible.

Pla de control de proveïdors Descripció genèrica no concreta.

Pla de control d'al·lèrgens No vist en aquest apartat (C3).

Pla de formació del personal No vist en aquest apartat .

Pla de traçabilitat. No vist en aquest apartat

Els protocols d'actuació disponibles són els adequats, un cop revisats els protocols de l'annex, però no fa una descripció detallada d'aquests i manquen descripcions del pla d'al·lèrgens, formació del personal i traçabilitat .

A l'annex aporten model pla de control de l'aigua ben detallat (mitjans, freqüència i llocs,...). Pla de control de temperatures general i per etapes incloent regeneració i transport. Diagrama de flux de l'elaboració dels menjars i el quadre de perills associats amb els PCC per etapes. Esquema dels processos i freqüències de les neteges. Plagues i un model d'albarà de distribució. Aporten un dossier de la formació bàsica de manipuladors d'aliments on detallen el contingut del curs. Model del pla de control de temperatures general.

Total : 7 punts

- **Característiques i condicions de transport, fins a 6 punts.**

Les dues propostes aporten la descripció i acreditació suficient i adequada, per tant es valora atorgar la màxima puntuació.

Boris 45: Total 6 punts

FSSM: Total 6 punts.

2. Recursos humans (màxim 12 punts)

- **Política de personal, fins a 3 punts**

Boris 45:

No es fa menció de quina és la política de personal de l'empresa. No hi ha una descripció acurada i documentalment acreditada. En aquest apartat només es valora que disposen de pla de formació, per tant s'atorga un punt.

Total : 1 punt

FSSM:

Es fa la mateixa valoració que l'empresa Boris 45. No es fa menció de quina és la política de personal de l'empresa. No hi ha una descripció acurada i documentalment acreditada. En aquest apartat només es valora que disposen de pla de formació, per tant s'atorga un punt.

Total : 1 punt

- **Formació del personal en relació a la restauració, fins a 3 punts**

Boris 45:

Dels cursos que aporten es valoren els següents:

- 10 h d'un curs de manipulació aliments . 0, 5 punts
- 10 h d'un curs de dietètica. 0,5 punts.

Total : 1 punt

FSSM:

Dels cursos que aporten es valoren els següents

- 3 h d'un curs d' higiene alimentària No arriba al mínim de 10h.

Total : 0 punts

- **Pla de formació en relació a l'atenció a l'usuari, fins a 3 punts.**

Boris 45:

Es valoren els següents cursos :

- 16 h d'un curs d'atenció a l'usuari.
- 16 h d'un curs d'atenció a col·lectius de gent gran i dependents.
- 16 h d'un curs d'atenció a col·lectius amb necessitats especials.

Es valora suficient les hores i el contingut de les formacions i per tant s'atorga el màxim de puntuació.

Total : 3 punts

FSSM:

Es valoren els següents cursos :

- 2 h d'un curs d'atenció a l'usuari .
- 5 h d' un curs de violència de gènere.

Es valora insuficient i de poc contingut la formació aportada i per tant s'atorga només 1 punt.

Total : 1 punt

- **Inserció sociolaboral del personal, fins a 3 punts.**

Boris 45:

Describeu col·laboració amb empreses d'inserció, com a una declaració d'intencions però no comenta el nombre de persones que és el que s'ha de valorar en aquest punt. Per tant no es pot donar puntuació.

Total : 0 punts.

FSSM:

Aporta que hi haurà 2 persones contractades de manera indefinida en situació d'exclusió social. Per tant s'atorga el màxim de puntuació.

Total : 2 punts.

3. Qualitat del servei

- **Control de qualitat en relació a la seguretat alimentària. Fins a 3 punts**

Boris 45:

Tot i que hi ha la descripció dels controls de qualitat segons aquest apartat, no està acreditat, només aporta un certificat de que han estat auditats per part de l'empresa TÜV Rheinland respecte a la ISO 14001:2004 i auditoria de seguiment de la ISO9001:2008 d'un establiment que disposa l'empresa a Barcelona (instal·lacions de Fernando Pessoa 47-51 a Barcelona) però que encara no tenen el certificat i per tant no aporta cap valor a aquest apartat.

Diu que diàriament un responsable fa inspeccions de comprovació de la neteja i funcionament de l'equipament. Declaren que fan mostres testimoni i les conserven congelades una setmana i que fan anàlisis microbiològiques per part d'una empresa externa (laboratori acreditat Calitec), especificant zones i freqüències. No ho acrediten amb cap registre .

Total : 0 punts

FSSM:

Aporten certificats de la ISO 9001 : 2008 per la seva central a Barcelona al carrer Fernando Pessoa 47-51 (a l'annex també hi consta l'Hospital de Sant Andreu de Manresa , que entenem és la seva cuina central a la ciutat) amb validesa fins el 14/09/2018. Aporten acreditació que el laboratori de les analítiques microbiològiques CALITEC SCP té l'acreditació segons la norma UNE-EN-ISO/IEC per la realització d'assajos al sector agroalimentari i la seva inscripció al registre dels laboratoris agroalimentaris de Catalunya i també al registre de laboratoris de salut ambiental i alimentària de Catalunya, així com al ROESP. Aquest laboratori també disposa de la certificació ISO 9001:2008 vigent fins a 01/08/2017.

Disposen d'un Chek-list de seguretat alimentària propi i registres de no conformitats.

Mostres testimoni a cuina i a menjador.

Disposen d'una persona a jornada completa que elabora, revisa la documentació, visita i fa el control dels procediments de qualitat i seguretat alimentària.

Total : 3 punts

- **Control de qualitat en relació al transport alimentari, fins a 2 punts**

Boris 45:

Descripció poc concreta i no especifica el control de temperatura durant el transport.

Describeu el vehicle emprat i l'antiguitat, fa descripcions genèriques de com ha de ser un correcte transport però no els concreta en relació al transport de la cuina central al menjador social (per exemple, parla de tipus de vehicle isoterm amb un equip de fred, però no concreta si la Opel Movano que faran servir en disposa, quin model,... o quan parlen de repartiment no concreten si aquest vehicle necessita el motor per fer anar l'equip ni els mitjans per controlar la temperatura en cas que es deixi fora de servei,...). Describeu que hi ha implicats diversos plans de prerequisits (formació, manteniment, neteja i desinfecció, plagues, traçabilitat i bones pràctiques de manipulació) però no concreten per al cas específic del servei al menjador social com ho faran. (per exemple. "...personal idoni amb procediments adequats..." quin és el personal idoni i els procediments adequats?).

Total : 1 punt

FSSM:

Defineixen clarament el vehicle de transport que faran servir , model (Opel Movano), antiguitat i modificacions (caixa isotèrmica i plataforma elevadora). Model d'albarà de transport.

Han detallat punts de control en sortir de cuina i durant el transport així com en regeneració al menjador/cuina satèl·lit.

Total : 2 punts

- **Control de qualitat en relació a la satisfacció dels usuaris amb enquesta, fins a 4 punts.**

Boris 45:

Fan proposta de realitzar una enquesta de satisfacció als usuaris. Però no descriu com serà, quines variables analitzarà,.. No s'estableix cada quan la passaran. Per tant només es valora la meitat de la puntuació.

Total : 2 punts

FSSM:

La valoració és la mateixa que Boris 45. Fan proposta de realitzar una enquesta de satisfacció als usuaris. Però no descriu com serà, quines variables analitzarà,.. No s'estableix cada quan la passaran. Per tant només es valora la meitat de la puntuació.

Total : 2 punts

4. Millores

- **Incorporació d'empreses proveïdores de comerç just, fins a 2 punts.**

Boris 45:

Diu que faran un més o menys 5% aliments d'aliments de comerç just, per tant no clarifica ni diu quins aliments. No s'aporta ni la freqüència ni la quantitat i no s'acredita documentalment. Per tant, no es pot atorgar cap punt.

Total : 0 punts

FSSM:

No es menciona res en relació a aquest punt.

Total : 0 punts

- **Incorporació d'un projecte de treball grupal de tipus socioeducatiu, fins a 6 punts.**

Boris 45:

En aquest apartat l'empresa ha fet una proposta de projecte en el qual es treballa la implicació dels usuaris en el servei. Hem estimat convenient valorar-ho només amb un punt perquè en realitat aquest projecte no respon al que hauria de ser un projecte de treball grupal de tipus socioeducatiu.

Total : 1 punt.

FSSM: No es fa cap aportació al respecte.

Total : 0 punts.

- **Presentació de mesures de millores ambientals, acumulativa fins a 3 punts.**

- **Mesures de reducció, fins a 1 punt**

Boris 45:

No s'aporta cap mesura de millora de tipus ambiental.

Total : 0 punts

FSSM:

No s'aporta cap mesura de millora de tipus ambiental.

Total : 0 punts

- **Us de vehicles de baix consum, fins a 1 punt**

Boris 45:

Aporten informació del vehicle però no acrediten que sigui de baix consum.

Total : 0 punts.

FSSM:

Aporten informació del vehicle però no acrediten que sigui de baix consum.

Total : 0 punts.

- **Us de productes de neteja sostenible, fins a 1 punt.**

Boris 45:

Aporten un certificat que el producte BIOMAN ECO disposa d'etiqueta ecològica (sabó plats a mà), també del BIOFLOR ECO (producte de neteja general). Altres com l'abrillantador (Suma Select Pue-Eco), detergent líquid també... tenen el segell cisne nordic (SWAN)

Tot i que no demostren que aquests productes són efectivament els que utilitzen en el seu pla de neteja i desinfecció.

Total : 0,5 punts

FSSM:

No s'aporta cap informació sobre productes de neteja sostenible.

Total : 0 punts.

- **Per la provisió de productes de proximitat, fins a 3 punts.**

Boris 45:

L'empresa comenta la intenció d'utilitzar aquest tipus de productes però ni s'acredita ni s'especifica ni volums ni productes. Per tant no es pot valorar.

Total : 0 punts

FSSM:.

L'empresa comenta la intenció d'utilitzar aquest tipus de productes però ni s'acredita ni s'especifica ni volums ni productes. Per tant no es pot valorar.

Total 0 punts

o **Altres millores, no contemplades anteriorment, fins a 2 punts.**

Boris 45:

Es valora en **0,5 punts** perquè aporten que es faran celebracions en dates especials.

FSSM:

Es valora en **0,5 punts** perquè faran més acollidor el servei ja que faran servir estovalles i plats de vidre.

La resta de millores que aporten les dues empreses ja han estat valorades anteriorment o bé no es valoren com millores pel servei.

RESUM

CRITERIS	BORIS 45	FSSM
0. Prestació del servei		
Equipament disponible	0	6
Característiques dels àpats. Tipus de menús i avaluació nutricional.	5	4
Funcionament del servei	8,75	12
Protocols d'actuació en relació a seguretat alimentària	7,5	7
Característiques i condicions de transport	6	6
1. Recursos humans		
Política de personal	1	1
Formació del personal	1	0
Pla de formació	3	1

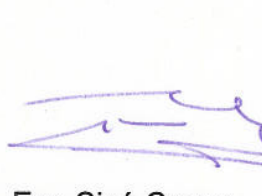
Inserció sociolaboral del personal	0	2
2. Qualitat del servei		
Control de qualitat en relació a la seguretat alimentària	0	3
Control de qualitat en relació al transport alimentari	1	2
Control de qualitat en relació a la satisfacció dels usuaris	2	2
3. Millores		
La incorporació d'empreses proveïdores de productes de comerç just	0	0
Projecte treball en grup	1	0
Millores ambientals	0,5	0
Provisió de productes de proximitat	0	0
Altres millores	0,5	0,5
SUMA TOTAL	37,25	46,5

Manresa, 16 febrer de 2017

El comitè d'expertes:



Josefina Ramirez Ruiz




Eva Sisó Creus

Marta Reyes Llobet



Elisenda Solsona Serrat

Sr. ESTEVE ALBÀS I CAMINALS. Cap de l'Oficina de Contractació, compres, gestió patrimonial i inversions.