

ACTA DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR SOCIAL DE LA CIUTAT DE MANRESA (CONLIA2023000003)

En data 2 de juny de 2023, a partir de les 12:30 hores, es reuneixen els membres de la mesa de contractació del Servei de menjador social de la ciutat de Manresa.

La sessió es porta a terme mitjançant l'aplicació Google Meet. S'ha donat publicitat de la convocatòria al perfil del contractant de l'Ajuntament de Manresa.

Integren la mesa de contractació:

- . President: Valentí Junyent Torras, regidor delegat d'Hisenda.
- . Secretari: Josep Pujol Sancho, TAG de Contractació.
- . Vocals: Rosa Gomà Batriu, cap de Secció de Secretaria General i Serveis Jurídics, en substitució del secretari general.
Josep M^a Monferrer Feliu, TAG de la Secció de la Fiscalització i Control, en substitució de la interventora.
Rafaela González Camprubí, cap d'Unitat d'Equips Específics i Serveis Especialitzats, en substitució del cap del Servei de Drets Socials
Esteve Albàs Caminal, cap de Servei de Contractació, Patrimoni i Inversions.
- . Vocal absent:

Mariona Homs Alsina, regidora delegada d'Acció i Inclusió Social.

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

1. Ratificació de la qualificació de la documentació inclosa en el sobre número 1 (documentació administrativa). A la vista de la diligència signada pel secretari, la Mesa acordava ratificar la qualificació del sobre número 1, i admetre la proposició següent:

Número	Llicitador
1	BORIS 45, SA (A08952129)

2. Exposició de l'informe valoració de la documentació presentada en relació al sobre número 2. Per tal de conèixer la puntuació del sobre número 2 de l'oferta presentada, relatiu als criteris avaluable segons un judici de valor, la mesa fa una lectura de l'informe del comitè d'expertes de 25 de maig de 2023, que consta adjunt a aquesta acta com a annex.

D'acord amb el contingut de l'informe, es proposa la puntuació següent de l'oferta presentada:

Licitador	BORIS 45, SA
Prestació del servei	24,00
Recursos Humans	1,50
Qualitat del servei	0,00
Altres aspectes objecte contracte	1,00
Milliores ambientals	7,00
TOTAL	33,50

3. Aprovació de la valoració que s'atribueix a l'oferta presentada i la puntuació obtinguda pel licitador en relació amb el sobre número 2.

La Mesa acorda aprovar la puntuació que s'atribueix a l'oferta presentada en relació amb els criteris ponderables en funció d'un judici de valor, d'acord amb l'informe del Comitè d'expertes, de 25 de maig de 2023.

4. Exposició pública de la puntuació obtinguda pel licitador respecte el sobre número 2.

Tenint en compte que no concorre públic a la sessió de la mesa de contractació, no és necessari fer pública la puntuació aprovada respecte els elements a valorar segons un judici de valor. Tot i així se'n donarà publicitat al perfil del contractant.

5. Obertura del sobre número 3 de la proposició presentada mitjançant la Plataforma Vortal.

A continuació, mitjançant la plataforma Vortal, es porta a terme l'obertura del sobre número 3 de la proposició admesa. Adjunt, a continuació, hi ha el detall del contingut de l'oferta:

- Proposició número 1, presentada per l'entitat mercantil BORIS 45, SA (A08952129).

Sobre 3: Oferta econòmica i documentació per a valoració de criteris quantificables de forma automàtica

Documents de la proposta

Buscar per relacionat amb, referència, lot o nom del document

Relacionat amb/la referència	Nom del Document	Documento confidencial	Detall de signatura
Oferta/ Sobre 3	PT1_OTLCNTNR_568554975_PT1_RPL_4210160.pdf	X No	Signat per 37333033P JAVIER SUCARRATS (R:A08952129) a 21/03/2023 8:33 en ora estàndard del Centre d'Europa amb AC Firmaprofesional - CUALIFICADOS
Pregunta/ Oferta econòmica, subscripta d'acord amb el model que s'adjunta com a annex IV, degudament signat.	Annex IV.pdf	X No	Signat per 37333033P JAVIER SUCARRATS (R:A08952129) a 15/03/2023 16:06 en ora estàndard del Centre d'Europa amb AC Firmaprofesional - CUALIFICADOS Signat per 37333033P JAVIER SUCARRATS (R:A08952129) a 21/03/2023 8:33 en ora estàndard del Centre d'Europa amb AC Firmaprofesional - CUALIFICADOS

El contingut de la proposició econòmica formulada per l'entitat mercantil licitadora és el següent:

Licitador	Oferta €, IVA no inclòs
BORIS 45, SA	8,32 € / àpat

6. Aprovació, si escau, de la valoració de l'oferta en relació amb el sobre número 3, de la puntuació final i de la proposta d'adjudicació del contracte, condicionada a la inexistència de possibles valors anormals o desproporcionats o altres elements que requereixin d'un estudi del contingut o d'aclariments de l'empresa licitadora.

Tenint en compte que en el moment d'obertura del sobre 3 no es detecten possibles valors anormals o desproporcionats o altres qüestions que requereixin d'un estudi del contingut o d'aclariments de l'empresa licitadora, la Mesa aprova la puntuació obtinguda que es detalla a continuació:

	Empresa	Oferta	Total
1	BORIS 45, SA	0,00	0,00

Així doncs, la puntuació global de l'oferta rebuda és la següent:

	Licitadors	Puntuació sobre 2	Puntuació sobre 3	Puntuació Total
1	BORIS 45, SA	33,50	0,00	33,5

Per tant, un cop aprovada la puntuació final obtinguda pel licitador que ha participat en el procediment que es detalla al quadre anterior, la Mesa de contractació proposa a l'òrgan de contractació l'adjudicació del contracte del **Servei de menjador social de la ciutat de Manresa**, a favor de la proposició presentada per l'entitat mercantil BORIS 45, SA, amb CIF número A08952129, per un import de 8,32 €/àpat, IVA no inclòs.

La Mesa acorda que tots els acords adoptats en aquest punt sisè quedaran condicionats a la comprovació posterior de la coincidència dels imports i terminis que s'han indicat. En cas que hi hagués alguna divergència que modifiqués de manera substancial la valoració del sobre 3 o la proposta d'adjudicació, la Mesa es tornaria a convocar a efectes de la seva valoració.

El president dóna per finalitzat l'acte, a les 12 hores i 45 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. Se'n donarà publicitat mitjançant el Perfil del contractant de l'Ajuntament de Manresa.

El secretari de la Mesa
Josep Pujol Sancho

Vist i plau
El president de la Mesa
Valentí Junyent Torras

SERVEI DE DRETS SOCIALS
SECCIÓ DE SERVEIS SOCIALS

INFORME TÈCNIC

Motiu:

Informe emès en relació al procediment obert per a la licitació del contracte del servei municipal de menjador social en el municipi de Manresa, segons el plec de clàusules administratives aprovat el 28 de febrer de 2023 per aquest Ajuntament.

L'informe fa referència a la única proposició presentada per:

- Boris 45 SAU

En conseqüència i seguint els paràmetres dels criteris d'adjudicació per la valoració judici de valor del servei:

a) Prestació del servei:

En relació al servei de menjador, fins a 30 punts.

- Característiques dels àpats, fins a 10 punts.

Els menús plantejats són adequats quant a quantitats i quant als ingredients, respectant l'estacionalitat i seguint les directrius de la Dieta Mediterrània.

Les formes de preparació dels diferents plats són variades i estan ben distribuïdes al llarg de tota la planificació. També s'ofereix varietat en les textures. El balanç nutricional de les diferents propostes és adequat i es respecten les proporcions recomanades de nutrients.

S'ha fet un anàlisi nutricional molt acurat de tot el menú en totes les seves variacions

S'ofereix un ventall molt ampli de possibilitats de menús diferents (9 varietats) i totes elles amb possibilitat de ser adaptades a una dieta de fàcil masticació o una dieta triturada, respectivament.

Es valora la màxima puntuació.

10 punts

- Funcionament del servei, fins a 10 punts.

L' aliment és cuinat en línia freda a la cuina central de l'Hospital de Sant Andreu de Manresa i servit al Selves i carner. Es fa una correcta descripció del servei

1 punt

Respecte el detall i contingut del circuit establert per la provisió del servei proposen un repartiment fins al Selves i Carner en contenidor isotèrmic. Regenerat al centre cívic Selves i Carner en un forn de regeneració. Un cop regenerat es mantenen en armari calent fins a l'hora de l'emplatat. Les postres i plats freds es guarden directament en la nevera.

4 punts

Capacitat de resposta davant les incidències

Manifesten que hi ha 3 persones preparades per respondre les incidències, l'Educador social del servei, el marmitó i la persona de suport, però no es pronuncien sobre quin protocol d'incidències aplicaran, és a dir, la intervenció en la incidència quina serà, es per això que es valora posar un mínim de puntuació.

0,5 punts

Respecte el protocol d'actuació de les persones que intervenen és adequat i correcte:

El personal del selves i carner, prendrà mostra de la temperatura a l'arribada i ho registrarà als APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític) i farà la recollida de mostres testimonis(a la cuina central i una altra vegada des del menjador social. es guarden al congelador 1 setmana). Un cop recepcionat es regenera i es pren lectura de data del servei(dinar), descripció del producte, lot, temperatura inicial abans de regeneració i temperatura final de regeneració. L'ajudant de cuina servirà els menús als usuaris i servei de lliurament d'àpats (sopar) per emportar. L'ajudant de cuina farà diàriament la neteja(estris de servei i consum i de les instal·lacions)

3 punts

Total apartat: 8,5 punts

- Protocols d'actuació, en relació a la seguretat alimentària i higiene, fins a 5 punts.

En aquest punt es valora l'aplicació dels protocols disponibles en relació a la normativa europea R (CE) 852/2004 , especialment els plans d'autocontrol .

L'entitat manifesten que disposen de plans d'autocontrol basats en APPCC. Expliquen a nivell tèoric que és el APPCC (els principis de l'1 al 7)

Enumera els plans de prerequisits (aigua, N+D, plagues, formació, proveïdors, temperatures, manteniment, al·lèrgens).

La valoració és que només hi ha una descripció teòrica, no mostra cap dels diagrames de flux de les seves línies ni productes, no aporta com són els plans d'autocontrol del servei.

Es puntua un punt només perquè la part descriptiva és correcta però no hi ha cap concreció en el servei de menjador social.

1 punt

- Característiques i condicions de transport, fins a 5 punts.

Es té en compte si el vehicle és de menys de 3 anys, i es valorarà amb un 2 com a màxim, en aquest cas el vehicle té una antiguitat del 2016, per tant no té puntuació .

Respecte de les condicions del transport en relació a la seguretat alimentària l'empresa no es pronuncia.

0 punts.

Projecte d'intervenció socioeducativa, fins a 20 punts

- Les propostes d'intervenció social, en relació al pla de treball individual dins del menjador social, fins a 8 punts

Per tal de poder fer un pla de treball(PTI) primer parlem de detecció de necessitats, posteriorment hi ha el planteig d'objectius els quals ens permeten planificar accions, posteriorment un seguiment i avaluació i finalització i tancament de la intervenció en el cas que s'assoleixen els objectius.

El planteig del pla de treball és poc precís, sí que es tenen en compte les necessitats de les persona per tal de poder plantejar les accions, però l'ordre que utilitza el document és incorrecte.

El document després de parlar de necessitats passa directament a accions i posteriorment parla d'objectius. Aquest ordre no permet marcar un bon pla de treball. Tampoc queda clar la coordinació amb els serveis socials bàsics, ni la importància de fer les accions amb i per la persona usuària. No es posa a la persona en el centre de la intervenció.

Respecte els objectius en marca 7.

El document menciona la necessitat de revisió i avaluació del pla de treball, però no s'especifica cap indicador d'avaluació ni la temporalitat de com es farà: setmanal, mensual, bimensual,... Els indicadors d'avaluació són imprescindibles per poder valorar el compliment o no dels objectius marcats.

En aquest apartat no hi ha aportació d'informació que permeti fer la valoració dels diferents aspectes que ha contenir un pla d'intervenció social a excepció de l'apartat d'objectius, i aquests són molt genèrics i difícilment programables o avaluable. Per tant es valora amb el mínim de puntuació.

1 punt

- Les propostes d'intervenció social en relació a treball comunitari i vinculació a l'entorn, fins a 6 punts.

La intervenció social comunitària ha de permetre la participació i la vinculació de la persona amb l'entorn. Cal realitzar una prospecció del territori i de les entitats i serveis per tal de garantir que les propostes proposades siguin coherents i viables.

Falta teoritzar sobre el perquè és important la intervenció comunitària, sobretot en persones en risc d'exclusió social.

Conceptualment no hi ha ordre: detecció de necessitats i entorn, objectius a treballar individualment i com a servei, planificació d'accions i avaluació a través dels indicadors.

El document passa directament a les accions, sense identificar tècnicament la importància de la participació de les persones usuàries del menjador social.

Aquest punt, com l'anterior ,té mancances importants, només es pot valorar les accions proposades, aquestes són concretes i coherents i es poden portar a terme, per això es proposa un mínim de puntuació.

2 punts

- Les propostes d'intervenció en relació a la participació de les persones usuàries en la dinàmica del centre, fins a 6 punts.

La implicació de l'usuari en el menjador social és molt important, normalment la persona usuària són persones lligades a situacions d'exclusió social i amb manca de xarxa social i amb dèficits importants, el menjador social esdevé un punt de relació social i de supervisió important.

El document passa de nou a les accions, sense identificar tècnicament la importància de la participació de les persones usuàries del menjador social, per tant només es puntua amb un 1,5 per aquest aspecte.

1,5 punts

b) Recursos humans:

- Política de personal de l'empresa, fins a 3 punts

Respecte la política de personal de l'empresa, no aporta cap informació respecte l'estabilitat de la contractació, ni incentius,... Només comenta que es dóna molta importància a la formació, i quins temes són els importants.

0 punts

- Formació del personal en relació a la restauració i manipulació d'aliments i coneixements dietètics, fins a 3 punts.

L'apartat de formació del personal no es pot posar puntuació perquè no hi ha cap curs de 10h o superior. Els cursos o jornades són adequats però són d'1 h, 2 hores o 4h.

0 punts

- Formació en relació a l'atenció al client i sobre característiques de col·lectius específics que presentin vulnerabilitat, fins a un total de 4 punts.

En l'apartat de formació en relació a l'atenció al client proposen fer 3 cursos de 10, 20 i 15 h., aquests són adequats (com afrontar situacions hostils, tècniques d'intervenció social i treball en xarxa).

1,5 punts

c) Qualitat del servei:

- Control de qualitat en l'elaboració dels aliments, fins a 3 punts.

En aquest punt es refereix que ja ho han abordat a l'apartat 2.1.3, aquest apartat ja ha estat valorat en el punt funcionament del servei.

No aporten per tant cap informació.

0 punts

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

En aquest punt comenten que fan servir albarans i descriu com són. No aporten cap més informació.

0 punts.

- Control de qualitat en relació a la satisfacció de les persones usuàries, fins a 5 punts.

En aquest apartat comenten la importància de conèixer la satisfacció de les persones usuàries, i que fan servir un sistema que es diu Taket, aporten unes imatges d'algunes preguntes de l'enquesta però no hi ha cap descripció del sistema, i com es realitzarà aquesta enquesta. Diu que presentaran els resultats a la persona i es plantejaran mesures correctores.

0 punts

No hi ha cap acreditació/document que avaluï disposar d'un sistema de control de qualitat en qualsevol dels 3 aspectes.

0 punts

d) Altres aspectes vinculats a l'objecte del contracte:

- Incorporació d'un equipament propi, fins a 20 punts.
No aporta equipament propi, utilitzarà el que aporta l'ajuntament.

0 punts

- Inclusió d'un percentatge més elevat de productes procedents de l'agricultura ecològica, fins a 2,5 punts.

No menciona cap percentatge que permeti fer aquesta valoració. Només que utilitzen productes ecològics en genèric.

0 punts

- Que els productes siguin frescos i de temporada, fins a 2,5 punts.

Disposen d'un manual de qualitat i seguretat alimentària, tot i que no l'aporten. Els exemples de proveïdors que aporten són correctes, tot i que no hi ha cap document que acrediti realment aquesta relació amb l'empresa, per tant, podria ser teòric.

1 punt

e) Presentació de mesures de millores ambientals, fins a 8 punts

- Mesures de reducció, tractament, revaloració de residus, fins a 1 punt.

Apliquen mesures de reducció i tractament de residus però en genèric. El contingut d'aquest apartat és teòric, no hi ha aplicació pràctica al servei del menjador social.

0,5 punts

- Mesures d'estalvi d'aigua i energia, fins a 1 punt.

Comenta que disposen d'un pla de medi ambient i sostenibilitat, enfocat en 3 pilars, però aporten tot el contingut del pla.

La valoració d'aquest apartat és que és teòric, correcte, però no hi ha aplicació pràctica al servei.

0, 5 punts

- Us de vehicles amb etiqueta ECO o ZERO, fins a 5 punts.

Aporten una foto de l'etiqueta amb la matrícula del vehicle, i en les característiques del vehicle diu que és elèctric.

5 punts

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

Correcte. Aporten les fitxes que indiquen que són biodegradables els productes.

1 punt

RESUM

PRESTACIÓ DEL SERVEI	PUNTUACIÓ
Característiques dels àpats	10
Funcionament del servei	8,5
Protocols d'actuació, en relació a la seguretat alimentària i higiene	1
Característiques i condicions de transport	0
Les propostes d'intervenció social, en relació al pla de treball individual	1
Les propostes d'intervenció social en relació a treball comunitari	2
Les propostes d'intervenció en relació a la participació de les persones usuàries en la dinàmica del centre	1,5
Total	24
RECURSOS HUMANS	
Política de personal de l'empresa	0
Formació del personal en relació a la restauració i manipulació d'aliments i coneixements dietètics	0
Formació en relació a l'atenció al client	1,5
Total	1,5
QUALITAT DEL SERVEI	
Control de qualitat en l'elaboració dels aliments	0
Control de qualitat en relació al transport alimentari	0
Control de qualitat en relació a la satisfacció de les persones usuàries	0
Total	0
ALTRES ASPECTES VINCULATS A L'OBJECTE DEL CONTRACTE	
Incorporació d'un equipament propi	0
Inclusió d'un percentatge més elevat de productes procedents de l'agricultura ecològica	0
Que els productes siguin frescos i de temporada	1
Total	1
PRESENTACIÓ DE MESURES DE MILLORES AMBIENTALS	
Mesures de reducció, tractament, revaloració de residus	0,5
Mesures d'estalvi d'aigua i energia	0,5
Us de vehicles amb etiqueta ECO o ZERO	5

Us de productes de neteja sostenible	1
Total	7
TOTAL	33,5

El comitè d'expertes:

Josefina Ramírez Ruiz Montse Gomez Torras Angelica Cuadros Quingles

Carme Morales Baldonado