

ACTA DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'ÀPATS A DOMICILI DE LA CIUTAT DE MANRESA

En data 5 de desembre de 2024, a les 13:20 hores, es reuneixen els membres de la Mesa de contractació del servei d'àpats a domicili 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:** Antoni Josep Valentí Moll, tinent d'alcalde.
- **Secretària:** Lourdes Castells Castany, cap de Secció de Contractació, Patrimoni i Programa d'Inversions.
- **Vocals:** José Luis González Leal, secretari general.
Mariona Ribera Esparbé, interventora municipal.
Jeroni Muñoz Soler, cap de Servei de Drets Socials.
Esteve Albàs Caminal, cap de Servei de Contractació, Patrimoni i Inversions.

Vocal absent: Mariona Homs Alsina, regidora delegada de Drets Socials i Persones Grans.

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 núm. 1 (documentació administrativa).

A la vista de la diligència del dia 2 d'octubre de 2024, la Mesa acorda ratificar la qualificació del sobre número 1, sens perjudici que l'instructor de l'expedient pugui requerir la presentació de tota la documentació acreditativa dels extrems declarats o la documentació complementària que sigui necessària, a l'entitat licitadora que sigui proposada com adjudicatària, amb caràcter previ a l'adjudicació.

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 les ofertes presentades, relatiu al criteri avaluable segons un judici de valor, la cap de Secció de Serveis Socials, exposa el contingut de l'informe emès pel Comitè d'Experts, de data 3 de desembre de 2024, que s'adjunta a aquesta acta com annex.

D'acord amb els criteris avaluables segons un judici de valor previstos en el plec de clàusules administratives, es proposa la valoració següent de les ofertes presentades:

	SERHS FOOD ÀREA, SLU	FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACCT	TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL + PEPETA VILARÓ, SL	Màxim
Servei d'àpats a domicili	35	34.5	10.5	40
Protocols de prestació	19	29	6	30
Recursos humans	29	25	5.5	30
Qualitat del servei	17	18.5	6	20
Acompanyament a usuaris	1.5	3	1	5
Mesures ambientals	3	3	0.2	5
Total	104.5	113	29.2	130

3. Aprovació de la valoració que s'atribueix a cada oferta presentada i la puntuació obtinguda pels licitadors en relació amb el sobre número 2.

La Mesa acorda aprovar la puntuació que s'atribueix a les ofertes presentades en relació amb els criteris ponderables en funció d'un judici de valor, d'acord amb l'informe del Comitè d'Experts, de data 3 de desembre de 2024.

Tenint en compte que l'oferta número 3, presentada per Treball i Experiència en Cuinats, SL (B-63.425.888) i Pepeta Vilaró, SL (B-67.120.535), que concorren en UTE, no ha assolit el 50% de puntuació respecte el sobre núm. 2 (això és, 65 punts), i de conformitat amb la clàusula 27a del plec de clàusules administratives, la Mesa en proposa la seva exclusió, sense procedir a l'obertura del sobre número 3 d'aquesta proposició.

4. Exposició pública de la puntuació obtinguda pels licitadors respecte el sobre número 2.

Tenint en compte que concorre públic a la sessió de la Mesa de Contractació, es fa pública la puntuació aprovada respecte els elements a valorar segons un judici de valor; sense perjudici de la seva publicació al Perfil del contractant.

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

A continuació, mitjançant la plataforma Vortal, es porta a terme l'obertura del sobre número 3 de les proposicions presentades i acceptades. Es reproduïx a continuació el contingut de l'oferta:

- Proposició número 1, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD AREA, SLU (B-59.803.825).

☐ 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 Preview Rolce ↓ Descàrrega Tots

Relacionat amb/la referència	Nom del Document	Document confidencial ⓘ	Detall de signatura
Oferta/ Sobre 3	PT1_OTLCONTNR_702385474_PT1_RPL_5480641.pdf	X No	Signat per 35113512X RAIMON BAGO MONS (R: B56000825) a 24/09/2024 13:04 en hora de verano de Europa central amb ANF AC Qualified Certificates for eSignature
Pregunta/ OFERTA ECONÒMICA, subscripta d'acord amb el model que s'adjunta com a Annex IV.1, degudament signat.	OFERTA ECONOMICA SAD MANRESA signada.pdf	X No	Signat per 35113512X RAIMON BAGO MONS (R: B56000825) a 24/09/2024 8:39 en hora de verano de Europa central amb UANATADA CA1 2016 Signat per 35113512X RAIMON BAGO MONS (R: B56000825) a 24/09/2024 13:04 en hora de verano de Europa central amb ANF AC Qualified Certificates for eSignature

- Proposició número 2, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302).

☐ 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 Preview Rolce ↓ Descàrrega Tots

Relacionat amb/la referència	Nom del Document	Document confidencial ⓘ	Detall de signatura
Oferta/ Sobre 3	PT1_OTLCONTNR_702385474_PT1_RPL_5473917.pdf	X No	Signat per 39159607Z MARINS PUIG (R: 066055302) a 25/09/2024 7:41 en hora de verano de Europa central amb AC Representación
Pregunta/ OFERTA ECONÒMICA, subscripta d'acord amb el model que s'adjunta com a Annex IV.1, degudament signat.	ANNEX IV Oferta econòmica signat.pdf	✓ Aceptat	Signat per 39159607Z MARINS PUIG (R: 066055302) a 17/09/2024 7:05 en hora de verano de Europa central amb AC Representación Signat per 39159607Z MARINS PUIG (R: 066055302) a 25/09/2024 7:40 en hora de verano de Europa central amb AC Representación

El contingut de les proposicions econòmiques i tècniques formulades per les entitats licitadores acceptades són les següents:

Licitador	Oferta preu per àpat, IVA no inclòs
Serhs Food Area, SL	6,95 €
Fundació Especial LaFact	6,11 €

- Aprovació, si escau, de la valoració de les ofertes 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 les empreses licitadores.**

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 les empreses licitadores, la Mesa aprova la puntuació obtinguda que es detalla a continuació:

Licitador	Preu per àpat, IVA no inclòs	Total sobre 3
Serhs Food Area, SL	6,95	26,37
Fundació Especial LaFact	6,11	30,00

Així doncs, la classificació final de les ofertes acceptades és la següent:

Número oferta	Licitador	Sobre 2	Sobre 3	Total
1	Fundació Especial LaFact	113,00	30,00	143,00
2	Serhs Food Area, SL	104,50	26,37	130,87

Un cop aprovada la puntuació final obtinguda de les proposicions presentades i admeses a la present licitació, que es detalla en el quadre anterior, la Mesa proposa a l'òrgan de contractació:

- ☐ l'exclusió de la proposta subscrita per Treball i Experiència en Cuinats, SL (B-63.425.888) i Pepeta Vilaró, SL (B-67.120.535), que concorren en UTE, en no haver assolit el 50% de puntuació mínima requerida en la valoració dels criteris de judici de valor (això és, 65 punts), de conformitat amb la clàusula 27a del plec de clàusules administratives.
- ☐ l'aprovació de la classificació de les proposicions admeses:

1	Fundació Especial LaFact	143,00 punts
2	Serhs Food Area, SL	130,87 punts
- ☐ l'adjudicació del *servei d'àpats a domicili de la ciutat de Manresa*, a favor de la proposició presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302), amb un preu per àpat de 6,11€ IVA no inclòs, i que amb un total de 143 punts, ha obtingut la millor puntuació, dels licitadors presentats i admesos.

El president dona per finalitzat l'acte, a les 13:30 hores de la data indicada a l'encapçalament, i perquè consti s'estén aquesta acta, el contingut de la qual, com a secretària, certifico. Se'n donarà publicitat mitjançant el Perfil del contractant de l'Ajuntament de Manresa.

La secretària de la Mesa
 Lourdes Castells Castany

Vist i plau
 El president de la Mesa
 Antoni Josep Valentí Moll

Informe d'Avaluació de les Propostes per al Servei d'Àpats a Domicili a Manresa

En el marc de la licitació del servei d'àpats a domicili de la ciutat de Manresa, emetem l'informe tècnic de valoració dels criteris subjectes a un judici de valor. Referents als sobres 2 de les tres (3) ofertes presentades, a l'apartat de documents del procediment electrònic CON.LIA 2024000052.

Les tres (3) ofertes presentades són les següents:

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825).

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302).

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE.

Comitè d'experts:

- 1. La cap de Secció de Serveis Socials, Rafaela González Camprubí
- 2. La cap d'Unitat de Serveis Socials Bàsics, Montserrat Gómez Torras
- 3. La cap d'Unitat de Salut, Elisenda Solsona
- 4. El TAG del Servei de Contractació, Patrimoni i Inversions, Josep Pujol Sancho

CRITERIS PONDERABLES EN FUNCIÓ D'UN JUDICI DE VALOR 130 Punts

1. SERVEI D'ÀPATS A DOMICILI Fins a 40 punts

Es valoraran:

- **Les característiques dels àpats. Tipus de menús, elaboració del menjar i control dietètic, fins a 15 punts.**

Es pondera l'equilibri dietètic dels menús, la varietat dels menús i la salubritat en les formes de cocció i preparació. Es tindrà en compte la inclusió d'un percentatge més elevat de productes procedents d'agricultura ecològica, respecte el previst a les condicions especials d'execució. En especial en les Famílies-Grups de carns i embotits, ous i derivats, làctics, fruites, verdures i hortalisses, articles no periples, pa i brioixeria, fins a 1 punt.

I que els productes siguin frescos, i en el cas de fruites, verdures i hortalisses que siguin més de temporada, fins a 1 punt.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (14 punts)

La proposta de SERHS destaca per oferir una àmplia varietat de menús basats en la dieta mediterrània i amb un alt component de productes frescos i de temporada, especialment en les famílies de fruites, verdures, carns i embotits, lactis, pa i brioixeria. La companyia ha inclòs en la seva proposta un percentatge de productes ecològics en augment progressiu fins a un 25%, cosa que excedeix les condicions establertes, amb un clar compromís per la sostenibilitat i la qualitat. Es presenta amb una proposta basada amb la dieta mediterrània i amb productes de proximitat, Es basen en unes indicacions marcades per criteris nutricionals de l'Organització Mundial de la Salut, i del Departament de Salut de Catalunya i de la seva Guia de recomanacions d'alimentació a la tercera edat. Hi ha controls dietètics Menús amb una rotació de cinc setmanes. menús adaptats a les diferents tipus de dieta. Els dies festius es contemplaran de forma especial i s'inclouran en els menús mensuals corresponents, en forma de plats o postres tradicionals per marcar la celebració de la festa, segons calendari de festius i tradicions establertes, Som una empresa partidària de potenciar un sistema alimentari el més sostenible possible, per aquest motiu, en l'elaboració dels menús: Incorporem matèria primera de producció ecològica i comerç just, (20-25% dels productes, incrementant progressivament) per mantenir una òptima qualitat nutritiva i organolèptica, lliures de residus, minimitzant l'impacte humà en el medi ambient. Col·laborem amb empreses d'economia social i per això treballem amb productes provinents d'empreses d'inserció, centres especials de treball o similars (10-15% dels productes). Potenciem també la incorporació de productes amb segell DOP o IGP (10-15% dels productes). Utilitzen varietat de tècniques culinàries. Disposen de proveïdors homologats i fitxes descriptives tècniques de tots els plat. No s'especifica que s'aporti pa als àpats, no s'especifiquen moles de les formes de cocció dels aliments. En molts casos no es pot determinar que les verdures i fruites siguin de temporada perquè no s'especifica quines verdures i fruites son.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFAC (G-66.055.302). (14 punts)

La proposta de LaFact presenta una programació de menús amb atenció a les estacionalitats, un menú rotatiu de sis setmanes adaptat a les estacions i desenvolupat per nutricionistes diplomats, amb fitxes tècniques per a cada plat que inclouen informació detallada sobre els ingredients i la seva quantitat.

El menú que presenta està basat en un control dietètic exhaustiu i amb una fitxa explicativa tècnica. S'ofereixen 6 menús diferenciats, que s'envien mensualment a l'Ajuntament per supervisar. A partir dels menús basal es duen a terme totes les adaptacions tenint en compte les característiques de les persones i les dietes encomandes. Presenten menús especials per festes assenyalades (14). S'utilitzen menús adequats a cada època i als productes de temporada.. Un 29% dels productes són ECO (fitxes adjuntes). Mensualment si informa als usuaris de la rotació dels menús. La varietat, equilibri dietètic i adaptació a diverses dietes específiques és completa i específica, considerant tant aliments frescos com ecològics en un 29% de la composició setmanal.

Els aliments, en general, estan cuinats de manera saludable, evitant els fregits i donant prioritat a coccions al forn, vapor o planxa. En molts casos no es pot determinar que les verdures i fruites siguin de temporada perquè no s'especifica quines verdures i fruites son.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (2 punts)

El menú que es presenta consta de 6 menús adaptats a l'època estacional. No fa esment del control dietètic, ni presenta una fitxa explicativa tècnica. Manca explicació.

L'empresa ofereix menús dissenyats per la Fundació Alícia, amb un enfocament clar en la nutrició equilibrada i adaptada a les necessitats de gent gran i persones dependents. El menú es compon de primers, segons plats, postres, i inclou opcions de dietes adaptades com hipolipídiques, baixes en sal, per a diabètics, etc. Cada temporada es renova amb menús adaptats a les estacions i els plats són modificables segons preferències amb un preavís. Tanmateix, **no inclou productes d'agricultura ecològica**, la qual cosa limita la puntuació en aquest criteri.

Tal com hem identificat la proposta actual no inclou productes d'agricultura ecològica, cosa que afecta la puntuació d'aquest criteri. Tot i que es garanteix que els menús són saludables, equilibrats i frescos, la incorporació d'un percentatge de productes ecològics, especialment en categories com carns, ous, fruites i verdures, millorat notablement la qualitat percebuda i la sostenibilitat de l'oferta. Caldria considerar incloure un mínim d'un 10-20% de productes d'agricultura ecològica per a les famílies d'aliments essencials, com a pas progressiu cap a una oferta més sostenible.

Els aliments, en general, estan cuinats de manera saludable, evitant els fregits i donant prioritat a coccions al forn, vapor o planxa. En la proposta abunden les coccions tipus guisats. En molts casos no es pot determinar que les verdures i fruites siguin de temporada perquè no s'especifica quines verdures i fruites son.

- **Funcionament del servei, fins a 15 punts.**

Es valorarà la descripció del servei (2 punts); el detall i contingut del circuit establert per la provisió del servei, que garanteix el compliment de la normativa europea en relació a la cadena del fred, mostreig i anàlisi (5 punts); el detall i contingut de les funcions i el protocol d'actuació de les persones que intervenen (5 punts); i la capacitat de resposta davant les incidències (3 punts).

Es valorarà l'aplicació dels protocols disponibles en relació a la normativa europea R(CE) 852/2004, especialment els plans d'autocontrol.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (13.5 punts)

Proporciona un esquema detallat del seu funcionament que compleix amb els requisits normatius en totes les fases, incloent-hi la garantia de manteniment de la cadena de fred amb vehicles adaptats i controls rigorosos. El circuit descriu els passos des de la producció i cuinat, l'emmagatzematge fins a la distribució final, assegurant que el servei es realitza amb

celeritat i control de qualitat, seguint la normativa europea de seguretat alimentària i higiene. A més, el protocol d'incidències és coherent i disposa de procediments per gestionar situacions d'urgència en menys de 30 minuts.

Ofereix una garantia certificada en seguretat alimentària amb les normes FSSC 22000 i ISO 22000:2018, que cobreixen tant la producció com el transport dels aliments. Els plans d'autocontrol asseguren el compliment de la normativa europea R(CE) 852/2004, implementant a la cuina central i durant el repartiment protocols rigorosos de seguretat i higiene. Fa una descripció molt exhaustiva de tot el procés del funcionament del servei. El circuit està detallat i ben explicat, especificant que es fa en cada una de les fases garantint la seguretat alimentària en tot el procés. Les funcions que porten a terme tot el personal també queda explicat i també el circuit que s'utilitza davant les incidències està clarament protocolitzat.

Cuina lliure d'al·lèrgens (espai específic independent de la cuina central)+web amb fitxes tècniques de tots els plats(ho manifesten, no ho he comprovat a web).Tenen diagrama de flux de la producció. Manifesten que fan servir Guies de Bones pràctiques. test sensorial i microbiològic (ho expliquen però no ho acrediten). Tenen un pla de recollida de mostres en matèries primeres, producte acabat, superfícies,...).

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (15 punts)

Hi ha una bona descripció del servei de tots els seus passos, i també es descriu de manera detallada tots els controls que es duen a terme en totes les fases: proveïdors homologats, control i entrada dels productes on es permet identificar la traçabilitat en tot moment, el control d'entrades i sortides dels productes de magatzem i cambres tenint en compte les característiques de cada producte, respecte en l'elaboració del producte especifica totes les zones de treball, evitant el creuament en les manipulacions. Es disposa de fitxes tècniques de producció i diagrames de producció en línia freda, per garantir que sempre es segueix el mateix procés, La cadena del fred està detalladament especificada per evitar que hi hagi una intoxicació dels aliments seguint protocols estrictes degudament marcats. S'especifica detalladament les funcions que porta a terme cada professionals des de l'arribada dels productes fins que arriba al domicili per consumir. Es treballa amb un codi QR que permet en tot moment saber en quin estat han arribat els aliments i el seu seguiment. El valor afegit és que el consensua amb el titular del servei.

La proposta inclou un detallat procés d'envasat, transport en cadena de fred i entrega controlada amb etiquetatge que assegura la traçabilitat de cada àpat i codis QR per monitoritzar l'estat i la disposició dels aliments a les neveres dels usuaris. Aquest sistema cobreix complidament les normes de seguretat alimentària de la normativa R(CE) 852/2004, incloent mostres i controls per a l'autocontrol alimentari. Es demostra un control exhaustiu del servei, amb mesures per garantir la qualitat i una resposta ràpida davant incidències. L'empresa especifica tots els plans APPCC que ha de portar a terme de manera detallada.

També disposa d'una Guia de Bones pràctiques d'elaboració i manipulació. Marxa endavant i diagrama de flux. Expliciten plats testimoni, auditories internes. Acrediten inspeccions de la Generalitat pàg. 11-22. Fan Controls microbiològics de superfícies, manipuladors i productes elaborats amb freqüència mensual en laboratori extern (biotecnical). Fitxes de productes (Annex).

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (3.5 punts)

Es descriu el servei, però només la part de relació amb la persona usuària. No queda definit tota la part de compra del productes dels proveïdors, ni els processos d'homologació, ni com es manté la cadena del fred, no s'especifiquen els circuits i tampoc fitxes establertes de funcionament o en tot cas no se'ns han mostrat en la proposta. La descripció del servei és detallada i el circuit de distribució assegura el manteniment de la cadena de fred amb un sistema de fred passiu. Utilitza un programari de gestió per a seguiment, traçabilitat i incidències, i ofereix solucions d'entrega flexibles i adaptables a cada persona usuària però no protocol·laritzades. També compta amb un protocol d'actuació per al personal, que cobreix aspectes de seguretat alimentària.

Disposen d'un protocol de resposta davant d'incidències, poc detallat i en cap moment el consensuen amb el titular del servei. Anomena protocols però no els detalla, ni els avalua.

S'especifica detalladament les funcions de les persones que fan l'entrega del menjar a domicili amb la persona usuària. Però no queda definides quines tasques fan l'altre personal de l'empresa. L'empresa exposa que compleix tots els controls sanitaris que es marquen del APPC. Manifesten que fan tastos organolèptics a caducitat, doble supervisió de control. Manifesten correcte etiquetat però no es pot comprovar, ni la inspecció de la Generalitat tampoc es pot acreditar.

- **Característiques i condicions de transport, fins a 10 punts.**

Es valorarà l'antiguitat del/els vehicles utilitzats, atorgant 4 punts en els vehicles de menys de tres anys d'antiguitat i també les condicions dels mateixos, en relació a la seguretat alimentària, fins a un màxim de 6 punts, quan el vehicle sigui adaptat i exclusiu pel transport d'aliments.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (7,5 punts)

El servei es realitza amb vehicles refrigerats amb menys de tres anys d'antiguitat, adaptats específicament per a la conservació d'aliments i el manteniment de la cadena de fred. SERHS ha optat per vehicles amb contenidors isotèrmics per a cada domicili, cosa que facilita la manipulació i garanteix la seguretat alimentària en el lliurament. SERHS ha optat per vehicles amb contenidors isotèrmics per a cada domicili, cosa que facilita la manipulació i garanteix la seguretat alimentària en el lliurament.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (5.5 punts)

El servei es realitza amb vehicles refrigerats, adaptats específicament per a la conservació d'aliments i el manteniment de la cadena de fred. LaFact ha optat per vehicles frigorífic i en

una bossa isotèrmica garantint així la continuïtat de la cadena freda per a cada domicili. No especifica antiguitat vehicles.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (5 punts)

El servei es realitza amb furgonetes de renting amb un màxim de 5 anys d'antiguitat però no especifica que siguin de menys de 3, no són vehicles isotèrmics, sinó que utilitzen un sistema innovadors d'armaris de fred passiu , per garantir la cadena del fred.

2. PROTOCOLS DE PRESTACIÓ DEL SERVEI Fins a 30 punts

Es valoraran:

- Les propostes / protocols d'intervenció en l'entrada al domicili i detecció de situacions de risc (accions proposades, coherència objectius, etc), fins a 10 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (9 punts)

L'empresa SEHRS fa un bon enquadrament teòric del que són els maltractament a la gent gran (tant dels indicadors com dels factors de risc) i té definit un circuit d'actuació en cas de detecció l/o sospita. les accions, el circuit i és coherent en la seva definició manca especificar els objectius. També està ben definit l'actuació en qualsevol altre situació d'incidència. Tot i que no el consensua amb el titular del servei.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (9 punts)

L'empresa FACT fa un bon enquadrament teòric del que són els maltractament a la gent gran (tant dels indicadors com dels factors de risc) i té definit un circuit d'actuació en cas de detecció l/o sospita on s'especifica els objectius, les accions, el circuit i és coherent en la seva definició.

Manca especificar com s'actua davant altres incidències que no siguin considerades exclusives com maltractament, tot i que inclou altres situacions de negligència, autonegligència, deteriorament en el mateix protocol.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (1 punt)

L'empresa mostra un servei molt proper, basat amb el vincle de la persona que distribueix i l'usuari, exposant que aquesta proximitat permet la detecció de situació de risc o d'altres situacions de vulnerabilitat. Falta emmarcar el que es considera risc des d'un punt de vista

més teòric. I marcat els objectius, agents implicats,... Cal especificar més el circuit. Cal justificar aquesta proximitat si es podrà mantenir amb el volum del servei contractat

- Les propostes / protocols d'altres del servei (accions proposades, coherència objectius, etc), fins a 10 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (10 punts)

Te definit un circuit de donada d'alta de l'usuari i tot el seguiment posterior tant amb la persona usuària com amb l'Ajuntament

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFAC (G-66.055.302). (10 punts)

Té definit un circuit d'actuació d'alta de noves persones usuàries on s'especifica els objectius, les accions, el circuit i és coherent en la seva definició. És detallat i complet. Té en compte les propostes del titular del servei.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (2 punts)

Te anomenat un circuit d'actuació d'alta de nous usuaris però manca definir-ho com un protocol d'actuació on cal marcar: definició, objectius, les accions, ...

L'empresa inclou instruccions específiques per a atendre situacions com la solitud no desitjada, riscos d'emergència, o incompliment de les recomanacions alimentàries. Les "Pepetes" són formades per detectar i informar de situacions de risc i, en col·laboració amb entitats com Amics de la Gent Gran, ofereixen un suport emocional. Totes aquestes propostes son poc detallades metodològicament i concretes.

- Les propostes / protocols de baixes del servei (accions proposades, coherència objectius, etc), fins a 10 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (0 punts)

Em manca el protocol específic en cas de baixa del servei.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFAC (G-66.055.302). (10 punts)

Té definit un circuit d'actuació de baixa de noves persones usuàries on s'especifica els objectius, les accions, el circuit i és coherent en la seva definició

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (3 punt)

Te definit un circuit d'actuació de baixa de les persones usuàries però manca definir-ho com un protocol d'actuació on cal marcar: definició, objectius, les accions, ...

3. RECURSOS HUMANS Fins a 30 punts

Es valorarà la política de l'empresa en relació al personal i els perfils i la formació de les persones que integren el servei:

- Política de personal de l'empresa: estabilitat en la contractació, pla de formació, incentius, etc, fins a 15 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (14 punts)

La SERHS presenta una descripció molt detallada de tots els Departament i perfils com les seves funcions especificades segons la tasca encomanada dins de l'empresa. També presenta una política d'incentius i el treball per competències. també presenta diferents protocol en relació a la prevenció, detecció, actuació en situacions d'assetjament sexual en l'àmbit laboral. També marca quin es o el pla operatiu tant del personal directe com indirecte. Consten amb un pla de formació amb les següents fases: anàlisi de necessitats, desenvolupament del programa de formació i l'avaluació de la formació. també es comprometen a formar el personal de substitució. El grau d'estabilitat contractual no està del tot detallat.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (14 punts)

La FACT compleix per sobre l'exigit per la llei en la contractació del personal amb alguna discapacitat, actualment un 2,67% de la seva plantilla. Disposa d'una borsa de personal per poder cobrir les baixes, els quals ja estan degudament formats prèviament per poder activar-los en qualsevol moment d'urgència. Hi ja un pla de formació ampli.

La proposta menciona una política orientada a l'estabilitat laboral i el desenvolupament continu del personal amb formació regular en higiene i seguretat alimentària, així com en protocols per gestionar les incidències d'atenció als usuaris vulnerables. La proposta reflecteix un compromís notable amb la formació, però el grau d'estabilitat contractual no està del tot detallat.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (5 punts)

Només parla del personal contractat de forma estable, no parla ni dels sistema de substitucions, ni si tenen contractat personal amb discapacitat. Col·labora amb empreses d'inserció laboral. Existeix pla de formació però poc detallat.

- Formació del personal en relació a la restauració, i manipulació d'aliments i coneixements dietètics, fins a 10 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (10 punts)

Existeix una proposta de formació molt exhaustiva en relació a la restauració i manipulació d'aliments. Un total de 20 propostes formatives totes de 10 hores cadascuna

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFAC (G-66.055.302). (6 punts es té en compte que hi ha formacions superiors a 10 hores i s'acumulen les hores de formació)

Formació que ofereix al seu personal:

- Higiene alimentària 10 hores
- Dietètica i nutrició 10 hores
- Prevenció de riscos laborals 15 hores
- Prevenció de riscos laborals. ergonomia 10 hores
- Gestió ambiental i eficient 10 hores
- Sistema d'Autocontrol i APPCC 15 hores
- Prevenció de riscos laborals. nivell Bàsic Prevenció 15 hores
- Tècniques culinàries adaptat als usuaris del SAD 12 hores
- Tècniques de neteja 12 hores
- Nutrició 15 hores

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (0.5 punts)

Formació que ofereix al seu personal:

- Curs de manipuladors d'aliments, bones pràctiques i al·lèrgens 12 hores

S'atorgarà 0,5 punts per cada curs formatiu d'una durada mínima de 10 hores.

Formació en relació a l'atenció al client i les característiques de col·lectius específics que presentin vulnerabilitat (gent gran sola, transeünts, discapacitats i malalties mentals...). Formació en intervenció socioeducativa (diagnòsis i pla de treball). Formació en intervenció

comunitària i participació de l'entorn, d'aquelles persones que atenguin directament a l'usuari, fins a un total de 5 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (5 punts)

Formació que ofereix al seu personal:

- Curs d'habilitats de comunicació 10 hores
- Curs d'atenció a persones amb diversitat funcional 10 hores
- Curs de sensibilització in intervenció en salut mental 10 hores
- Curs de comunicació amb persones dements 10 hores
- detecció situacions de risc 10 hores
- Tractament de trucades telefòniques: queixes i suggeriment 10 hores
- Elaboració i tractament d'enquestes de satisfacció 10 hores
- Intervenció social envelliment actiu 10 hores
- Gestió de l'estrès i burnout 10 hores
- primers auxilis psicològics 10 hores

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (5 punts es té en compte que hi ha formacions superiors a 10 hores i s'acumulen les hores de formació)

Formació que ofereix al seu personal:

- Atenció al client 10 hores
- Curs de protecció de dades 10 hores
- Gestió de l'estrès laboral 10 hores
- Primers auxilis 10 hores
- Detecció de risc de maltractament 10 hores
- Escolta activa 15 hores
- Gestió de la incidència 10 hores
- Decàleg de l'atenció de la persona atesa 10 hores
- Hàbits saludables 10 hores
- Ús del català 10 hores

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (0 punts)

Formació que ofereix al seu personal:

Les persones contractades que van al domicili a excepció d'una tenen titulacions relacionades amb l'atenció a la dependència i a la gent gran. Però no s'especifica quina formació ofereix l'empresa a les seves treballadores vinculades a millorar el treball del seu dia a dia amb la persona usuària.

4. QUALITAT DEL SERVEI Fins a 20 punts

Es valoraran els sistemes de control de qualitat establerts per l'empresa en relació al servei:

- Control de qualitat en l'elaboració dels aliments, fins a 5 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (4.5 punts)

Manifesten i acrediten que tenen la ISO 2200/2018 i la ISO 9001/2015. (pàg.13). També manifesten que apliquen APPCC consta la descripció però no hi consten registres FSSC22000. Si tema intern de qualitat amb un laboratori propi. Està en inscripció RSIPAC (pàg.37-41)

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (4 punts)

Descripció molt detallada de la teoria dels APPCC i Plans d'autocontrol no els hem pogut observar el model, per tant entenem que no en disposen. Si passen inspeccions de la Generalitat, estan donats d'alta al RSIPAC. Auditories internes i 2 cops l'any informes de seguiment i mesures correctores. No acrediten ISO. Etiquetatge de la barqueta complet.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (2 punts)

No acrediten inscripció RSIPAC. Manifesten, però no es pot comprovar, controls d'entrada dels productes, dates i condicions del transport. Que controlen humitat i temperatura a l'emmagatzematge. Que apliquen Bones pràctiques de manipulació i APPCC.pàg.27-28.

Control de qualitat en relació al transport alimentari, fins a 5 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (4.5 punts)

Tenen en compte la neteja del vehicle, no barrejar aliments, fan control de temperatura també al destí, no hem vist registres d'aquest punt de control. Manifesten que tenen registre termògraf a la furgoneta (pàg.41)

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (4,5 punts)

El furgó refrigerat encès tot el trajecte. Implica un Control exhaustiu de la temperatura. El cotxe pre-refredat, es pren mostra abans de sortir, la del cotxe es registren i es mira la temperatura de la nevera del domicili. Sistema d'etiquetat de les comandes amb codi QR.

No especifiquen res en aquest punt de la neteja del vehicle .

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (2 punts)

Manifesten que tenen una aplicació per al control de la temperatura durant tota la ruta. Es revisa mensualment. Però especifiquen poc detall en aquest tema

- Control de qualitat en relació a la satisfacció de les persones usuàries, fins a 10 punts.

Els sistemes de control s'hauran d'acreditar documentalment i hauran d'estar avalats per una entitat o agència externa.

Els certificats hauran d'especificar a que fan referència per assegurar que s'apliquen al servei en concret.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (8 punts)

Es fa un sistema de control propi per l'empresa que es treballat en cas d'incidència tant directament amb l'usuari, com el de Departament de qualitat com l'Ajuntament. El control no el fa una empresa externa és propi. El fet que no hi hagi un control extern amb una visió i mirada més crítica pot permetre un esbiaix de la valoració. No fa retorn explícit de les queixes al titular del servei.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (10 punts)

Es fa un sistema de control a través de enquestes de satisfacció que seran o presencials o escrites amb un vocabulari que sigui fàcil d'entendre per les persones, Es comprometen a contractar una empresa que faci aquest seguiment de moment no la tenen. Es farà un seguiment de les queixes i es treballaran conjuntament amb l'Ajuntament.

El fet que l'avaluació de la satisfacció de la persona usuària la faci una empresa externa, facilita el control i anàlisi des d'una mirada experta i neutra.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (2 punts)

Es fa un sistema de control a través de enquestes de satisfacció que seran o presencials o escrites amb un vocabulari que sigui fàcil d'entendre per les persones. És de gestió pròpia, no es té en compte el control de la parcialitat de l'anàlisi. Poc detall en la descripció. Les incidències es treballen amb la persona responsable del Departament d'atenció a l'usuari. No es té en compte a l'Ajuntament.

5. ACOMPANYAMENT A LES PERSONES USUÀRIES DEL SERVEI Fins a 5 punts

- Es valorarà que l'empresa incorpori una proposta o protocol per atendre a les persones usuàries del servei (que treballi en minimitzar la sensació de solitud dels usuaris, o altres aspectes de vulnerabilitat) fins a 5 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (1,5 punt)

L'empresa marca com acompanyar a les persones usuàries del servei, però no s'especifica un protocol d'actuació ni s'emmarca tècnicament que és i com detectar la solitud no volguda.

Fa esment a tenir en compte els dies especials dels usuaris i suport de la xarxa, però manca el protocol.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFAC (G-66.055.302). (3 punts)

L'empresa disposa d'un protocol per detectar i treballar amb persones amb risc d'aïllament social o sensació de solitud. El protocol marca els objectius, els agents d'actuació i les actuacions en el cas de detecció.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (1 punt)

L'empresa té en compte el concepte de solitud, però no compta amb un protocol definit. Col·laboren amb l'entitat Associació Ashes i Amics de la gent gran quan detecten situació de solitud. Manca marcar el protocol.

6. MESURES DE CARÀCTER AMBIENTAL Fins a 5 punts

Es valorarà que l'empresa presenti mesures de caràcter ambiental, de forma acumulativa, fins a 5 punts.

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

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (1 punt)

Sistema implantat de gestió ambiental certificat segons la norma ISO 14.001.

Respecte al malbaratament alimentari treballen tenint en compte diferents mecanismes d'optimització i també cedeixen els excedents alimentaris a diferents organitzacions.

Respecte als residus l'empresa presenta un pla per minimitzar els residus: minimització de residus en origen, minimització de residus durant els processos de producció i recollida, reciclatge i reutilització de residus, tot degudament explicat. També es recicla l'oli utilitzat.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (1 punt)

L'empresa fa una tria selectiva de tots els residus que genera, tant en la manipulació com en l'emmagatzematge i eliminació de residus (segons pàgina 23) Tenen el seu propi protocol definit.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (0,1 punt per presentar el document, però no definició de protocol)

L'empresa presenta un comprovant d'un full de seguiment i traçabilitat dels residus generats i també presenten factura del reciclatge de l'oli utilitzat. Manca definir el protocol utilitzat.

- Mesures d'estalvi d'aigua i energia, a les instal·lacions de cuina, fins a 1 punt.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (1 punt)

Estació fotovoltaica d'autoconsum, neteja amb centrals a baixa pressió, i 7 mesures més explicades

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (1 punt)

El rentaperoles industrial, utilitza el vapor d'aigua neta resultat d'esvaniment per tornar a netejar el següent servei. Les aixetes de cuina van amb pedals de peu per evitar que queden obertes.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (0,1 punt)

L'empresa ha utilitzat mesures per reduir el consum energètic i d'aigua: plaques fotovoltaïques (presenten certificat), i l'ús d'un rentavaixelles amb menys consum d'aigua (presenta certificat)

- Ús de vehicles pel repartiment dels àpats, amb etiqueta Eco o Zero emissions, d'acord amb les classificacions de la Direcció General de Trànsit, fins a 2 punts.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (0 punts)

Ús de furgoneta refrigerada, no es un vehicle de zero d'emissions.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (0 punts)

Ús de furgoneta refrigerada, no es un vehicle de zero emissions.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (0 punts)

No utilitza l'ús de vehicles ecològics, tot i que prenen mesures d'estalvi amb l'ús d'armaris de fred passiu.

- Ús de productes de neteja sostenible. A tal efecte, cal identificar la totalitat de productes a emprar, i cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació. En aquest sentit es valorarà l'ús de productes amb menor efecte contaminant, d'acord amb els criteris específics a l'ecoetiqueta europea, fins a 1 punt.

a) **Proposició número 1**, presentada per l'entitat mercantil SERHS FOOD ÀREA, SLU (B-59.803.825). (1 punt)

Utilització de productes químics biodegradables i ecològics, de la gamma ecològica ECOCONPACK de Proquimia certificada amb Etiqueta Ecològica Europea.

b) **Proposició número 2**, presentada per la FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT (G-66.055.302). (1 punt)

Ús de productes de neteja sostenible i ecològics productes ECOlab.

c) **Proposició número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE. (0 punts)

Com empresa ho estan estudiant , però de moment no s'han presentat el llistat de productes de neteja sostenibles

Anàlisi Comparativa

S'han analitzat els criteris establerts en el plec de condicions, assignant una puntuació a cada proposta en funció del seu compliment.

	SERHS FOOD ÀREA, SLU	FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT	TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL + PEPETA VILARÓ, SL	Màxim
Servei d'àpats a domicili	35	34.5	10.5	40
Protocols de prestació	19	29	6	30
Recursos humans	29	25	5.5	30
Qualitat del servei	17	18.5	6	20
Acompanyament a usuaris	1.5	3	1	5
Mesures ambientals	3	3	0.2	5
Total	104.5	113	29.2	130

Queda exclosa la proposta **número 3**, presentada per les entitats mercantils TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS, SL (B-63.425.888) i PEPETA VILARÓ, SL (B-67.120.535) que concorren en UTE , d'acord amb l'article 146.3 de la LCSP, aquelles propostes que no obtinguin un mínim del 50% (això és, 65 punts) en el global dels criteris qualitius, quantificables mitjançant un judici de valor.

Valoració Global

- Valoració general de cadascuna de les propostes, tenint en compte tant els aspectes quantitius com els qualitius.

Criteri	SERHS FOOD ÀREA, SLU	FUNDACIÓ ESPECIAL LAFACT	Puntuació màxima
1. Servei d'àpats a domicili			40
- Característiques dels àpats	14	14	15
- Funcionament del servei	13.5	15	15
- Característiques i condicions de transport	7.5	5.5	10
2. Protocols de prestació del servei			30

- Propostes/protocols d'intervenció en el domicili	9	9	10
- Propostes/protocols d'altres del servei	10	10	10
- Propostes/protocols de baixes del servei	0	10	10
3. Recursos humans			30
- Política de personal de l'empresa	14	14	15
- Formació del personal en restauració i manipulació d'aliments	10	6	10
- Formació en atenció al client i característiques de col·lectius específics	5	5	5
4. Qualitat del servei			20
- Control de qualitat en l'elaboració dels aliments	4.5	4	5
- Control de qualitat en relació al transport alimentari	4.5	4.5	5
- Control de qualitat en relació a la satisfacció de les persones usuàries	8	10	10
5. Acompanyament a les persones usuàries del servei	1,5	3	5
6. Mesures de caràcter ambiental			5
- Mesures de reducció, tractament, valoració de residus	1	1	1
- Mesures d'estalvi d'aigua y energia	1	1	1
- Ús de vehicles pel repartiment dels àpats	0	0	2
- Ús de productes de neteja sostenible	1	1	1
Total	104.5	113	130

- Recomanació de l'empresa guanyadora, justificant la decisió.

Com es pot observar a la taula anterior, ambdues empreses presenten propostes de gran qualitat. No obstant, **FUNDACIÓ ESPECIAL LAFAC** destaca per una puntuació global superior, especialment en els següents aspectes:

- **Protocols de prestació del servei:** LAFAC presenta protocols més detallats i coherents per a totes les etapes del servei, garantint una major eficiència i qualitat.
- **Control de qualitat:** LAFAC compta amb sistemes de control de qualitat més robustos i certificats, i amb un control de satisfacció més neutral, la qual cosa assegura un nivell més alt de satisfacció de les persones usuaris.
- **Acompanyament a les persones usuàries:** LAFAC detalla el procés de cura d'un major compromís amb el benestar de les persones usuaris, oferint un servei més personalitzat i adaptat a les seves necessitats. I té en compte en tot moment que cada decisió ha de ser validada per el titular del servei.

Si bé SERHS FOOD ÀREA, SLU presenta una proposta sòlida, especialment en termes de recursos humans i sistemes de control de qualitat, **LFACT** ofereix una proposta més integral i alineada amb els objectius del concurs.

En base a l'avaluació de criteris de judici de valor, el comitè d'experts recomana adjudicar el contracte del servei d'àpats a domicili a **FUNDACIÓ ESPECIAL LFACT**.