

INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ D'OFERTES PER L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CUINA IN SITU D'UN CENTRE RESIDENCIAL D'ACCIÓ EDUCATIVA UBICAT A LA CIUTAT DE BARCELONA AMB 16 PLACES

Núm. de l'expedient: 017/2019

Procediment: Negociat sense publicitat

IVA aplicable: 10%

Pressupost màxim de licitació: 83.076,04 euros

Termini d'execució: Des del dia 1 de desembre de 2019, o des de la data de signatura del contracte si fos posterior, fins al 31 de desembre de 2019

Empreses presentades:

- 7 i Tria S.A

VALORACIÓ DE L'EMPRESA:

A.1. METODOLOGIA DE TREBALL

A.1.1. Característiques del servei, processos d'elaboració i sistemes de control sanitari d'acord amb la normativa vigent

El projecte tècnic que 7 i Tria desenvolupa es basa en la prestació del servei de la cuina com a eina pedagògica. Tanmateix s'ofereix una dieta variada i equilibrada, amb qualitat del producte, orientat a una alimentació ecològica i natural, amb pautes higienico-sanitàries recollides als manuals de plans preventius propis.

A.1.2. Programació dels menús, composició, dietes específiques

Es presenta una programació de menús força adequada per infants i adolescents, a partir d'una proposta variada, suficient, equilibrada i individualitzada.

A.1.3. Sistemes de supervisió i control del servei:

Els responsables de cuina realitzen múltiples controls que queden registrats. Disposen d'un Pla d'incidències i d'un Pla de sostenibilitat.

A.1.4. Sistema de coordinació entre el centre i l'empresa:

Pel que fa a la coordinació es detallen els canals de comunicació pel control i millora que hi haurà pel servei, destacant les funcions de la comissió de menjador. S'establirà un pla general de coordinació i seguiment del servei.

RESUM PUNTUACIONS OBTINGUDES	Fins a	7 i Tria S.A.
A.1. METODOLOGIA DE TREBALL	15.0	15
A.1.1. Característiques del servei, processos d'elaboració i sistemes de control sanitari d'acord amb la normativa vigent	8.0	8.0
A.1.2. Programació dels menús, composició, dietes específiques	4.0	4.0
A.1.3. Sistemes de supervisió i control del servei	2.0	2.0
A.1.4. Sistema de coordinació entre el centre i l'empresa	1.0	1.0

A.2. ORGANITZACIÓ DEL TREBALL I RECURSOS HUMANS

A.2.1. Organització del treball i distribució de torns i horaris

La proposta de torns i horaris s'ajusta a les necessitats que estableix el plec. Tanmateix queda oberta al consens amb la direcció del centre.

A.2.2. Programa de formació (detallar programa dels cursos, durada, nombre d'hores de formació)

S'inclouen formacions inicials, formacions de base i permanents. L'abast de la temàtica és molt divers i complet.

A.2.3. Pla de cobertura de contingències de personal. Equip d'emergència.

Les necessitats de cobertura per contingències queden cobertes immediatament mitjançant el Pla de cobertura del que disposa l'entitat.

RESUM DE PUNTUACIONS	Fins a	7 i Tria S.A.
A.2. ORGANITZACIÓ DEL TREBALL I RECURSOS HUMANS	4.0	4.0

A.2.1. Organització del treball i distribució de torns i horaris	0.50	0.50
A.2.2. Programa de formació (detallar programa dels cursos, durada, nombre d'hores de formació)	0.50	0.50
A.2.3. Pla de cobertura de contingències de personal. Equip d'emergència	3.0	3.0

A.3. PROGRAMA DE MILLORA DE QUALITAT

A.3.1. Programa de qualitat. Indicadors que s'utilitzaran

Els indicadors d'eficàcia dels que disposen permeten controlar el servei des de diferents àmbits. El programa de qualitat disposa d'accions correctives, preventives i de millora. Compleixen les normes ISO necessàries pel bon desenvolupament del servei.

A.3.2. Estudis de satisfacció amb la qualitat del servei. Valoració de resultats

Junt amb l'anàlisi dels indicadors, es realitza el seguiment de la satisfacció del clients mitjançant reunions, enquestes i seguiment de les reclamacions.

Es concreta la periocitat de les reunions i el registre dels documents que es generin, es detalla la funció que desenvolupa el coordinador de cuina. S'explica com es gestionen les reclamacions dels clients.

A.3.3. Sistema de recollida de queixes i suggeriments. Valoració dels resultats

Defineixen de manera precisa totes les possibles indicències i queixes que poder sugir, els procediments pel registre en cada cas, i el/la responsable de l'acció immediata per a la solució. Les auditories internes formen part del procés. Es comunica al client el resultat de l'anàlisi de la reclamació i de les accions realitzades.

	Fins a	7 i Tria S.A
A.3. PROGRAMA DE MILLORA DE QUALITAT	3.0	3.0
A.3.1. Programa de qualitat. Indicadors que s'utilitzaran	2.0	0.50
A.3.2. Estudis de satisfacció amb la qualitat del servei. Valoració de resultats	0.50	0.50
A.3.3. Sistema de recollida de queixes i suggeriments. Valoració dels resultats	0.50	3.0

RESUM DE LES PUNTUACIONS OBTINGUDES PER LES EMPRESES LICITADORES

RESUM PUNTUACIONS OBTINGUDES	Fins a	7 i Tria S.A
A.1. METODOLOGIA DE TREBALL	15.0	15
A.1.1. Característiques del servei, processos d'elaboració i sistemes de control sanitari d'acord amb la normativa vigent	8.0	8.0
A.1.2. Programació dels menús, composició, dietes específiques	4.0	4.0
A.1.3. Sistemes de supervisió i control del servei	2.0	2.0
A.1.4. Sistema de coordinació entre el centre i l'empresa	1.0	1.0

RESUM DE PUNTUACIONS	Fins a	7 i Tria S.A
A.2. ORGANITZACIÓ DEL TREBALL I RECURSOS HUMANS	4.0	4.0
A.2.1. Organització del treball i distribució de torns i horaris	0.50	0.50
A.2.2. Programa de formació (detallar programa dels cursos, durada, nombre d'hores de formació)	0.50	0.50
A.2.3. Pla de cobertura de contingències de personal. Equip d'emergència	3.0	3.0

	Fins a	7 i Tria S.A.
A.3. PROGRAMA DE MILLORA DE QUALITAT	3.0	3.0
A.3.1. Programa de qualitat. Indicadors que s'utilitzaran	2.0	0.50
A.3.2. Estudis de satisfacció amb la qualitat del servei. Valoració de resultats	0.50	0.50
A.3.3. Sistema de recollida de queixes i suggeriments. Valoració dels resultats	0.50	3.0

RESUM DE PUNTUACIONS	Fins a	7 i Tria S.A
TOTAL PUNTUACIÓ OBTINGUDA	22.0	22.0

TOTAL DE PUNTUACIONS DEL PROJECTE PRESENTAT (SOBRE B) :

	Fins a	7 i Tria S.A.
A.1. METODOLOGIA DE TREBALL	15.0	15.0
A.2. ORGANITZACIÓ DEL TREBALL I RECURSOS HUMANS	4.0	4.0
A.3. PROGRAMA DE MILLORA DE QUALITAT	3.0	3.0
Puntuació total (SOBRE B)	22.0	22.0

Oferta econòmica (SOBRE C)

L'entitat presenta una oferta de 83.076,04 euros que correspon al preu del contracte i 8.307,60 euros corresponents a l'Impost sobre el Valor Afegit.

La puntuació obtinguda és de 38 punts sobre 38.



RESUM DE PUNTUACIONS:

CRITERIS QUE DEPENEN DE JUDICI DE VALOR (SOBRE B)

	Fins a	Puntuació obtinguda
A.1. METODOLOGIA DE TREBALL	15.0	15.0
A.2. ORGANITZACIÓ DEL TREBALL I RECURSOS HUMANS	4.0	4.0
A.3. PROGRAMA DE MILLORA DE QUALITAT	3.0	3.0
Puntuació total (SOBRE B)	22.0	22.0

CRITERIS QUANTIFICABLES D E FORMA AUTOMÀTICA (SOBRE C)

	Fins a	Puntuació obtinguda
Puntuació total (SOBRE C)	38	38

PUNTUACIO FINAL: 60 D'UNA PUNTUACIÓ MÀXIMA POSSIBLE DE 60

Per tot l'exposat,

PROPOSO

Que s'adjudiqui a l'entitat **7 i Tria S.A**, el contracte del servei de cuina in situ d'un Centre Residencial d'Acció Educativa ubicat a la ciutat de Barcelona amb 16 places.

Barcelona, 13 de desembre de 2019

 **Consorci
de Serveis Socials
de Barcelona**

Llorenç Bach

Dept. Administració

Consorci de Serveis Socials de Barcelona