

INFORME TÈCNIC PROCEDIMENT DE CONTRACTACIÓ

Expedient número: 25SM0131P-CET - DERIVATS LÀCTICS I POSTRES ELABORATS

Informe que s'emet en relació a les ofertes presentades per les empreses licitadores a l'expedient referenciat.

Vistes les documentacions trameses per la Mesa de Contractació, un cop examinades d'acord amb els criteris d'adjudicació que s'estableixen a la documentació rectora de l'esmentat expedient, aquests Serveis arriben a les següents conclusions.

		Empreses presentades
Lot	Descripció	La Fageda Fundació
HACET01	DERIVATS LÀCTICS / POSTRES ELABORATS	✓

Sra. MONTSERRAT VALLMITJANA RUS
Cap Hoteleria

Sabadell datat i signat digitalment

Expedient número	25SM0131P-CET
Lot	HACET01 DERIVATS LÀCTICS / POSTRES ELABORATS

	Empreses presentades	
	La Fageda Fundació	
Criteris de valoració	Puntuació	Motius, si la puntuació no és la màxima.
1.Característiques organolèptiques i valor nutricional: es valorarà en relació als requeriments del PPT. (fins a 30 punts) - Color característic de la llet o corresponent al sabor addicionat. (7 punts)	7,00	
- Olor característic de la llet acidificada o típic del saboritzant. (8 punts)	8,00	
- Sabor agradable característic de lleuger a medianament àcid i/o típic del saboritzant afegit. (8 punts)	8,00	
- Consistència típica, sense separació del sèrum (7 punts)	7,00	
3. Organització per desenvolupar la prestació del subministrament: (fins a 10 punts) - Acreditació de l'organització orientada a la prestació del servei, circuits administratius, adaptació d'horaris durant el període contractual i descripció de tasques, torns, etc. (5 punts) - Situacions excepcionals: Presentació d'un pla d'incidències i del procediment de gestió de les no conformitats que millori l'establert a l'apartat 6.1 del PPT. (5 punts)	10,00	
Valoració Global (màxim 40 punts)	40,00	