

ACTA Nº 2 DE LA SESIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN CONSTITUIDA PARA LA VALORACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA (SOBRE B)

Siendo las 12:00 horas del día 9 de abril de 2024, en la sala de Dirección del Departamento de Derechos Sociales, Economía Social y Empleo, se reúnen, debidamente convocados para ello, los miembros de la Mesa de Contratación constituida para la adjudicación del **Contrato de suministro y elaboración de alimentos para la Residencia Lur Gorri**, a efectos de proceder a la valoración técnica del proyecto, asistiendo los siguientes miembros:

- **Presidente:** Don Carlos Arana Aicua, Subdirector de Gestión y Recursos de la Agencia Navarra de Autonomía y Desarrollo de las Personas.
- **Vocal:** Silvia Elía García, Técnica en Ciencias Empresariales de la Sección de Inversiones, Obras y Suministros.
- **Vocal-Interventor:** Don Iñigo Fernández Lizarraga, Interventor Delegado del Departamento de Economía y Hacienda en el Departamento de Derechos Sociales, Economía Social y Empleo.
- **Vocal-Secretario:** Don Mikel Zarranz Villanueva, Técnico de Administración Pública (Rama Jurídica) de la Sección de Régimen Jurídico de Atención a la Dependencia, Inclusión Social y Cooperación al Desarrollo.

El apartado 10.1 del cuadro de características del contrato de suministros y elaboración de alimentos para la Residencia Lur Gorri, en relación con los criterios de valoración del proyecto técnico establece:

- A) Proposición técnica y criterios no cuantificables mediante fórmulas (hasta 40 puntos):
 - Plan de trabajo (hasta 20 puntos):
 - Plan para la elaboración de menús por el equipo de dietistas, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de las personas residentes (hasta 10 puntos).
 - Plan de coordinación entre el centro y la empresa residentes (hasta 5 puntos).

- Plan de formación del personal de cocina y Plan sensibilización en Alimentación Saludable dirigido tanto al personal de cocina como a las personas residentes del piso de Lur Gorri residentes (hasta 5 puntos).
- Sistema de control de calidad y garantía de las materias primas a utilizar. Sistema de control de aprovisionamientos residentes (hasta 10 puntos).
- Proyecto de higiene, limpieza y desinfección residentes (hasta 10 puntos).

La directora de la Residencia Lur Gorri emite informe sobre la proposición técnica presentada por la empresa licitadora, informe técnico que hace suyo la Mesa de Contratación.

Se indica en la tabla, la puntuación obtenida en cada uno de los criterios de adjudicación:

1. Plan de trabajo (hasta 20 puntos):		16
Plan para la elaboración de menús por el equipo de dietistas, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de las personas residentes (hasta 10 puntos)	8	
Plan de coordinación entre el centro y la empresa (hasta 5 puntos)	4	
Plan de formación del personal de cocina y Plan sensibilización en Alimentación Saludable dirigido tanto al personal de cocina como a las personas residentes del piso de Lur Gorri (hasta 5 puntos)	4	
2. Sistema de control de calidad y garantía de las materias primas a utilizar. Sistema de control de aprovisionamientos (hasta 10 puntos).		9
3. Proyecto de higiene, limpieza y desinfección (hasta 10 puntos).		10
Total puntuación		35

Conforme a lo establecido en el cuadro de características del contrato, la puntuación mínima necesaria en este apartado ha de ser 20 puntos, por lo que la empresa GOURMET FOOD S.A. ha alcanzado la puntuación mínima exigida.

Se levanta el presente Acta que firman los asistentes.

EL PRESIDENTE

VOCAL

Carlos Arana Aícua

Silvia Elía García

INTERVENTOR DELEGADO

Iñigo Fernández Lizarraga

SECRETARIO

Mikel Zarranz Villanueva