



CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Unidad proponente Vicerrectorado de los Campus e Infraestructuras

Código expediente MY12/VCIA/24

1. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:

Rector de la Universitat Politècnica de València

2. CENTROS PETICIONARIOS VINCULADOS AL CONCURSO:

3. REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:

MY12/VCIA/24

4. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y PLIEGO POR EL QUE SE RIGE:

4.1. Procedimiento: Abierto, Varios criterios.

4.2. Justificación de la elección del procedimiento: El procedimiento y forma de adjudicación que se propone para este expediente es el Abierto, justificándose esta elección, al ser el procedimiento ordinario de adjudicación de estos contratos, de acuerdo con el artículo 138 apartado 2 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

4.3. Identificación del pliego: Pliego-Tipo informado favorablemente por el Servicio Jurídico y aprobado por el Rector el 4 marzo de 2011

4.4. Tramitación: Ordinaria

5. OBJETO DEL CONTRATO Y LOTES: Explotación del restaurante y cafetería "CPI"

LOTE	DESCRIPCIÓN	Nº UNIDADES
1	Explotación del restaurante y cafetería "CPI"	

5.1 CLASIFICACIÓN C.P.V. (Vocabulario Común de la Contratación Pública):

55300000-3: Servicios de restaurante y de suministro de comidas.

6. VARIANTES:

6.1. Admite variantes: No

7. PLAZO DE EJECUCIÓN:

7.1. Plazo de ejecución: Inicio de la actividad 2 meses a partir de la formalización del contrato.

7.1 Plazo de duración: 2 años

8. PRÓRROGA:

8.1. Se admite prórroga: Si por dos años cada una hasta un máximo de 10 años

9. CANON MÍNIMO ANUAL:

CANON MINIMO	IVA
30,000.00 €	5.400,00 €



CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Unidad proponente Vicerrectorado de los Campus e Infraestructuras

Código expediente MY12/VC/A/24

10. GARANTIA PROVISIONAL:

10.1. Constitución de garantía provisional: No

11. GARANTIA DEFINITIVA:

11.1 Constitución de garantía definitiva: Si

11.2 Importe total de la garantía definitiva: 5.000,00 € (IVA excluido)

12. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

12.1 CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS.:

LOTE	DESCRIPCION	PORCENTAJE
1	Canon	30
1	Lista de precios almuerzo y menus diarios (Anexo I Bis)	11
1	Lista de precios de productos y servicios (Anexo II Bis)	10
Subtotal puntos a sumar (apartado 12.1)		51

NOTA: Los Anexos I Bis y II Bis deben presentarse en papel, así como grabados en hoja de cálculo formato Excel en un CD o en una memoria USB.

Canon:

Se valorará la mejor oferta con 30 puntos y el resto de las ofertas se puntuarán de forma directamente proporcional. Por aplicación de la fórmula:

$$X = O \cdot 30 / O_e$$

Donde O_e = mejor oferta y O = cada una de las ofertas presentadas.

Lista de precios de almuerzo y menús, que se deberá ajustar al modelo del ANEXO I BIS.

Se valorará con 11 puntos la oferta que suponga la media mas baja, y se puntuará el resto de las ofertas de forma inversamente proporcional, por aplicación de la siguiente formula:

$$X = O_e \cdot 11 / O$$

Donde O_e = media de los importes de la mejor oferta y O = media de los importes de cada una de las ofertas presentadas.

Lista de precios de productos y servicios que se deberá ajustar al modelo del ANEXO II BIS en la que se describirá las cantidades mínimas en peso del contenido de los bocadillos, raciones, etc.

Se valorará con 10 puntos la oferta más económica y se puntuará al resto de las ofertas de forma inversamente proporcional.

El valor de cada una de las ofertas (O) será el resultado de multiplicar la media de los precios de los productos prioritarios por 0,65 más la media de los productos no prioritarios por 0,35 (a dicho valor se le denomina "O")

Por aplicación de la siguiente fórmula:

$$X = O_e \cdot 10 / O$$

Donde O_e = el valor de la oferta mas baja y O = al valor de cada una de las ofertas, es decir: (Media de los PP*0,65 + Media PNP*0,35)



CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Unidad proponente Vicerrectorado de los Campus e Infraestructuras

Código expediente MY12/VCI/A/24

12.2 CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR.

LOTE	DESCRIPCION	PORCENTAJE
1	Proyecto de explotación	20
1	Propuesta de cesión de espacios y colaboración para el desarrollo de actividades vinculadas a la CPI	20
1	Mejoras ofertadas	9
Subtotal puntos a sumar (apartado 12.2)		49

Para valorar la **Oferta Técnica (SOBRE 2)** se aportará:

Precedido de un índice enunciando numéricamente el contenido, se incluirá la documentación donde se reflejen las características técnicas de la oferta de la empresa licitadora.

Se valorará hasta un máximo de **20 puntos** el **Proyecto de Explotación** de la cafetería, en la que se haga constar de forma detallada, clara y concisa los siguientes apartados.

- Organización propuesta del servicio (máximo 4 puntos).
- Relación del personal que se compromete a mantener en exclusiva para la prestación del servicio, horarios y sus categorías profesionales (máximo 4 puntos).
- Relación valorada de los medios materiales (excluyendo el material fungible, como menaje, cubertería, manteles, etc.) que se compromete a aportar para la realización del servicio, con indicación de sus características (máximo 4 puntos).
- Relación de menús semanales, con indicación de su composición y peso del contenido (máximo 4 puntos).
- Compromiso o Justificación documental de la aplicación del Proyecto del Control Higiénico Sanitario (máximo 4 puntos), que contendrá como mínimo:
 - Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad
 - Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.(Sistema AAPPCC)
 - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos", donde se detallarán los procedimientos establecidos para el control de la seguridad alimentaria, prestando interés a los procedimientos operativos:

Se valorará hasta un máximo de **20 puntos** la **Propuesta de Cesión de Espacios y Colaboración** para el desarrollo de actividades vinculadas a la CPI (actividades de I+D, formativas, organización actividades promocionales para difundir las actividades de la CPI, prestaciones, demostraciones, eventos temáticos o jornadas, etc.), donde se detalle los medios personales, materiales y los espacios que se pongan a disposición de la Universidad.

Se valorará hasta un máximo de **9 puntos** las **Mejoras** que el licitador considere oportuno presentar entre las indicadas en los siguientes apartados:

- Inversión en acondicionamiento de las instalaciones (máximo 5 puntos).
- Bonos de comida por año de contrato (máximo 2 puntos)
- Campañas en pro de una alimentación sana y equilibrada y sensibilización medioambiental y de seguridad e higiene (máximo 2 puntos)

Las mejoras ofertadas deben entenderse por año de contrato, valorarse económicamente a precio de mercado, que redunden en beneficio de los usuarios y estén relacionadas directamente con la calidad de la prestación de los servicios.

Total puntos a sumar (apartado 12.1 + apartado 12.2)

100



CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Unidad proponente Vicerrectorado de los Campus e Infraestructuras

Código expediente MY12/NCI/A/24

13. PLAZO DE GARANTÍA:

13.1. Procede definir un plazo de garantía: Si .

13.2. En caso positivo, indicar plazo de garantía: Tras finalizar el contrato, 1 mes a partir de la liquidación de los gastos y del canon

14. RÉGIMEN DE PAGO DEL CANON:

Lote 1: Semestral

15. SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA:

LOTE	CRITERIO ECONOMICO
1	Informe instituciones financieras o justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.

LOTE	CRITERIO TÉCNICO
1	Certificaciones de control de calidad en la Norma internacional ISO 9001-2000 y Homologación Normas Medioambientales en la norma internacional ISO 14001:2004
1	La justificación documental de haber sido reconocido o premiado en distinciones gastronómicas, como alguna estrella Michelin, algún sol en la Guía Repsol, o premios en el sector de la restauración
1	Relación y documentación acreditativa de los servicios análogos prestados en los últimos 3 años, con una duración como mínimo de un año

16. LUGAR DE REALIZACIÓN DEL TRABAJO

Universitat Politècnica de València. Campus de Vera. Valencia

17. INFORMACIÓN DE CONTACTO

Micro Web <http://www.upv.es/entidades/CYO/>

Dirección electrónica contratacion@upv.es

Dirección postal Servicio de Contratación. Camino de Vera, s/n. 46022 Valencia

Teléfono +34 963877406.

Facsímil +34 963877946

18. PERFIL DE CONTRATANTE

<http://www.upv.es/entidades/CYO/>



CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Unidad proponente Vicerrectorado de los Campus e Infraestructuras

Codigo expediente MY12/VCI/A/24

19.OTRAS OBSERVACIONES ESPECÍFICAS SOBRE EL EXPEDIENTE:

Se consideran obligaciones contractuales esenciales:

- El contratista está obligado a cumplir con sus obligaciones laborales y de seguridad social con sus trabajadores.
- Todas las condiciones relativas a la ejecución del contrato que el contratista incluya en su oferta y que hayan servido para obtener puntos en el procedimiento de adjudicación.
- El contratista está obligado a presentar los certificados de estar al corriente de sus obligaciones tributarias y de Seguridad Social a requerimiento de la UPV.
- El contratista está obligado al pago periódico del canon anual ofertado en su proposición, actualizado cada año con la variación del IPC.

Valencia, 24 de Abril de 2012

