



Expediente: 2010 0000/12/2002

0. Tipo de contrato

Administrativo especial

Contrato reservado

No

Contrato sujeto a regulación armonizada

No.

1. Objeto

1.1. Objeto: Explotación de la cafetería del edificio Politécnico de la Universidad de La Rioja.

Clasificación estadística de productos por actividades (CPA)
55.40.10 – Servicios en establecimientos de bebidas.
55.51.10 – Servicios de comedores colectivos.

Vocabulario común de contratos públicos (CPV)
55322000-3 Servicios de elaboración de comidas.
55330000-2 Servicios de cafetería

1.2. Lotes: No.

1.3. Necesidades administrativas a satisfacer: prestar a su personal y a toda la comunidad universitaria el servicio de cafetería y comedor, accesorio y complementario a sus fines específicos.

1.4. Financiado con fondos europeos: No

1.6. Ocupación de bienes de dominio público: Sí.

Se habilita al adjudicatario del presente contrato para que ocupe las instalaciones de la Universidad de La Rioja, necesarias para el cumplimiento de las prestaciones incluidas en el mismo, y por un plazo igual a la duración del contrato y sus posibles prórrogas.

2. Régimen jurídico:

3. Responsable del contrato

Cargo: Técnico Superior (Área de Personal y Organización Administrativa)

4. Presupuesto y existencia de crédito

4.1. Presupuesto máximo: No procede.

4.2. Valor total del contrato: No procede.



4.3. Existencia de crédito: No procede.

4.4. Canon mínimo anual:

SEIS MIL TRECIENTOS CINCUENTA EUROS (6.350,00), IVA no incluido.

SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES EUROS (7.493,00), IVA incluido.

5. Sistema de determinación del precio, canon y revisión

Forma de determinación del precio	Revisión de precios	Motivo / Fórmula
Global para el canon.	No	
Precios unitarios para los distintos productos.	Sí	Los precios de los productos podrán ser revisados cuando así lo sean los correspondientes a las cafeterías del Quintiliano y del CCT.

6. Plazo de ejecución:

6.1. Plazo total y plazos parciales

Plazo total	Plazos parciales
Desde el día siguiente al de formalización del contrato al 31 de julio de 2013.	No.

Fecha prevista de inicio del contrato	Lugar de entrega
1 de febrero de 2011	Edificio Politécnico

6.2. Prórroga: No.

7. Tramitación: Ordinaria

Procedimiento: Abierto

8. Publicidad y gastos de anuncio

8.1.

Diario Oficial de la Unión Europea: No

Boletín Oficial del Estado: No

Boletín Oficial de La Rioja: Si

Otros: No

8.2. Importe máximo gastos de anuncios: 100,00 €

8.3. Anuncio previo: No

8.4. Fecha límite de solicitud de información adicional: 1 de diciembre de 2010.

Fecha límite de obtención de documentos: 8 de diciembre de 2010.

9. Plazo de presentación de las proposiciones

Hasta las 14:00 horas, del día: 9 de diciembre de 2010.



10. Documentación técnica a presentar

10.1. Proposición económica y técnica (criterios evaluables de forma automática) (Sobre A)

Documentación técnica a presentar
Proposición económica, ajustada al modelo oficial (Mod. 001)
Relación valorada de la maquinaria ofertada.
Cualquier documentación que el licitador considere oportuna para poder valorar los criterios señalados en el apartado 20.

10.2. Proposición técnica (criterios evaluables mediante juicio de valor) (Sobre B)

<p>Documentación técnica a presentar</p> <p>La proposición técnica incluirá descripción detallada de todos los aspectos técnicos requeridos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, además de otros aspectos que se consideren necesarios por parte del licitador para hacer más clara su propuesta.</p> <p>Constará de una memoria de gestión integral del servicio, específica para la Universidad de la Rioja, que contenga, de forma clara, un estudio sobre organización, planificación y metodología de trabajo.</p> <p>No se admitirán memorias que sean genéricas y que no aborden las características específicas del contrato que nos ocupa. Si los licitadores presentaran memorias que fueran un conjunto de documentos generales válidos para cualquier ámbito, se considerará este hecho como motivo de inadmisión en la licitación.</p> <p>La memoria obligará al licitador y formará parte del contrato a todos los efectos. Se motivarán, claramente, las opciones y ventajas de la oferta.</p> <p>Para ello, el licitador limitará su oferta técnica de acuerdo al índice detallado a continuación:</p> <p>Capítulo 1. Plan de gestión integral</p> <p>Se indicará la solución técnica ofertada, desarrollando claramente los recursos presentados, que entre otros serán:</p> <ul style="list-style-type: none">- Forma y manera en la que se gestionará el servicio.- Datos sobre la persona que se nombrará como interlocutor con la Universidad de La Rioja.- Frecuencias en los suministros y reposición de alimentos y bebidas.- Relación detallada de los abastecedores de alimentos, bebidas y otros productos.- Plan y procedimientos de conservación de alimentos y materias primas.- Método global de limpieza, con indicación de los tipos de productos a utilizar, frecuencias de ejecución (diferentes a las indicadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas), almacenamiento, etc.. Se detallarán profusamente los medios, materiales y humanos, horarios y tareas a realizar.- Relación de proveedores y fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza que vayan a ser utilizados.
--



- Personas de las que se dispondrá para la prestación del servicio, así como la jornada laboral de cada una de ellas, currículum vitae, planes de formación en técnicas higiénico-sanitarias, prevención de riesgos laborales, etc. Se aportarán los carnets de manipulador de alimentos. Estos deberán estar en vigor a la fecha de la licitación y no caducar en los seis meses posteriores a la publicación de la misma.
- Datos sobre la mutua de prevención de riesgos laborales de la que se dispondrá para la prestación del servicio.
- Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y medios materiales, tanto propios como de los que la Universidad de La Rioja pone a disposición del contrato, con indicación de las tareas a realizar y período de realización de las mismas. Las frecuencias mínimas serán las especificadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Relación de empresas que presten los servicios de mantenimiento y sus características.
- Características técnicas de la maquinaria, de manera individualizada, a aportar por las empresas licitadoras para la prestación del servicio.

Capítulo 2. Relación de productos alimenticios ofertados adicionales a los exigidos en el pliego

Se indicará la relación de productos alimenticios ofertados, adicionales a los especificados en el anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas, ya que los especificados en ese apartado se consideran como obligatorios.

Será obligatoria la oferta de los productos indicados en esa relación durante la prestación del servicio si la Universidad de La Rioja aceptara su inclusión.

Se indicarán según los siguientes apartados:

- Servicios Generales: café, leche e infusiones.
- Servicios Generales: bollería.
- Servicios Generales: refrescos.
- Servicios Generales: cervezas y vinos.
- Servicios Generales: bocatitas.
- Servicios Generales: bocadillos.
- Servicios Generales: sándwiches.
- Servicios Generales: pinchos y raciones.
- Servicios Especiales: desayuno o almuerzo.

Capítulo 3. Menús

Se indicará la relación de menús ofertados, detallando su contenido y características.

Como mínimo se deberán proponer menús para una semana.



<p>Capítulo 4. Platos combinados</p> <p>Se indicará la relación de platos combinados (agrupados por categorías), su descripción y contenido, tanto en cantidad como en calidad, esto último cuando sea posible, referenciándolo a productos y/o marcas conocidas.</p> <p>Se seguirán, las pautas marcadas para la elaboración de menús en el Pliego de Prescripciones Técnicas.</p> <p>Capítulo 5. Mejoras</p> <p>Se describirán las mejoras propuestas por la empresa licitadora a lo especificado en el Pliego de Prescripciones Técnicas.</p> <p>Anexos</p> <p>Se indicarán los siguientes apartados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recursos y presencia del licitador en La Rioja. - Otros documentos que el licitador considere de interés. <p>Esta memoria servirá como documentación de control y seguimiento de la ejecución del contrato.</p> <p>La Universidad de La Rioja se reserva el derecho a variar lo establecido en la memoria atendiendo a sus necesidades y de mutuo acuerdo con la empresa adjudicataria. En cualquier caso, la memoria deberá ser aprobada, expresamente, por la Universidad de La Rioja en los 15 primeros días de ejecución del contrato.</p> <p>MUY IMPORTANTE: En la memoria presentada no se podrá hacer referencia alguna a los precios. La inclusión de alguna referencia a los precios de los distintos productos y servicios o al coste de la maquinaria a aportar, será motivo de exclusión.</p>
--

11. Documentación administrativa (Sobre C)

11.1. Documentación administrativa

Documentación administrativa
La indicada en la cláusula 11.1.3. del pliego.

11.2. Garantía Provisional: No.

11.3. Documentación exigible acreditativa de la solvencia económica y financiera

Documentación exigible acreditativa de la solvencia económica y financiera
Declaraciones apropiadas de entidades financieras o, en su caso, justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.

11.4. Documentación exigible acreditativa de la solvencia técnica

Documentación exigible acreditativa de la solvencia técnica
Relación de los principales servicios efectuados durante los tres últimos años, indicando su importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos. Los servicios se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o cuando el destinatario sea un



comprador privado, mediante copia de la factura. No será necesario presentar copia de las facturas, cuando se trate de servicios efectuados a la Universidad de La Rioja.

Se deberá acreditar, para cada uno de los tres ejercicios anteriores, un importe que iguale, al menos, el presupuesto de licitación.

11.5. Exigencia de clasificación

¿Es exigible la clasificación? No

12. Otros miembros de la Mesa de Contratación

Miembros titulares	Miembros suplentes
Técnico Superior del Área de Personal y Organización Administrativa.	Técnico Superior del Área de Personal y Organización Administrativa.
Técnico/a Superior de Prevención	Director del Área de Personal y Organización Administrativa

13. Admisión de variantes: No

14. Valores anormales o desproporcionados

No procede.

15. Apertura de proposiciones económicas

Apertura de sobre B – Proposición técnica (criterios que dependen de un juicio de valor):

Fecha: Día 20 de diciembre de 2010. Hora: 10:30

Lugar: Sala de Reuniones del Edificio Rectorado

Apertura de sobre A – Proposición económica y técnica (criterios automáticos):

Será comunicado a todos los licitadores con una antelación mínima de SIETE (7) días naturales mediante fax y correo electrónico, así como en el perfil del contratante de la Universidad de La Rioja (cuya dirección se indica en la cláusula 3.2.) y a través del tablón de anuncios del Edificio Rectorado (Avda. de La Paz, 93 – Logroño).

Lugar: Sala de Reuniones del Edificio Rectorado

16. Garantía definitiva y plazo de garantía

16.1. Garantía definitiva

¿Es necesaria la presentación de garantía definitiva?	Importe de la garantía
Si	3.100 euros.

16.2. Plazo de garantía

¿Existe plazo de garantía?	Plazo de garantía mínimo
Sí	Seis meses.



17. Otras obligaciones posteriores a la adjudicación

17.1. Obligaciones previas a la formalización (adicionales a la indicadas en la cláusula 13.7 del pliego tipo)

Al presente contrato le es de aplicación la legislación en materia de coordinación de actividades profesionales en temas de prevención de riesgos laborales, debiendo, por tanto, presentar la documentación prevista en la cláusula 13.7.e) del pliego de cláusulas administrativas particulares.

17.2. Obligaciones del contratista durante la ejecución del contrato (adicionales a la indicadas en la cláusula 16 del pliego tipo)

Póliza de responsabilidad civil que ampare los riesgos asumidos por el contratista en la ejecución del contrato que cubra, al menos, 600.000 euros por siniestro.

18. Régimen de pagos y penalidades

18.1. Régimen de pagos de contratista: No procede.

18.2. Régimen de penalidades:

Se considera incumplimiento toda acción y omisión, por parte del concesionario, que suponga la vulneración de las obligaciones establecidas en el Pliego de cláusulas administrativas, prescripciones técnicas y demás normas de general aplicación.

Los incumplimientos se clasificarán en leves, graves y muy graves, conforme a la siguiente escala:

a) Son incumplimientos leves, a modo meramente enunciativo:

- El incumplimiento del horario en media hora.
- El deterioro leve en los elementos del mobiliario y ornamentales anejos o colindantes al establecimiento que se produzcan como consecuencia de la actividad objeto de la concesión.

b) Son incumplimientos graves, a modo meramente enunciativo:

- La falta de ornato y limpieza en el bar.
- La falta de ornato y aseo personal.
- La reiteración, por dos veces, en la comisión de incumplimiento leves.
- La falta de la lista o rótulos de precios o exhibición defectuosa de los mismos.
- La falta de aseo, higiene o limpieza en el personal o elementos del establecimiento, siempre que no constituya incumplimiento leve o muy grave.
- El deterioro grave de los elementos de mobiliario y ornamentales anejos colindantes al establecimiento que se produzcan como consecuencia de la actividad objeto de la concesión, cuando no constituya incumplimiento leve o muy grave.
- La emisión de ruidos por encima de los límites autorizados.
- El incumplimiento del horario en una (1) hora.



- La no exhibición de las autorizaciones preceptivas a los inspectores o autoridades que lo soliciten.

c) Son incumplimientos muy graves, a modo meramente enunciativo:

- La reiteración de tres incumplimientos graves.

- La desobediencia a los legítimos requerimientos de los inspectores y autoridades. La falta de aseo, higiene y limpieza en el personal o elementos del establecimiento, cuando no constituya incumplimiento leve o grave.

- El ejercicio de la actividad en deficientes condiciones.

- La venta de artículos en deficientes condiciones.

- La venta de productos alimenticios no autorizados.

- La emisión de ruidos por encima de los límites tolerados cuando no constituya incumplimiento grave.

- Instalar elementos de mobiliario no autorizados.

- Incumplir las condiciones técnicas de instalación y dotacionales.

- El incumplimiento del horario, cuando no constituya incumplimiento grave.

A los incumplimientos indicados le serán de aplicación las siguientes sanciones:

- Por incumplimientos leves se sancionará con multa de hasta 60,10 euros

- Por incumplimientos graves, de 60,11 a 150,25 euros.

- Por incumplimientos muy graves, de 150,26 a 300,51 euros, pudiendo ser revocada la concesión.

- La comisión de un incumplimiento muy grave, tres graves, o incumplimientos leves habituales llevará aparejada la resolución de contrato inexcusablemente.

Las sanciones serán impuestas por la Universidad de La Rioja, previa incoación de expediente en el que se dará audiencia y vista del expediente a los interesados.

19. Otras cláusulas no incluidas en el pliego tipo

No procede

20. Criterios de adjudicación

20.1. Resumen de criterios

Nº	Criterio de adjudicación	Puntos	Tipo	Fases
1	Propuesta económica	60	Automático	
2	Valor técnico y mejoras	40	Juicio de valor	



20.2. Bases de aplicación de los criterios

Bases de aplicación de los criterios
<p>Criterio nº 1 – Propuesta económica (Hasta 60 puntos) La mesa de contratación otorgará la valoración (considerando dos decimales) que resulte de la aplicación de las fórmulas siguientes, con un máximo de 60 PUNTOS:</p> <p>a) Canon anual fijo (hasta 55 puntos):</p> $V_L = 55 \times (O_L/O_{MAX})$ <p>Donde: V_L = Puntos otorgados a cada licitación O_{MAX} = Oferta máxima de las presentadas. O_L = Oferta de cada licitación</p> <p>El canon ofertado no podrá ser inferior al mínimo exigido.</p> <p>b) Valor de la maquinaria ofertada (hasta 2 puntos):</p> $V_L = 2 \times (O_L/O_{MAX})$ <p>Donde: V_L = Puntos otorgados a cada licitación O_{MAX} = Oferta máxima de las presentadas. O_L = Oferta de cada licitación</p> <p>c) Precio del abono semanal cinco días en menús (hasta 2 puntos):</p> $V_L = 2 \times (O_{MIN}/O_L)$ <p>Donde: V_L = Puntos otorgados a cada licitación O_{MIN} = Oferta mínima de las presentadas. O_L = Oferta de cada licitación</p> <p>d) Precio del abono semanal para cinco días en desayuno o almuerzo (hasta 1 punto):</p> $V_L = 1 \times (O_{MIN}/O_L)$ <p>Donde: V_L = Puntos otorgados a cada licitación O_{MIN} = Oferta mínima de las presentadas. O_L = Oferta de cada licitación</p>
<p>Criterio nº 2 – Valor técnico de la oferta y mejoras (Hasta 40 puntos) La mesa de contratación otorgará la valoración (considerando dos decimales) que resulte de la aplicación de las fórmulas siguientes, con un máximo de 40 PUNTOS:</p> <p><u>Plan de gestión integral, hasta 30 puntos.</u></p> <p>Se valorará la solución técnica ofertada, desarrollando claramente los recursos presentados, que entre otros serán:</p> <ul style="list-style-type: none">- Forma y manera en la que se gestionará el servicio, hasta 5 puntos.- Frecuencias en los suministros y reposición de alimentos y bebidas, hasta 3 puntos. Se considera un mínimo de 1 día a la semana para reposición. Se otorgarán 0 puntos a las empresas que oferten un día y proporcionalmente a las que oferten hasta tres días.



- Plan y procedimientos de conservación de alimentos y materias primas, hasta 6 puntos.
- Método global de limpieza, con indicación de los tipos de productos a utilizar, frecuencias de ejecución (diferentes a las indicadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas), almacenamiento, etc.. Se detallarán profusamente los medios, materiales y humanos, horarios y tareas a realizar, hasta 6 puntos. Las frecuencias mínimas serán las especificadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, que serán valoradas con cero puntos.
- Personas de las que se dispondrá para la prestación del servicio, así como la jornada laboral de cada una de ellas, currículum vitae, planes de formación en técnicas higiénico-sanitarias, prevención de riesgos laborales, etc., hasta 5 puntos. Las personas mínimas serán las especificadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, que serán valoradas con cero puntos.
- Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y medios materiales, tanto propios como de los que la Universidad de La Rioja pone a disposición del contrato, con indicación de las tareas a realizar y período de realización de las mismas, hasta 5 puntos. Las frecuencias mínimas serán las especificadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, que serán valoradas con cero puntos.

Menús, hasta 5 puntos

Se otorgará hasta un máximo de 5 puntos a las propuestas de menús, valorándose los siguientes aspectos:

- Composición de los menús, hasta 4 puntos.
- Oferta de menús de dieta/régimen, hasta 1 punto.

Mejoras, hasta 3 puntos

Se describirán las mejoras propuestas que superen las prescripciones mínimas exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Entre las mismas se podrán incluir mejoras en el mantenimiento y conservación de los locales (frecuencias de pintura, mantenimiento de máquinas, etc.), aportación de periódicos, mayor variedad de artículos, mejora en cantidad y/o calidad de los productos, etc. Se otorgarán hasta 0,50 puntos por cada mejora ofertada.

Platos combinados, hasta 2 puntos

Se otorgarán hasta un máximo de 2 puntos a la propuesta de platos combinados.

Estos deberán estar agrupados en tres categorías de precios, valorándose la cantidad y calidad de los productos ofertados en cada plato y en cada apartado.

Las valoraciones se realizarán de la siguiente manera:

- Composición de los platos, hasta 2 puntos.

21. Instrucciones para formular la proposición económica y técnica

Proposición económica (Modelo 001)



La proposición económica (Mod. 001) consta de una página.

En la misma se ofertarán los importe siguientes:

- Canon anual fijo (con el debido desglose del IVA). El mínimo a ofertar será de 6.350 euros (IVA no incluido).
- Valor de la maquinaria a aportar por el licitador (IVA incluido). Se deberá acompañar en documento anexo la relación valorada de dicha maquinaria.
- Precio del abono semanal (5 días) de menús.
- Precio del abono semanal (5 días) de desayunos o almuerzos.

El canón tributa al tipo del 18% de IVA.