

**ANUNCIO DE CLASIFICACION DE OFERTAS
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE**

Expediente	Nº42/14		
Título:	SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN LOS EDIFICIOS LA GALIA Y ALTABIX EN EL CAMPUS DE ELCHE, DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE		
Tipo de Tramitación:	ORDINARIO	Procedimiento Adjudicación:	PROCEDIMIENTO ABIERTO
Tipo de Contrato	SERVICIO	Documentación asociada:	RESOLUCION RECTORAL Nº 1896/14 DE FECHA 04/12/14
Fecha de Resolución de Clasificación	04/12/14	Fecha de Difusión en el Perfil de Contratante:	05/12/2014
Empresa Clasificada:	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.	Importe de la oferta económicamente más ventajosa	<i>Por los precios contenidos en su oferta.,</i>

Organo de Contratación:

EL VICERRECTOR DE ECONOMÍA Y EMPRESA

(Por delegación de RR. nº 0730/11 del 19/05/11 DOCV 6530 de 27/05/2011)), ampliada por RR nº 207/12 de 13/02/2012 DOCV Nº 6719 DE 22/02/2012)

Diligencia par hacer constar que con fecha 05 de diciembre de 2014 se inicia la difusión pública del presente anuncio.

Fdo.: Asunción Sánchez Ortega
Directora del Servicio de Contratación





SERVICIO DE CONTRATACION

EXPTE. 42/14

En uso de las potestades y funciones conferidas por los Estatutos de la Universidad Miguel Hernández de Elche, aprobados por el Decreto 208/2004, de 8 de octubre, del Consell de la Generalitat Valenciana, modificados por el Decreto 105/2012, de 29 de junio, del Consell, y de las competencias que dimanar de los artículos 20 y siguientes de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, de 21 de diciembre, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril.

De conformidad con lo dispuesto en artículo 151.2 del TRLCSP, que establece que "el órgano de contratación requerirá al licitador que haya presentado la oferta económicamente más ventajosa, para que en el plazo de diez días hábiles a contar desde aquél en que hubiera recibido el requerimiento, presente la documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social o autorice al órgano de contratación para obtener de forma directa la acreditación de ello, de disponer efectivamente de los medios que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 64.2, y de haber constituido la garantía definitiva que sea procedente".

Vista la propuesta de clasificación de la proposición presentada formulada por la Mesa de Contratación en sesión celebrada en fecha 28 de noviembre, y de requerimiento a la mercantil que ha presentado la oferta económicamente más ventajosa para cada uno de los lotes en el procedimiento tramitado en base al art. 157 del TRLCSP, para que aporte la documentación exigida en el artículo 151.2 del TRLCSP.

Vista la demás documentación que consta en el expediente

RESUELVO:

PRIMERO: Clasificar las proposiciones presentadas para el expte. 42/14 "SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN LOS EDIFICIOS LA GALIA Y ALTABIX EN EL CAMPUS DE ELCHE, DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE", tramitado de acuerdo con el artículo 157 del TRLCSP, como sigue:

EMPRESA	PUNTUACIÓN OFERTA TÉCNICA	PUNTUACIÓN OFERTA ECONÓMICA	PUNTUACIÓN TOTAL
LOTE 1 CAFETERIA EDIFICIO LA GALIA			
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.	19	75	94
LOTE 2 CAFETERIA EDIFICIO ALTÁBIX			
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.	17	75	92
BUJAM CATERING, S.C.	21	8.1	29.1



SEGUNDO: Declarar la oferta de la empresa **TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.**, como la económicamente más ventajosa, para el lote 1 "Servicio de cafetería –comedor en el edificio La Galia" y para el lote 2 "Servicio de cafetería – comedor en el edificio Altábix" atendiendo al cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares, cuya motivación consta en el contenido del informe técnico emitido y aceptado por la Mesa, además de la oferta económica y el canon de 4.000 euros anuales para el lote 1 y de 10.500 euros para el lote 2. Se reproduce el informe técnico emitido para cada lote:

"LOTE 1: CAFETERÍA-COMEDOR DEL EDIFICIO LA GALIA

1.4°.- Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de: Artículos de cafetería, indicado en Anexo II, punto 1. y Desayuno, Almuerzo, Menú,... indicado en Anexo II, punto 2..

Presenta lista de artículos que componen la oferta detallando variedad, calidad e idoneidad: artículos de cafetería, desayunos, almuerzos, menus, platos combinados, carta de ensaladas: Presenta: productos, bollería y tostadas, zumos, bocadillos – refrescos, vinos y cervezas,aguas minerales,tapas, varios, paquetes desayuno, paquetes almuerzo, menú bocadillo, plato caliente del día, platos combinados y ensaladas a la carta.

Los artículos ofertados son más que los detallados en: Anexo II Punto 1 "Artículos de Cafetería (en la Galia)". Anexo II Punto 2 "Desayuno, Almuerzo, menús, y platos combinados (en la Galia)", siendo los artículos ofertados variados, de calidad, adecuados e idóneos, pero algunos no corresponden exactamente a los solicitados en el Pliego.

1.5°.- Número de personas y categoría profesional. Presenta:

- 1 Jefa de cocina a 40 horas semanales.
- 1 Ayudante de Cocina a 40 horas semanales.
- 1 Camarero a 8 horas diarias.
- 1 Camarero a 8 horas diarias.
- 1 Supervisor sin detallar horas de dedicación.
- 1 Responsable de Compras sin detallar horas de dedicación.
- 1 Técnico de mantenimiento, preventivo y urgencias.
- 1 Diplomado en Dietética sin detallar horas de dedicación
- 1 Licenciado en Tecnología de Alimentos, sin detallar horas de dedicación

La cantidad de personal es adecuada para el servicio. Indica el personal encargado de la limpieza en el punto 3.2 Plan de limpieza y conservación.

1.6°.- Plan de limpieza y conservación de las instalaciones .Presenta plan de limpieza y conservación: objetivo y alcance, sistemas de control de la eficacia de la limpieza y desinfección, gestión de residuos, control de plagas, listado de productos de limpieza y desinfección utilizados, desinfección, distribución de tareas por áreas y responsables, tabla de frecuencia de limpieza y desinfección y sistema para las reparaciones, presenta técnico propio y plan de mantenimiento preventivo y correctivo.

Especifica quien va a realizar las tareas de limpieza, como, frecuencia y zonas a limpiar, siendo el plan de limpieza y conservación adecuados.

1.7°.- Medios materiales. Presenta:

- Uniformidad del personal
- Medios materiales aportados por el licitador
 - o Medios materiales aportados a cocina
 - o Medios materiales aportados a barra de cafetería
 - o Medios materiales aportados a sala comedor
 - o Medios materiales aportados al servicio de comensales

Los medios materiales presentados son adecuados para la prestación del servicio. Todo el conjunto valorado de forma estimada por el ofertante en 14265 €. Indica la antigüedad del equipamiento, todo con una antigüedad máxima de 2 años.

1.8°.- Mejoras. Presenta: mejoras en relación a la lista de artículos, introducción de plato caliente del día, mejoras en relación a las ofertas de desayuno, mejoras en relación a las ofertas de almuerzo, mejoras en relación al número de platos combinados introducción de carta de ensaladas, mejoras en los horarios de apertura y mejoras en gestión de servicios especiales: eventos






LOTE 2: CAFETERÍA-COMEDOR DEL EDIFICIO ALTABIX

2.4°.- Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de artículos de cafetería, indicado en Anexo II, punto 3 y Desayuno, Almuerzo, Menú,... indicado en Anexo II, punto 4.

Presenta: lista de artículos que componen la oferta detallando variedad, calidad e idoneidad: artículos de cafetería, desayunos, almuerzos, menus, platos combinados, carta de ensaladas. Presenta productos, bollería y tostadas, zumos, bocadillos, refrescos, vinos y cervezas, aguas minerales, tapas, varios, paquetes desayuno, paquetes almuerzo, menú basal (3 primeros platos, a elegir uno 3 segundos platos, a elegir uno), menú bajo en calorías, menú del diabético, menú del celíaco, menú del musulmán, menú escolar, platos combinados, y ensaladas a la carta.

Los artículos ofertados son más que los detallados en Anexo II Punto 3 "Artículos de Cafetería y en Anexo II Punto 4 "Desayuno, Almuerzo, menús, y platos combinados, siendo los artículos ofertados variados, de calidad, adecuados e idóneos, pero algunos no corresponden exactamente a los solicitados en el Pliego.

2.5°.- Número de personas y categoría profesional Presenta:

- 
- 1 Jefa de Cocina a 40 horas semanales.
 - 1 Ayudante de Cocina a 40 horas semanales.
 - 4 Camareros a 8 horas diarias.
 - 2 Camareros a 6 horas diarias.
 - 1 Supervisor sin detallar horas de dedicación.
 - 1 Responsable de Compras sin detallar horas de dedicación.
 - 1 Técnico de Mantenimiento, preventivo y urgencias.
 - 1 Diplomado en Dietética sin detallar horas de dedicación
 - 1 Licenciado en Tecnología de Alimentos, sin detallar horas de dedicación

La cantidad de personal es adecuada para el servicio. Indica el personal encargado de la limpieza en el punto 3.2 Plan de limpieza y conservación.

2.6°.- Plan de limpieza y conservación de las instalaciones. Presenta: Plan de limpieza y conservación: objetivo y alcance, sistemas de control de la eficacia de la limpieza y desinfección, gestión de residuos, control de plagas, listado de productos de limpieza y desinfección utilizados, desinfección, distribución de tareas por áreas y responsables, tabla de frecuencia de limpieza y desinfección y sistema para las reparaciones, presenta técnico propio y plan de mantenimiento preventivo y correctivo.

Especifica quien va a realizar las tareas de limpieza, como, frecuencia y zonas a limpiar, siendo el plan de limpieza y conservación adecuados.

2.7°.- Medios materiales. Presenta:

- Uniformidad del personal
- 4. Medios materiales aportados por el licitador
 - o Medios materiales aportados a cocina
 - o Medios materiales aportados a barra de cafetería
 - o Medios materiales aportados a sala comedor
 - o Medios materiales aportados al servicio de comensales

Los medios materiales presentados son adecuados para la prestación del servicio. Todo el conjunto valorado de forma estimada por el ofertante en 14701 €. Indica la antigüedad del equipamiento, todo con una antigüedad máxima de 2 años.

2.8°.- Mejoras. Presenta: mejoras en relación a la lista de artículos, mejoras en relación a los menús, mejoras en relación a las ofertas de desayuno, mejoras en relación a las ofertas de almuerzo, mejoras en relación al número de platos combinados, mejoras en relación a nuevos servicios, mejoras en los horarios de apertura y mejoras en gestión de servicios especiales: eventos"





TERCERO: Requerir a la citada mercantil **TECNOLOGIA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U** para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el presente requerimiento, presente en el Registro General de esta Universidad la documentación que a continuación se detalla:

- Documentación acreditativa de la capacidad de obrar: D.N.I. del apoderado, escritura de constitución de la sociedad inscrita en el Registro Mercantil, escritura de poder, solicitud de bastanteo de poder, declaración de datos del licitador.
- Documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias (estatales y autonómicas) y con la Seguridad Social.
- Alta en el IAE y, en su caso, último recibo del mismo, así como la declaración responsable de no haberse dado de baja
- Solvencia económica y financiera, de acuerdo con lo exigido en el apartado 4.9 del pliego de cláusulas administrativas particulares.
- Solvencia técnica, de acuerdo con lo exigido en el apartado 4.9 del pliego de cláusulas administrativas particulares.
- Copia de la póliza por responsabilidad civil exigida en el apartado 8 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- Documento acreditativo de haber depositado una garantía definitiva, de acuerdo con el artículo 95 del TRLCSP por un importe de (L1: 2.000€ y L2: 2.000€), según se establece en el apartado 10.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- Hacer efectivo el pago del anuncio publicado, cuyo importe asciende a la cantidad de 921,93€

CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, y publicarla en el Perfil de Contratante del órgano de contratación.

EL RECTOR

Prof. Jesús Tadeo Pastor Ciurana

