

ANEXO 5

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PARA REGIR EN LA CONTRATACION DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-COMEDOR DE LOS EDIFICIOS DE ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE Y FRANCISCO JAVIER BALMIS Y MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE.

LOTE 1: CAFETERÍA-COMEDOR DEL EDIFICIO ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE

CRITERIOS DE ADJUDICACION:

Los criterios en orden a la adjudicación del contrato serán los siguientes:

- a) Oferta económica.....hasta **55 puntos**

- b) Memoria técnica, base a calidad artículos, medios humanos, técnicos y operativos y descripción del servicio, evaluable mediante juicio de valor.....hasta **45 puntos**

OFERTA ECONÓMICA

1º.- Lista de precios que propongan los licitadores para artículos de cafetería, en la CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO ALTABIX EN EL CAMPUS DE ELCHE Indicado en el *Anexo IV.I, punto 1*: **Hasta 30 puntos**

$$N^{\circ} \text{ de puntos} = 30x \left(\frac{\sum P_{\min}}{\sum P_i} \right)$$

Siendo:

$$\sum P_{\min}$$

= A la suma de los precios del Anexo IV.I, punto 1, mínima, presentado por los licitantes (en Euros).



$$\sum P_i$$

= A la suma de los precios del Anexo IV.1, punto 1, presentado por el licitante (en Euros).

Los precios se multiplicarán por su Factor corrector.

2º.- Lista de precios que propongan los licitadores para desayuno, almuerzo, menús, en la CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO ALTABIX EN EL CAMPUS DE ELCHE.

Indicado en el *Anexo IV.1, punto 2*: **Hasta 25 puntos**

$$N^{\circ} \text{ de puntos} = 25x \left(\frac{\sum P_{\min}}{\sum P_i} \right)$$

Siendo:

$$\sum P_{\min}$$

= A la suma de los precios del Anexo IV.1, punto 2, mínima, presentado por los licitantes, (en Euros).

$$\sum P_i$$

= A la suma de los precios del Anexo IV.1, punto 2, presentado por el licitante, (en Euros).

Los precios se multiplicarán por su Factor corrector.

3º.- Canon de explotación a favor de la Universidad que propongan los licitadores para la CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO ALTABIX EN EL CAMPUS DE ELCHE.: **No Procede. 0 puntos.**



MEMORIA TÉCNICA, BASE A CALIDAD ARTICULOS, MEDIOS HUMANOS, TÉCNICOS Y OPERATIVOS Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

4º.- Variedad, calidad, salubre, adecuación e idoneidad de:

Artículos de cafetería: indicado en Anexo II.I, punto 1.

Desayuno, Almuerzo, Menú: indicado en Anexo II.I, punto 2.

Que propongan los licitadores: **Hasta 15 puntos**

5º.- Gestión, operación y organización del servicio

Medios materiales y técnicos disponibles para la gestión, la operación y la organización del servicio.

Indicación de:

- Gestión de compras y almacenaje mínimo de productos de venta.
- Gestión de sustitución del personal de baja.
- Gestión de pago de nóminas, seguros, formación de personal.
- Gestión de la documentación necesaria que solicite la Universidad, Sanidad, o cualquier administración, para la prestación del servicio.

Que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos.**

6º.- Plan de limpieza de las instalaciones de la Cafetería-Comedor del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos.**

7.- Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones de la CAFETERIA-COMEDOR del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE, que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos.**

8.- Plan de seguridad e higiene alimentaria de la CAFETERIA-COMEDOR del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE, que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

9º.- Medios materiales a aportar por los licitadores, a la CAFETERIA-COMEDOR del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE:

(Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, fuente de agua con sistema de filtración y osmosis, jarras, vasos, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del



contrato), que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

10º.- Plan de gestión de residuos de la Cafetería–Comedor del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE, que propongan los licitadores: **Hasta 3 puntos.**

11º.- Mejoras aportadas por los licitadores a la CAFETERIA-COMEDOR del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE: **Hasta 2 puntos**

Se valorarán como mejoras:

- Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús). Incorporación de nuevos productos. Propuestas de mejoras en organización y servicio. **Hasta 1 punto.**
- Menús saludables y/o que cumplan los postulados de la dieta mediterránea. **Hasta 1 punto.**

Aquellos licitantes cuya oferta no alcance al menos 20 puntos en la memoria técnica, no serán considerados como aptos y se excluirán del proceso de contratación.

JUSTIFICACIÓN FORMULAS

En el caso de las listas de precios, la elección de esta formulación se establece con el objeto de premiar la baja proporcional de los precios.

JUSTIFICACION DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

En un procedimiento de servicio como este, los precios de los artículos es un elemento esencial de alta importancia y se valora con 55 puntos.

La Memoria técnica, base a calidad artículos, medios humanos, técnicos y operativos y descripción del servicio, se considera de alta importancia y se valora con 45 puntos, repartidos según se indica.

JUSTIFICACIÓN MODO DE VALORACIÓN:

Repartición de puntos, valoración de la memoria técnica, base a calidad artículos, medios humanos, técnicos y operativos y descripción del servicio:

4º.- Variedad, calidad, saludable, adecuación e idoneidad de:



Artículos de cafetería, indicado en Anexo II.I, punto 1.

Desayuno, Almuerzo, Menú,... indicado en Anexo II.II, punto 2.

Que propongan los licitadores.

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, para el agrado y satisfacción de los clientes y se valora hasta 15 puntos.

5º.- Gestión, operación y organización del servicio

Medios materiales y técnicos disponibles para la gestión, la operación y la organización del servicio.

Indicación de:

- Gestión de compras y almacenaje mínimo de productos de venta.
- Gestión de sustitución del personal de baja.
- Gestión de pago de nóminas, seguros, formación de personal.
- Gestión de la documentación necesaria que solicite la Universidad, Sanidad, o cualquier administración, para la prestación del servicio.

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, para evitar que el servicio se quede sin productos básicos de venta, para verificar la capacidad y compromiso de la empresa de sustitución de personal y para verificar la capacidad de tramitación de documentación necesaria para la prestación del servicio y se valora hasta 5 puntos.

6º.- Plan de limpieza de las instalaciones de la Cafetería-Comedor del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE que propongan los licitadores:

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, para mantener las instalaciones, maquinaria y utensilios en correcto estado de limpieza, y se valora hasta 5 puntos.

7.- Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones de la CAFETERIA-COMEDOR del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE, que propongan los licitadores:

Se considera de importancia, para la prestación y continuidad del servicio y se valora hasta 5 puntos.

8.- Plan de seguridad e higiene alimentaria de la CAFETERIA-COMEDOR del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE, que propongan los licitadores:

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, y seguridad



sanitaria de los clientes y se valora hasta 5 puntos.

9º.- Medios materiales aportados por los licitadores, a la CAFETERIA-COMEDOR del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE:

(Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, fuente de agua con sistema de filtración y osmosis, jarras, vasos, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato). Que propongan los licitadores.

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, y se valora hasta 5 puntos.

10º.- Plan de gestión de residuos de la Cafetería-Comedor del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE, que propongan los licitadores:

Se considera necesario, para la prestación del servicio, y el medio ambiente y se valora hasta 3 puntos.

11º.- Mejoras aportadas por los licitadores a la CAFETERIA-COMEDOR del Edificio ALTABIX DEL CAMPUS DE ELCHE:

- Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús). Incorporación de nuevos productos y servicios. Propuestas de mejoras en organización y servicio:
Se considera interesante, para mejorar la prestación del servicio, y se valora hasta 1 punto.
- Menús saludables y/o que cumplan los postulados de la dieta mediterránea:
Se considera interesante, para mejorar la variedad del servicio, y se valora hasta 1 punto.



LOTE 2: CAFETERIA-COMEDOR EN LOS EDIFICIOS FRANCISCO JAVIER BALMIS Y MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT

CRITERIOS DE ADJUDICACION:

Los criterios en orden a la adjudicación del contrato serán los siguientes:

- a) Oferta económica.....hasta **55 puntos**

- b) Memoria técnica, base a calidad artículos, medios humanos, técnicos y operativos y descripción del servicio, evaluable mediante juicio de valorhasta **45 puntos**

OFERTA ECONÓMICA

1º.- Lista de precios que propongan los licitadores para artículos cafetería, en la cafetería del edificio MARIE CURIE, del Campus de Sant Joan d´Alacant.

Indicado en el *Anexo IV.II, punto 1: Hasta 10 puntos*

$$N^{\circ} \text{ de puntos} = 10x \left(\frac{\sum P^{\min}}{\sum P_i} \right)$$

Siendo:

$$\sum P^{\min}$$

= A la suma de los precios mínimos del Anexo IV.II, punto 1, de los licitantes (en Euros).

$$\sum P_i$$

= A la suma de los precios del Anexo IV.II, punto 1, del licitante (en Euros).

Los precios se multiplicarán por su Factor corrector.

Ante el mismo producto, el precio de concurso y de adjudicación será el mismo en la cafetería del edificio MARIE CURIE y la cafetería-comedor del edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS.



2º.- Lista de precios que propongan los licitadores para desayuno, almuerzo, menú, en la cafetería-comedor del edificio MARIE CURIE, del Campus de Sant Joan d´Alacant.

Indicados en el *Anexo IV.II, punto 2: Hasta 5 puntos*

$$N^{\circ} _ de _ puntos = 5x \left(\frac{\sum P^{min}}{\sum P_i} \right)$$

Siendo:

$$\sum P^{min}$$

= A la suma de los precios mínimos del Anexo IV.II, punto 2, de los licitantes (en Euros).

$$\sum P_i$$

= A la suma de los precios del Anexo IV.II, punto 2, del licitante (en Euros).

Los precios se multiplicarán por su Factor corrector.

Ante el mismo producto, el precio de concurso y de adjudicación será el mismo en la cafetería del edificio MARIE CURIE y la cafetería-comedor del edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS.

3º.- Lista de precios que propongan los licitadores para artículos cafetería, en la cafetería-comedor del edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS, del Campus de Sant Joan d´Alacant.

Indicado en el *Anexo IV.II, punto 3: Hasta 20 puntos*

$$N^{\circ} _ de _ puntos = 20x \left(\frac{\sum P^{min}}{\sum P_i} \right)$$



Siendo:

$$\sum P_{\min}$$

= A la suma de los precios mínimos del Anexo IV.II, punto 3, de los licitantes (en Euros).

$$\sum P_i$$

= A la suma de los precios del Anexo IV.II, punto 3, del licitante (en Euros).

Los precios se multiplicarán por su Factor corrector.

Ante el mismo producto, el precio de concurso y de adjudicación será el mismo en la cafetería del edificio MARIE CURIE y la cafetería-comedor del edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS.

4º.- Lista de precios que propongan los licitadores para desayuno, almuerzo, menús, en la cafetería-comedor del edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS, del Campus de Sant Joan d'Alacant.

Indicados en el *Anexo IV.II, punto 4*: **Hasta 20 puntos**

$$N^{\circ} \text{ de puntos} = 20x \left(\frac{\sum P_{\min}}{\sum P_i} \right)$$

Siendo:

$$\sum P_{\min}$$

= A la suma de los precios mínimos del Anexo IV.II, punto 4, de los licitantes (en Euros).

$$\sum P_i$$

= A la suma de los precios del Anexo IV.II, punto 4, del licitante (en Euros).

Los precios se multiplicarán por su Factor corrector.



Ante el mismo producto, el precio de concurso y de adjudicación será el mismo en la cafetería del edificio MARIE CURIE y la cafetería-comedor del edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS.

5º.- Canon de explotación a favor de la Universidad que propongan los licitadores para la cafetería del edificio MARIE CURIE y la cafetería-comedor del edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS: **No Procede. 0 puntos.**

MEMORIA TÉCNICA, BASE A CALIDAD ARTICULOS, MEDIOS HUMANOS, TÉCNICOS Y OPERATIVOS Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

6º.- Variedad, calidad, saludable, adecuación e idoneidad de:

Artículos de cafetería, indicado en Anexo II.II, punto 1.

Desayuno, Almuerzo, Menú,... indicado en Anexo II.II, punto 2.

Artículos de cafetería, indicado en Anexo II.II, punto 3.

Desayuno, Almuerzo, Menú,... indicado en Anexo II.II, punto 4.

Que propongan los licitadores.

Hasta 10 puntos

7º.- Variedad, calidad, saludable, adecuación e idoneidad de:

Menú diario en comedor 2,... indicado en Anexo II.II, punto 5.

Menú para comidas de protocolo en comedor 2,... indicado en Anexo II.II, punto 5.

Carta del Restaurante en comedor 2,... indicado en Anexo II.II, punto 5.

Que propongan los licitadores.

Hasta 5 puntos

8º.- Gestión, operación y organización del servicio

Medios materiales y técnicos disponibles para la gestión, la operación y la organización del servicio.

Indicación de:

- Gestión de compras y almacenaje mínimo de productos de venta.
- Gestión de sustitución del personal de baja.
- Gestión de pago de nóminas, seguros, formación de personal.
- Gestión de la documentación necesaria que solicite la Universidad, Sanidad,



o cualquier administración, para la prestación del servicio.

Que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos.**

9º.- Plan de limpieza de las instalaciones de la Cafetería–Comedor del Edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS y Cafetería del Edificio MARIE CURIE que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

10.- Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones de las CAFETERIA-COMEDOR, que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

11.- Plan de seguridad e higiene alimentaria de las CAFETERIA-COMEDOR, que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

12º.- Medios materiales aportados por los licitadores, en las CAFETERIA-COMEDOR:

(Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, fuente de agua con sistema de filtración y osmosis, jarras, vasos, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato), que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

13º.- Plan de gestión de residuos de las CAFETERÍA-COMEDOR, que propongan los licitadores: **Hasta 3 puntos.**

14º.- Mejoras aportadas por los licitadores en las CAFETERIA-COMEDOR: **Hasta 2 puntos**

Se valorarán como mejoras:

- Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús). Incorporación de nuevos productos. Propuestas de mejoras en organización y servicio. **Hasta 1 punto.**
- Menús saludables y/o que cumplan los postulados de la dieta mediterránea. **Hasta 1 punto.**

Aquellos licitantes cuya oferta no alcance al menos 20 puntos en la memoria técnica, no serán considerados como aptos y se excluirán del proceso de contratación:



JUSTIFICACIÓN FORMULAS

En el caso de las listas de precios, la elección de esta formulación se establece con el objeto de premiar la baja proporcional de los precios.

JUSTIFICACION DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

En un procedimiento de servicio como este, los precios de los artículos es un elemento esencial de alta importancia y se valora con 55 puntos.

La Memoria técnica, base a calidad artículos, medios humanos, técnicos y operativos y descripción del servicio, se considera de alta importancia y se valora con 45 puntos, repartidos según se indica.

JUSTIFICACIÓN MODO DE VALORACIÓN:

Repartición de puntos, valoración de la memoria técnica, base a calidad artículos, medios humanos, técnicos y operativos y descripción del servicio

6º.- Variedad, calidad, saludable, adecuación e idoneidad de:

Artículos de cafetería, indicado en Anexo II.II, punto 1.

Desayuno, Almuerzo, Menú, ... indicado en Anexo II.II, punto 2.

Artículos de cafetería, indicado en Anexo II.II, punto 3.

Desayuno, Almuerzo, Menú, ... indicado en Anexo II.II, punto 4.

Que propongan los licitadores.

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, para el agrado y satisfacción de los clientes y se valora hasta 10 puntos.

7º.- Variedad, calidad, saludable, adecuación e idoneidad de:

Menú diario en comedor 2, ... indicado en Anexo II.II, punto 5.

Menú para comidas de protocolo en comedor 2, ... indicado en Anexo II.II, punto 5.

Carta del Restaurante en comedor 2, ... indicado en Anexo II.II, punto 5.

Que propongan los licitadores.

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, para el agrado y satisfacción de los clientes y se valora hasta 5 puntos.



8º.- Gestión, operación y organización del servicio

Medios materiales y técnicos disponibles para la gestión, la operación y la organización del servicio.

Indicación de:

- Gestión de compras y almacenaje mínimo de productos de venta.
- Gestión de sustitución del personal de baja.
- Gestión de pago de nóminas, seguros, formación de personal.
- Gestión de la documentación necesaria que solicite la Universidad, Sanidad, o cualquier administración, para la prestación del servicio.

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, para evitar que el servicio se quede sin productos básicos de venta, para verificar la capacidad y compromiso de la empresa de sustitución de personal y para verificar la capacidad de tramitación de documentación necesaria para la prestación del servicio y se valora hasta 5 puntos.

9º.- Plan de limpieza de las instalaciones de la Cafetería–Comedor del Edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS y Cafetería del Edificio MARIE CURIE

Que propongan los licitadores.

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, y se valora hasta 5 puntos.

10.- Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones de las CAFETERIA-COMEDOR

Que propongan los licitadores.

Se considera de importancia, para la prestación y continuidad del servicio y se valora hasta 5 puntos.

11.- Plan de seguridad e higiene alimentaria de las CAFETERIA-COMEDOR

Que propongan los licitadores

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, y seguridad sanitaria de los clientes y se valora hasta 5 puntos.

12º.- Medios materiales aportados por los licitadores, en las CAFETERIA-COMEDOR:

(Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, fuente de agua con sistema de filtración y osmosis, jarras, vasos, enseres y aparatos necesarios, que no se



incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato). Que propongan los licitadores.

Se considera de importancia, para la prestación del servicio, y se valora hasta 5 puntos.

13º.- Plan de gestión de residuos de las Cafetería-Comedor, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato.

Que propongan los licitadores.

Se considera necesario, para la prestación del servicio, y el medio ambiente y se valora hasta 3 puntos.

14º.- Mejoras aportadas por los licitadores en las CAFETERIA-COMEDOR:

- Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús). Incorporación de nuevos productos y servicios.
Propuestas de mejoras en organización y servicio:
Se considera interesante, para mejorar la prestación del servicio, y se valora hasta 1 punto.
- Menús saludables y/o que cumplan los postulados de la dieta mediterránea:
Se considera interesante, para mejorar la variedad del servicio, y se valora hasta 1 punto.

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Técnico del Servicio de Infraestructuras

Fdo. Pedro Rodríguez Sánchez
Jefe del Servicio de Infraestructuras

