



DADES DEL CONTRACTE	
Expedient	E-300100/02-04-15
Objecte	Contracte de gestió de serveis públics, modalitat concessió, per a l'exploració dels serveis de cafeteria i menjador al Campus de la Ciutadella i al Campus del Poblenou i el subministrament d'aliments i begudes mitjançant màquines expenedores (vènding) als campus esmentats i a l'edifici de la Mercè de la Universitat Pompeu Fabra
Procediment	Procediment obert
Pressupost bàsic de licitació	Cànon fix mensual: 4.907,75 euros
Data adjudicació contracte	26 de gener de 2016
Número d'ofertes rebudes	4
Import adjudicació	Cànon fix mensual: 5.398,51 euros
Termini d'execució	La durada de la concessió serà de cinc (5) anys des de la data de formalització del contracte.
Motiu de l'adjudicació	<p>S'adjudica a l'empresa UNICANTINA 2006, SLU, atès que en el seu conjunt és la proposta que es considera més avantatjosa per a la Universitat d'acord amb els criteris establerts al Plec de clàusules administratives particulars i en concret la seva oferta destaca respecte les altres pels següents aspectes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pel que fa a l'ampliació dels horaris de cafeteria, amplia entre 60 i 90 minuts els horaris depenent de l'espai de cafeteria.- Pel que fa al procediment d'obertura i tancament de les instal·lacions destaca pel seguiment d'un llistat check-list que garanteix en major mesura el correcte estat de neteja de les instal·lacions, proposta similar a la de l'oferta millor valorada en segon lloc i que rep la mateixa puntuació en aquest aspecte.- Quant al procediment de neteja de les instal·lacions presenta una relació diària de les freqüències de neteja permetent una visualització dels seus procediments, en comparació de les altres ofertes que no aporten les freqüències, que era un criteri de valoració, o fan descripcions genèriques del pla de neteja.

	<ul style="list-style-type: none"> - Els seus criteris nutricionals a l'hora de confeccionar els menús són els millor expressats i complets. Fa una descripció detallada quant a la seva política nutricional, dóna àmplia informació de l'equilibri entre plats i aporta un informe quantitatiu nutricional i recomanacions de l'OMS. Els menús són dissenyats per dietistes-nutricionistes de l'Institut d'Assessorament Dietètic i Nutricional i estan adaptats a la gastronomia mediterrània i són equilibrats nutricionalment. S'adjunta també un quadre amb pautes d'elaboració de menús. - Quant a l'oferta de menjar ètic i sostenible, és l'oferta que ofereix un major nombre d'opcions de menjar per a vegans, vegeterians, menús sense sal i dietètics amb cinc opcions de primers plats - És l'oferta millor valorada quant a la metodologia per a la selecció de matèries primeres juntament amb Eurest, que es considera equivalent en aquest aspecte. Destaca per la selecció de proveïdors en base a criteris de qualitat, cobertura de servei i preu, la prova de productes, la visita a les instal·lacions, que disposin de l'acreditació de productes de proximitat, ecològics i de comerç just. Es prioritzen els productes frescos i inclourà a les cafeteries productes amb certificació d'agricultura ecològica i de proximitat. El menú dirari serà totalment elaborat amb productes d'agricultura ecològica i el cafè i el sucre seran de comerç just. - Pel que fa a l'oferta econòmica, el Plec de clàusules administratives particulars ja ponderava amb un 70% de la puntuació total dels criteris a valorar de forma automàtica la gran importància que dóna la Universitat als preus unitaris de venda als usuaris. En aquest criteri, tot i no ser la millor oferta (la qual obté 70 punts) és pràcticament igual a la de preus unitaris més baixa, obtenint en aquest apartat 69,85 punts.
Dades de l'adjudicatari	Empresa: UNICANTINA 2006, SLU Nacionalitat: Espanyola
Data de formalització del contracte	22 de febrer de 2016