



## **ANEXO III DEL CONTENIDO DE LA PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-COMEDOR DEL EDIFICIO PUIG CAMPANA EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE**

La documentación técnica y económica a aportar estará sujeta a las obligaciones recogidas en este apartado.

### **LA PROPOSICIÓN ECONÓMICA SOBRE EL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO CONTENDRÁ (a incluir en el sobre C):**

- ✓ **Relación de precios de menú, y restos de artículos** que cobrarán, caso de resultar adjudicatarios.

A este respecto, en **Anexo II** a este Pliego se aporta una lista, que es indicativa, en cuanto al menú, y mínima, en cuanto al resto de artículos. En consecuencia, los licitadores podrán ampliar o modificar la lista de menús, incluso proponiendo bonos de comida, menús para diabéticos y bajos en calorías, pudiendo así mismo, ampliar la del resto de artículos, de acuerdo con su criterio sobre el mejor servicio a prestar.

Asimismo, los precios que constan en el Anexo II del presente pliego, tendrán la consideración de precios máximos de licitación.

La propuesta económica se presentará por escrito a máquina, mediante **el modelo** que se acompaña al pliego y no se aceptarán aquellas que tengan omisiones, errores o tachaduras, que impidan conocer claramente lo que la Universidad estime fundamental para considerar la oferta.





**LA PROPOSICIÓN TÉCNICA SOBRE EL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO  
CONTENDRÁ (A INCLUIR EN EL SOBRE B):**

La extensión final de la documentación técnica con respecto a los criterios de valoración no podrá exceder los límites establecidos, en cuyo caso no será objeto de valoración y se otorgará una puntuación global de 0 puntos.

El formato de presentación será el siguiente:

- Fuente: Arial Tamaño 11
- Interlineado sencillo (1)
- 1 Cara Tamaño A-4

Las empresas licitadoras deberán aportar la siguiente documentación, con la extensión máxima indicada entre paréntesis

➤ **La lista de artículos que componen la oferta**, detallando su calidad que deberá ser siempre de primera, comprenderá como mínimo los siguientes puntos **(10 páginas)**:

- Menú del día
- Refrescos y bebidas no alcohólicas.
- Bebidas calientes.
- Bocadillos y Sándwich.
- Desayunos.
- Pastelería y bollería.
- Tapas.
- Cervezas y vinos ( graduación no superior a 18 °)

➤ **Memoria del servicio**, que comprenderá **(40 páginas)**:

- ✓ **Relación de medios humanos** con que se dote al servicio, en caso de resultar adjudicatario con indicación de categoría y niveles referidos al correspondiente Convenio Colectivo, indicando dedicación. Se incluirá currículum y funciones de la persona que representará a la empresa, indicando también su categoría y dedicación.





- ✓ **Plan de Limpieza y Conservación** con el que se compromete cada licitador, en el que necesariamente deberá constar la frecuencia y periodicidad de las operaciones rutinarias, tanto de limpieza como de mantenimiento. Sistema para las reparaciones.
  - ✓ **Relación de medios materiales** que se aporta a la prestación del servicio.
  - ✓ **Uniformidad del personal.**
  - ✓ **Organización de los horarios y servicios** considerando como mínimos los indicados en el pliego.
  - ✓ **Organización de servicios especiales** con precio concertado de catering con ocasión de reuniones y otro tipo de actos que lo requieran.
  - ✓ **El uso por el contratista de la identidad corporativa de la Universidad** en la cartelería, lista de precios, cartas y menús, elementos decorativos, etc. de la Cafetería Comedor. La Universidad proporcionará a la empresa adjudicataria un manual de identidad corporativa. Todos estos elementos deberán contar con el visto bueno de la Universidad.
- Relación de **medios materiales aportados por el licitador** en caso de resultar adjudicatario **(10 páginas)**.
- Mejoras aportadas por los licitadores: **(8 páginas)**
- Propuestas de mejoras en organización y servicio.
  - Nuevos menús (Diabéticos, Hipocalórico...).
  - Bonos de menús.
  - Promociones.

Fdo.: Víctor Menéndez Ruiz.  
Unidad de Mantenimiento y Obras.

