



PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS A REGIR EL PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO BALMIS Y DE CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D´ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

1. OBJETO DEL CONTRATO.

La prestación del servicio de CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y DE CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D´ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

2. UBICACIÓN:

2.1 Cafetería-Comedor en Planta baja del Edificio FRANCISCO JAVIER BALMIS, del Campus de Sant Joan d´Alacant, de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Distribución del Local:

47,90 m², destinados a cocina

31,50 m² destinados a almacén

426,50 m² destinados a cafetería, comedor 1

60,50 m² destinados a comedor 2

2.2 Cafetería en Planta baja del Edificio MARIE CURIE, del Campus de Sant Joan d´Alacant, de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Distribución del Local: 52,22 m², destinados a cafetería.

3. USUARIOS:

3.1 Podrá hacer uso de la CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS y de la CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D´ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE los alumnos, becarios, todo el personal docente e investigación, personal de administración y servicios, todo el personal de

Handwritten signature in blue ink.



Miguel Hernández

VICERECTORADO UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

INFRAESTRUCTURAS V. B.º. EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



los Institutos Universitarios adscritos a la Universidad, etc., así como sus acompañantes o visitantes y el personal de las empresas adjudicatarias de obras o servicios de la Universidad.

- 3.2 En el caso de celebración de Congresos, Sesiones o Reuniones Oficiales de cualquier índole, la CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS y la CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE deberán presentar oferta de cuantos artículos le sean demandados

4. HORARIO.

- 4.1 El horario que regirá para la prestación del servicio DE LA CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT será el siguiente:

Lunes a Viernes: 8:00 a 20:00

Sábados: 9:00 a 14:00

Julio: 8:00 a 17:00

Agosto: Cerrado

Durante los periodos de Semana Santa y Navidades, y en función de los edificios que permanezcan cerrados por parte de la Universidad, se podrá dejar de prestar este servicio, a petición del adjudicatario y con el visto bueno de la administración.

El horario de comida será de 13 a 16 horas.

- 4.2 El horario que regirá para la prestación del servicio DE LA CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT será el siguiente:

Lunes a Viernes: 8:00 a 16:00

Sábados: Cerrado

Agosto: Cerrado

Durante los periodos de Semana Santa y Navidades, y en función de los edificios que permanezcan cerrados por parte de la Universidad, se

UNIVERSITAT
Miguel Hernández
VICERECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

EST



podrá dejar de prestar este servicio, a petición del adjudicatario y con el visto bueno de la administración.

El horario de comida será de 13 a 16 horas.

- 4.3 La Universidad se reserva el derecho de modificar los horarios. Si por alguna causa, a criterio de la Universidad, fuera necesario prestar servicio en fecha señaladas como festivo en el calendario laboral, se deberá prestar el servicio solicitado, lo que será comunicado al contratista preferiblemente con 48 horas de antelación. Cualquier modificación en el horario por parte del adjudicatario, deberá contar con la autorización de la Gerencia de la Universidad.
- 4.4 Asimismo deberán atender fuera de los locales destinados a CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE aquellos servicios extraordinarios que se soliciten por los titulares de los órganos superiores y de nivel directivo siempre que tengan lugar dentro de los locales sede de la Universidad y dentro del horario establecido.

5. PRECIOS.

- 5.1 La empresa adjudicataria vendrá obligada a tener expuesta en lugar visible y previamente aprobado por la Universidad una lista de precios aprobada por la Universidad, no pudiéndose variar los mismos sin autorización de la misma. Asimismo, la inclusión de nuevos productos y sus precios deberán ser previamente aprobados por la Universidad, a solicitud del contratista.
- 5.2 Será de aplicación al suministro de los artículos ofertados, el incremento anual que indique la legislación vigente, para lo cual la empresa adjudicataria, cuando corresponda, presentará el listado de los nuevos precios, en el que estará incorporado este incremento, para su aprobación por la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ y posterior aplicación, previa exposición a la vista del público en la CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE.



Miguel Hernández

VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



- 5.3 La empresa adjudicataria del servicio mediante contrato administrativo especial de la CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, no podrá introducir ninguna modificación en los precios al público; cualquier infracción en esta materia, dará derecho a la Universidad a resolver el contrato por incumplimiento
- 5.4 Los artículos objeto de consumo en la CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, serán adquiridos por el contratista entre los de calidad que sirvió de base para la adjudicación.
- 5.5 El contratista se compromete a no utilizar el nombre de la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores, o en sus relaciones con personal a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- 5.6 Los precios de los artículos serán los mismos tanto si se expenden en barra como en mesa.
- 5.7 El contratista deberá entregar un tique, o en su caso, justificante o factura, si así lo solicitase el usuario, que refleje el servicio prestado.
- 5.8 Deberá tener a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones.

6. ARTÍCULOS DE CONSUMO.

- 6.1 Los artículos que han de expendirse en la CAFETERIA-COMEDOR EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE responderán a los usuales en este tipo de servicios, específicamente la oferta del contratista incluirá como mínimo los siguientes puntos: menús, refrescos y zumos, infusiones, bocadillos

VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

FST



y sándwich, desayunos y almuerzos. Debiendo estar todos los alimentos perfectamente condimentados y preparados según las normas vigentes dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo o cualquiera otra Administración competente en la materia.

Los artículos que han de expendirse en el COMEDOR 2 del EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE responderán a los usuales en este tipo de servicios; específicamente la oferta del contratista incluirá como mínimo los siguientes puntos: Carta del restaurante, menú diario en comedor 2 y menú para comidas de protocolo. Debiendo estar todos los alimentos perfectamente condimentados y preparados según las normas vigentes dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo o cualquiera otra Administración competente en la materia.

Todos los artículos que se consuman en el comedor 2: carta del restaurante, menú diario en el comedor 2, menú para comidas de protocolo, se servirán a los clientes del comedor 2 del EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS por camareros contratados por el adjudicatario.

Los artículos que han de expendirse en la CAFETERIA EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE responderán a los usuales en este tipo de servicios, teniendo en cuenta que este local no cuenta con extracción de gases y no dispone de cocina; específicamente la oferta del contratista incluirá como mínimo los siguientes puntos: refrescos y zumos, infusiones, bocadillos fríos y sándwich fríos, desayunos y almuerzos. Debiendo estar todos los alimentos perfectamente condimentados y preparados según las normas vigentes dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo o cualquiera otra Administración competente en la materia.

Al contratista le estarán terminantemente prohibido la celebración de banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares del personal del Centro o de personas ajenas al mismo.

UNIVERSITAS

Miguel Hernández
VICERECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



6.2. Queda prohibido despachar consumiciones fuera de los locales destinados a CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, salvo en aquellos casos especiales, debidamente autorizados por la Universidad.

6.3. El contratista tendrá cada día a disposición de los usuarios un menú económico EN LA CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE.

El precio será ofertado por el contratista e incluirá: tres primeros platos, tres segundos platos (a elegir uno de cada grupo), postre, bebida y pan. El menú será diferente cada uno de los cinco días laborables.

7. PERSONAL.

7.1 El adjudicatario dispondrá de personal de su plantilla suficiente para mantener en perfecto estado de limpieza y conservación tanto el local como la maquinaria, dicho personal tendrá entre otros cometidos que el adjudicatario le pueda asignar los siguientes:

a) Representación de la empresa, ante la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ, durante su jornada de trabajo.

b) Velar por el estricto cumplimiento de las condiciones del contrato, y especialmente las referidas:

- A la limpieza del local y retirada de residuos, hasta el lugar que determine la Universidad.
- Al mantenimiento del local, mobiliario e instalaciones.
- A la continuidad del servicio y suministro de los artículos ofertados.

7.2. El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal, debiendo ser uniformado por cuenta del mismo. Las prendas de uniformidad serán debidamente presentadas a la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ para su conformidad, vigilándose su reposición y limpieza, que será siempre por cuenta

FJT

UNIVERSIDAD
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



del adjudicatario.

El personal del adjudicatario deberá identificarse, mediante una chapa o cartel, además de la uniformidad exigida.

- 7.3. El personal que por su cuenta aporte y utilice el contratista para la prestación del servicio, y que necesariamente habrá de ser suficiente, según los criterios de la Universidad, para atender debidamente a los clientes durante el horario establecido, deberá acreditar la calificación adecuada al puesto de trabajo que desempeñe y estar en posesión del carnet de "manipulador de alimentos". Este personal no tendrá derecho alguno acerca de la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, quien de acuerdo con su calidad de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá cumplir sus obligaciones con arreglo a la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte vinculada la Universidad con dicho personal, aun cuando las medidas que adopte el contratista incluso la de despido, sean de algún modo consecuencia indirecta de las facultades de inspección y policía que se reserva la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ.
- 7.4. El contratista está obligado a dar de alta a sus trabajadores en la Seguridad Social, dentro del plazo preceptivo presentando mensualmente a la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ los modelos TC-1 y TC-2 acreditativos de estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social. El contrato se resolverá automáticamente, una vez conste a la Universidad, la demora, retraso o dilación en el pago de dichas cuotas.

8. MANTENIMIENTO DE LOS LOCALES, MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA E INSTALACIONES

Será por cuenta del contratista la conservación y mantenimiento de los locales, mobiliario, equipamiento, maquinaria e instalaciones fijas, que conlleva este servicio.

El mobiliario, equipamiento y maquinaria se detallan en el Anexo I Inventario.

Será a cargo del contratista el mantenimiento y reparación de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua, gas, electricidad, aguas residuales y cualquiera de análoga naturaleza.

FJI

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



Será a cargo del contratista la conservación en perfecto estado del mobiliario y enseres inicialmente aportados, así como su reposición cuando lo aconseje su uso.

El contratista no podrá realizar obras de reforma, ni variar la situación de la maquinaria, mostradores y demás elementos, sin previo consentimiento escrito de la Universidad.

Será por cuenta del contratista el mantenimiento técnico legal, así como las revisiones establecidas obligatoriamente por ley. Cualquier intervención sobre las instalaciones será realizada por empresa legalmente autorizada para tales fines.

Se seguirán unos programas o cuadros de revisión destinados a conocer el estado actual de las instalaciones, equipos o elementos, así como a detectar cualquier avería o defecto, con lo que se podrá corregir, regular, sustituir, limpiar o reparar sin que se produzcan alteraciones de consideración en el funcionamiento y utilización de las mismas, así como las revisiones establecidas obligatoriamente por ley (Mantenimiento técnico – legal).

El adjudicatario deberá cumplir por sí mismo o por empresa contratada lo dispuesto en:

Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias (Real Decreto 842/2002 de 2 de Agosto de 2002).

Reglamentación vigente del Ministerio de Industria y Energía, sobre el mantenimiento de instalaciones de fontanería y saneamiento.

Real Decreto 865/2003, del 4 de julio por el que se establecen los "Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis", las recomendaciones de la **norma UNE 100030 IN** "Guía para la prevención y control de la proliferación y diseminación de la legionela en instalaciones"

Cualquier normativa en vigor referente a las instalaciones o equipamiento a mantener.

UNIVERSITAS
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS



El adjudicatario hará efectiva por sí mismo o por empresa contratada cualquier normativa que durante la vigencia del contrato pudiera verse modificada.

Se realizarán las correcciones, reparaciones y regulaciones necesarias para el correcto funcionamiento, operatividad y seguridad de las instalaciones, a medida que se detecten anomalías durante el programa de mantenimiento preventivo.

La empresa adjudicataria será responsable de las deficiencias debidas a una errónea e incompleta inspección o a una omisión de los deberes de conservación, debiendo la empresa adjudicataria asumir las responsabilidades de los daños que como consecuencia hubiesen podido producirse.

La empresa adjudicataria será también responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida al mantenimiento legal y que pueda exigir cualquier organismo oficial.

En caso de que las deficiencias provoquen gastos extraordinarios a la UMH, y se demuestre la responsabilidad de la contrata, se podrán aplicar sanciones de carácter económico proporcionadas a las faltas y deficiencias.

El adjudicatario será responsable y dará las oportunas indicaciones a su personal para el cuidado de las instalaciones y ahorro de energía (apagado de luces, cierre de puertas, etc.).

Los mantenimientos correctivos realizados tendrán la cobertura de garantía fijada por la legislación vigente. Esta garantía obligará, aun en caso de cesación del presente.

El adjudicatario deberá informar y acreditar por escrito las revisiones y mantenimientos realizados sobre el equipamiento de la cafetería, puesto a disposición del adjudicatario por la Universidad. Esta acreditación se efectuará como mínimo anualmente.

UNIVERSITAS

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



9. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

El Contratista estará obligado a cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria.

El contratista cumplirá con la Normativa Sanitaria en materia de Seguridad e higiene Alimentaria que indica la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.

El adjudicatario hará efectiva cualquier normativa que durante la vigencia del contrato pudiera verse modificada.

La legislación europea, a través del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, hace recaer en las empresas la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria y establece que ésta debe ser reforzada con la creación, implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El Contratista seguirá las indicaciones de la Guía de "Criterios de Autocontrol para establecimientos de comidas preparadas" de la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana, este documento, complementario a la Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene, va especialmente enfocado a facilitar la implantación de requisitos de autocontrol a las empresas del sector de comidas preparadas que no disponen de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico propio. Al mismo tiempo, se pretende que estos criterios sirvan de referencia a los servicios de control oficial para evaluar el cumplimiento de la legislación que se aplica al sector.

El Contratista inscribirá la actividad como establecimiento elaborador de comidas preparadas para su consumo en el establecimiento.

El Contratista notificará al interlocutor la inscripción en el registro sanitario de establecimientos alimentarios menores. Decreto 20/2012, del Consell, por el que se crea el Registro Sanitario de establecimientos alimentarios menores.

El Contratista hará llegar al interlocutor una copia de cada Formulario de Inspección que realicen los Inspectores de Sanidad de la Conselleria de Sanitat de

FST

UNIVERSITAT
Miguel Hernández
VICERECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



la Generalitat Valenciana.

La empresa adjudicataria será responsable de las consecuencias debidas a una deficiente prestación del servicio, a una deficiente manipulación de los alimentos, a falta de higiene o a una deficiente conservación de los alimentos, debiendo la empresa adjudicataria asumir las responsabilidades de los daños que como consecuencia hubiesen podido producirse.

La empresa adjudicataria será también responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida a seguridad e higiene alimentaria que pueda exigir cualquier organismo oficial.

10. GESTION DE RESIDUOS

El Contratista estará obligado a efectuar la recogida selectiva de todos los residuos generados directa o indirectamente por su actividad, agrupándolos en 5 contenedores:

- Aceites vegetales, de color a determinar por la UMH.
- Vidrio (normalmente incluye las botellas, frascos, botes, etc. de vidrio), de color verde claro.
- Residuos orgánicos (restos de comida, pañales, cenizas, etc.), color verde oscuro o naranja.
- Cartón y papel (periódicos, revistas, embalajes, etc.), color azul.
- Envases (normalmente incluyen los envases de plásticos, latas, tetra-brik, etc), de color amarillo.

EL ADJUDICATARIO DEBERÁ:

- Gestionar y en caso necesario asumir costes de la recogida de los residuos por una empresa autorizada.
- Tener a disposición de la UMH la trazabilidad de dichos residuos.
- Redactar un informe anual de la "Gestión de los residuos" que se entregará al Técnico que la Universidad designe para estas funciones.
- Facilitar y fomentar la recogida selectiva de residuos, por parte del personal y de los usuarios del servicio, colocando los contenedores necesarios, correctamente identificados.

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



- Colaborar en esta materia estrechamente con la Universidad Miguel Hernández de Elche, y cumplir con lo dispuesto en la Ley del 10/1998 del 21 de abril, de Residuos.

11. IMAGEN CORPORATIVA

El contratista **estará obligado a respetar la identidad corporativa** de la Universidad Miguel Hernández de Elche en la cartelería, lista de precios, cartas y menús. La universidad Proporcionará a la empresa adjudicataria un manual de identidad corporativa. Todos estos elementos deberán contar con el visto bueno de la Universidad.

12. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL SERVICIO

La Universidad se reserva el derecho de establecer procedimientos de control necesarios para verificar el correcto funcionamiento del servicio prestado. La empresa adjudicataria, durante el periodo de duración del contrato se someterá, en lo referente a sus prestaciones, al sistema de calidad y, específicamente, a las actividades de aseguramiento de la calidad de la UMH.

La Universidad, a través del Servicio de Infraestructuras, controlará y vigilará la correcta ejecución del servicio designándose, por el Gerente o Director del Servicio de Infraestructuras, un interlocutor principal. La empresa designará para idéntico fin, un interlocutor principal para la UMH, asignándole un nº de teléfono y dirección de correo electrónico, que serán utilizados como canal de comunicación válido para la operativa y administración del servicio. Los interlocutores se encargaran de atender el normal funcionamiento del servicio y de integrar la coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales.

Para la prestación del servicio, el adjudicatario podrá tener acceso, en su caso, a las aplicaciones informáticas de la Universidad para dicha gestión, estando obligada la empresa adjudicataria a su uso y a gestionar el servicio mediante dicha aplicación.

UNIVERSIDAD
Miguel Hernández
VICERECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



El adjudicatario deberá realizar un informe histórico trimestral, el cual será definido en su contenido, formato y tipo de soporte por la UMH.

13. COORDINACIÓN PREVENTIVA DE RIESGOS LABORALES EN ACTIVIDADES DE SERVICIO DE CAFETERÍA

En relación con el deber de coordinación de actividades según enuncia el Artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 171/2004 de 30 de Enero por el que se desarrolla el citado artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos laborales en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, debido a la titularidad de la Universidad Miguel Hernández de los centros de trabajo en el que el adjudicatario desarrollara su actividad y al deber inherente de cooperación se detalla a continuación la siguiente información al respecto:

13.1 Riesgos producidos por la realización del trabajo en la Universidad

La actividad de la Universidad es la docencia y la investigación, por lo que el adjudicatario asumirá las funciones de empresa principal, según el RD. 171/2004 en lo que respecta a su actividad.

Debe ser realizada por el adjudicatario la evaluación de riesgos, y está deberá de efectuarse, coordinado esta actividad con el interlocutor definido por la Universidad.

La coordinación se realizará conforme con el "PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACION DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES CON CONTRATAS Y CONCESIONES ADMINISTRATIVAS EN MATERIA DE RIESGOS LABORALES", el cual el adjudicatario deberá respetar durante el desarrollo de sus actividades en la UMH. En concreto deberá tener en cuenta la información de riesgos y condicionantes definidos, aportados por el interlocutor de ésta Universidad.

Concurrirá el adjudicatario, además de con el personal de la Universidad y sus usuarios, con investigadores externos de instituciones públicas o privadas, otras contratadas de mantenimiento de instalaciones, limpieza, conserjería, vigilancia, jardinería, que pueden ser diferentes según sea el Campus y edificios de prestación del servicio. También están presentes otras empresas en virtud

Miguel Hernández

VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



de concesiones administrativas como son, servicios de reprografía, y máquinas vending.

Al inicio del Contrato el adjudicatario será informado de los Riesgos que por la ubicación de las instalaciones y actividades universitarias puedan sufrir sus trabajadores.

13.2 Plan de emergencia de la Universidad:

Tal como exige el Artículo 20 de la LPRL, la Universidad dispone de un plan de emergencia, por lo que:

Se adjuntará al adjudicatario al inicio del contrato y por el interlocutor de la Universidad el manual de autoprotección vigente en la Universidad Miguel Hernández de Elche, teléfonos de emergencia e información de evacuación del edificio de ubicación de la cafetería.

Lo expuesto en el párrafo anteriores, no impide que el adjudicatario, desarrolle procedimientos particulares de emergencia relativos a su actividad y en sus locales siempre que estas actuaciones sean compatibles con los procedimientos de emergencia de la Universidad), y en particular deberá integrar en su actividad la comunicación a la universidad, cuando la emergencia originada en sus locales, pueda afectar al resto de ocupantes del edificio.

Cualquier situación de emergencia que pudiera ser detectada o activada (e incluso resuelta), por su personal debe de comunicarse al centro de comunicaciones teléfono 8665 de la red interna de la Universidad, o bien directamente al interlocutor de la Universidad de su contrata o concesión, o en el CEGECA (Centro de Gestión de campus) del campus afectado.

Si se recibiera la orden de evacuar el edificio donde su personal estuviere realizando actividades bien telefónicamente (desde centro de comunicaciones), mediante signo acústico, o presencial, por conserje con chaleco verde (signo de emergencia) o de Jefatura de emergencia o intervención (chaleco rojo), debe instruir usted a su personal para que evacue el local, colabore también en la evacuación de posibles visitantes, y se dirija al punto de reunión fijado para cada edificio, ubicación que les será mostrada por el personal de evacuación (o pueden ustedes conocer por la copia del plan de emergencia existente en el edificio) donde esperará instrucciones de la Jefatura de Emergencia.

En especial, con respecto a la presencia de trabajadores de su plantilla o

PJS

UNIVERSIDAD
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



clientes discapacitados en nuestras instalaciones en caso de alarma y evacuación de edificios, deben de ustedes coordinar con jefatura de emergencia del campus afectado, las actuaciones que fueren necesarias para asegurar la percepción de la alarma y una correcta evacuación de este tipo de personal.

13.3. Formación en riesgos laborales.

Es necesario que la empresa Adjudicataria acredite la formación en prevención de riesgos laborales del personal que habitual o esporádicamente realiza sus actividades en las instalaciones de la Universidad, tanto de su actividad específica como de la información facilitada por la Universidad en materia de riesgos y plan de emergencia.

13.4. Riesgos para el personal de la Universidad.

Conforme al deber de cooperación y de información recíproca de los riesgos específicos que puedan desarrollar en un determinado centro, El adjudicatario debe informar de los riesgos que, por motivo de su trabajo y actividad, puedan producir sobre el colectivo universitario, destacando de que ésta información debe facilitarse por escrito cuando se generen riesgos calificados como graves o muy graves.

Es necesario que la empresa Adjudicataria aporte el certificado de haber hecho la Evaluación de Riesgos, en el plazo máximo de tres meses desde la fecha de adjudicación del contrato.

En particular queremos subrayar la necesidad de extremar el cuidado necesario, para que los almacenamientos de sustancias inflamables, potencia de los equipos de trabajo conectados al suministro eléctrico, no supongan un incremento del riesgo de incendio de los edificios y locales donde se ubican.

13.5. interlocutores y coordinación

Corresponde a los Órganos de Gobierno de esta Universidad las tareas de poner a disposición y gestionar los centros correspondientes a la Universidad Miguel Hernández, así como lo relacionado con la gestión de activos y contratación empresarial. En este caso, la competencia en la materia de estas actividades,



Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS


UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



competente al Vicerrector de Recursos Materiales y a Gerencia.

La Gerencia o el Vicerrector de Recursos Materiales, facilitarán al inicio del servicio (o cuando se produzcan modificaciones) quien es el interlocutor (o interlocutores en su caso) por parte de la UMH frente a la empresa adjudicataria.

Este interlocutor además de poder intervenir a mayor o menor nivel en el desarrollo de sus funciones en el trabajo diario, integrará en su actividad la acción preventiva, haciendo circular en su caso al Órgano de Gobierno las cuestiones o problemas que por su ámbito de competencia no pueda solucionar.

Este interlocutor deberá disponer de la acreditación correspondiente de la formación y capacitación de todo el personal que presta sus servicios por parte de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario debe indicar al interlocutor la ubicación de los registros de autocontrol (RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las Disposiciones Comunitarias en materia de Higiene y de Comercialización de Productos Alimenticios) (o copia de estos) en la Universidad, por si se considera conveniente su inspección. Idem en su caso con las evidencias que fueran necesarias derivadas el R.D 3484/2000 sobre comidas preparadas si fuera de aplicación en su actividad.

Este interlocutor deberá solventar cualquier problema que pudiera producir en materia de riesgos para el colectivo Universitario, por razón de las actividades normalmente realizadas o por alguna de especial conflictividad acordando en su caso con el responsable del lugar de trabajo de la UMH, el mejor horario y protección en su caso, para realizarlo (ej.: Realización de actividades de desratización o desinsectación...).

El interlocutor deberá tener conocimiento de cualquier incidente o accidente que pudiera ocurrir en la actividad realizada en el ámbito de la actividad por la empresa adjudicataria, de forma especial, si como causa básica se detectan condiciones de trabajo que deban de ser subsanadas por la Universidad. En caso de que tenga conocimiento de algún incidente o accidente ocurrido por su

FST

UNIVERSITAS
MH
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



personal o propio de la Universidad en los locales de su concesión, del que no tenga información, podrá recabar esta al adjudicatario, y en caso de persistir la carencia de información podrá investigarlo él, notificando al director del servicio tanto del incidente como de la carencia de la investigación.

La empresa adjudicataria deberá facilitar los condicionantes que hubiere lugar para el acceso y suministro de consumibles y proveedores, siendo obligación del adjudicatario:

- Informar a la Universidad de las necesidades en este sentido.
- Exigir al proveedor que su actividad no cause riesgos para el colectivo Universitario.

En particular, en el caso de subcontratas atenderá a sus obligaciones como contratista con respecto a estas en materia de intercambio de información de riesgos y vigilará su cumplimiento.

El Servicio de Prevención de Riesgos laborales de la UMH, efectuará a los interlocutores de la universidad el asesoramiento y apoyo que proceda, también, podrá solicitar, verificar y examinar la documentación intercambiada, pudiendo intervenir de oficio para inspección de actividades o si observara conductas o actividades no adecuadas.

6.- Otras actividades de coordinación.

Podrán efectuarse reuniones de empresas concurrentes en el mismo centro de trabajo, a las que el adjudicatario deberá asistir, donde se revise la situación de la prevención, temas pendientes y propuestas de mejora, y donde podrán asistir, si así se desea (por los interlocutores), los Servicios de Prevención de las partes. Convocará por la Universidad el Director del Servicio de Infraestructuras y/o el Presidente del Comité de Seguridad y Salud de la Universidad y/o Gerencia y/o Vicerrector de Recursos Materiales.

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras.



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

ANEXO I INVENTARIO

INVENTARIO DE LA CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO F. J. BALMIS Y DE LA
CAFETERIA DEL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN
D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO F. J. BALMIS

RELACION DE MAQUINARIA			
POSICION	UD	ESPECIFICACION	DIMENSIONES
1	2	Contenedor amarillo tapa ruedas y pedal 120 litr.	550x470x925
2	1	Fregadero de gran capacidad con grifo ducha	1000x700x850
3	3	Armarlos de refrigeración existentes	—
4	1	Contenedor azul tapa ruedas y pedal 120 litr.	550x470x925
5	3	Estanteria 4 niveles aluminio polipropileno	1190x400x1750
6	1	Estanteria 4 niveles aluminio polipropileno	1690x400x1750
7	1	Estanteria 4 niveles aluminio polipropileno	1090x400x1750
8	1	Recinto de congelación panel 100mm	3400x2200x2520
9	2	Estanteria 4 niveles aluminio polipropileno	3026x500x1750
10	1	Equipo frigorífico para cámara congelación	—
11	1	Mesa refrigerada 3 puertas GN 1/1	1960x700x850
12	1	Estante mural liso de acero inoxidable	1400x400
13	4	Estante mural liso de acero inoxidable	1000x400
14	1	Mesa mural acero inoxidable con seno encastrado	1400x700x850
15	1	Mesa mural acero inoxidable y estante inferior	1400x700x850
16	1	Mesa refrigerada preparación ensaladas	1960x700x850
17	1	Equipo frigorífico sala fría	—
18	1	Campana extracción mural acero inox. + equipo	5500x1200x900
19	1	Horno convección mixta 211 GN 2/1gas+M.Soporte	1040x960x1100
20	1	Paellero tres aros de cocción reguladores indepen.	600mm diam.
21	1	Modulo neutro bloque cocción línea 900	800x930x850
22	1	Cocina 6 fuegos + mueble bajo abierto	1200x930x850
23	1	Fry-Top acero + mueble bajo abierto	800x930x850
24	1	Mueble neutro bloque cocción línea 900	400x930x850
25	1	Freidora a gas doble cuba en V	800x930x850
26	1	Mueble esp. seno 450x450x250 encastrado+lejas	1200x900x850
27	1	Mesa central refrigerada 3 puertas sin sobreGN1/1	1960x700x850
28	1	Mesa central refrigerada 2 puertas sin sobreGN1/1	1468x700x850
29	1	Sobre de acero inox. con lavamanos integrado	4150x700x60
30	1	Estante doble de sobremesa	1500x350
31	1	Fregadero gran capacidad+grifo palanca 2 aguas	1400x700x850
32	1	Mesa de salida lavavajillas+leja	1000x780x850
33	1	Lavavajillas de cupula	700x810x2100
34	1	Mesa entrada+cono desbarse+seno+grifo ducha	1600x780x850
35	1	Cuba de estufa en acero inox.	2000x700x850
36	2	Estanterías de aluminio y polipropileno 4 niveles	1726x500x1750

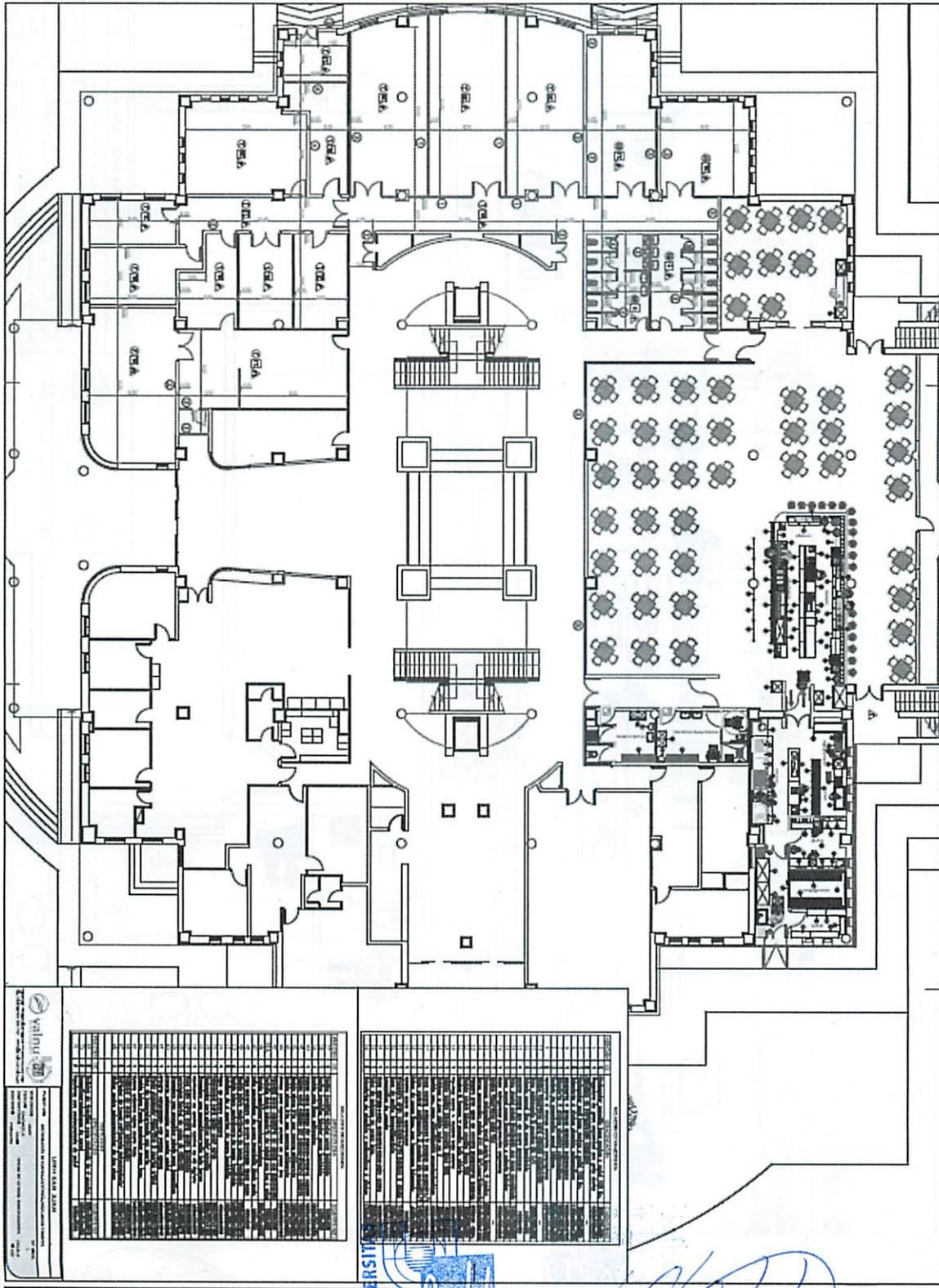
RELACION DE MAQUINARIA			
POSICION	UD	ESPECIFICACION	DIMENSIONES
37	4	Desliza bandejas tubular acero inoxidable	1600x350
38	1	Desliza bandejas tubular acero inoxidable	1200x350
39	1	Mueble caja línea selfservice	1200x700x850
40	1	Mueble cuba caliente BM humedo+reserva caliente	1600x700x850
41	1	Mueble cuba caliente BM humedo+reserva caliente	1600x700x850
42	1	Mueble placa fría con reserva refrigerada	1600x700x850
43	1	Mueble placa fría con reserva refrigerada	1600x700x850
44	1	Vitrina para instalar encima de placa fría	1550x660x1150
45	1	Pantalla doble estanteria de cristal con iluminación	1600x350
45A	2	Pantalla doble estanteria de cristal con luz y calor	1600x350
46	1	Mueble bandejero+panadero+cubterero	800x700x1200
47	4	Valla separadora de acero inoxidable fijada suelo	1200x850
48	1	Valla separadora de acero inoxidable fijada suelo	900x850
49	1	Mueble lejero contrabarra de acero inoxidable	1000x350x1045
50	4	Mueble lejero contrabarra de acero inoxidable	1468x350x1045
51	3	Botellero de 4 puertas de acero inoxidable	1954x550x865
52	4	Cubo de basura organica	495x553x663
53	1	Contenedor para vidrio color verde	583x737x1183
54	1	Contenedor para plastico color amarillo	583x737x1183
55	1	Fregadero con escurridera+grifo bajo barra	1000x600x850
56	1	Fabricador de cubitos macizo de 46 Kg/día	500x580x800
57	1	Mesa bajo barra mural acero inoxidable	600x600x850
58	1	Lavavasos frontal de cesta de 400x400	440x530x670
59	1	Fregadero con escurridor volado para lavavajillas	1200x600x850
60	1	Armario refrigeración con puerta cristal	595x595x1840
61	1	Armario congelación con puerta cristal	595x595x1840
62	1	Frente mostrador frigorífico 3 puertas cristal	1960x600x1050
63	1	Tolva de basura+armario con puerta	500x500x1045
64	2	Mueble lejero Frente mostrador acero Inox.	1468x600x1045
65	1	Mueble cafetero lejero acero inox.	1468x600x1045
66	1	Tostador de doble piso temporizado	480x260x370
67	2	Enfriador de tapas refrigerada sobremostrador	1972x412x330
68	1	Vitrina neutra sobremostrador de dos pisos	1220x310x300
VESTUARIOS			
POSICION	UD	ESPECIFICACION	DIMENSIONES
69	1	Modulos de taquillas para vestuario de 4 puertas	1020x480x2010
70	1	Banquillos+colgadores de pared	1500x340x480
71	1	Papeleras con accionamiento de pedal	D250xH390

47 Mesas de 4 patas con estructura en tubo de acero con pata cuadrada de 80x80, tapa en estratificado alt. 75.

188 Sillas de cuatro patas mono-carcasa de polipropileno, estructura de 4 patas de tubo de acero cromada. Apilables.

PLANOS INDICATIVOS DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO F. J. BALMIS

PLANO INDICATIVO GENERAL



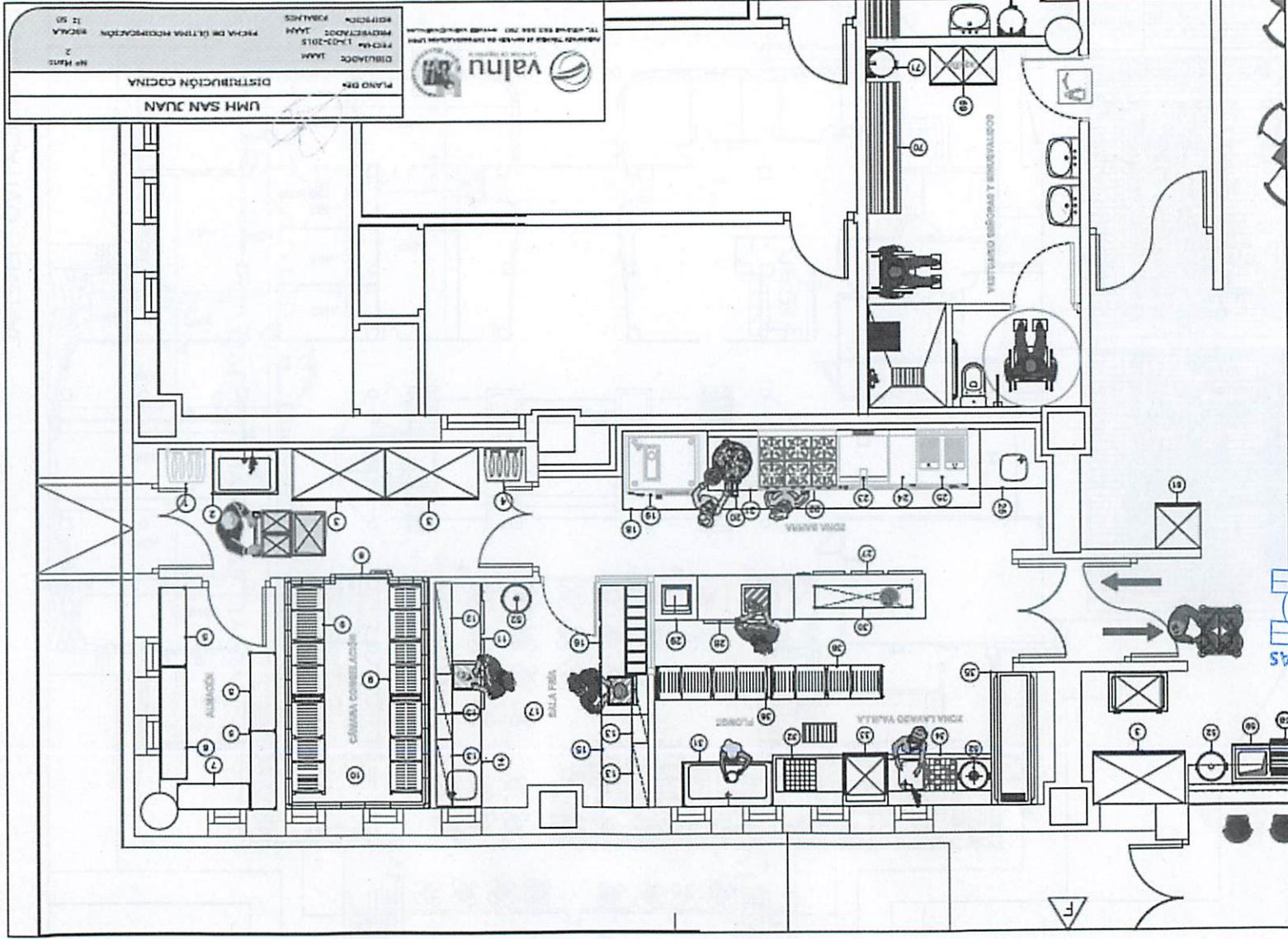
 <p>UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ</p> <p>SECRETARÍA GENERAL</p> <p>AVDA. DE LA UNIVERSIDAD, S/N. 03100 BURJASSOT (Alicante)</p> <p>Tel: 96 661 1000</p> <p>Fax: 96 661 1001</p> <p>www.umh.es</p>

<p>PROYECTO DE PLAN INDICATIVO DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO F. J. BALMIS</p> <p>FECHA: 15/05/2013</p> <p>ELABORADO POR: [Nombre]</p> <p>REVISADO POR: [Nombre]</p> <p>APROBADO POR: [Nombre]</p> <p>OTRO: [Nombre]</p>

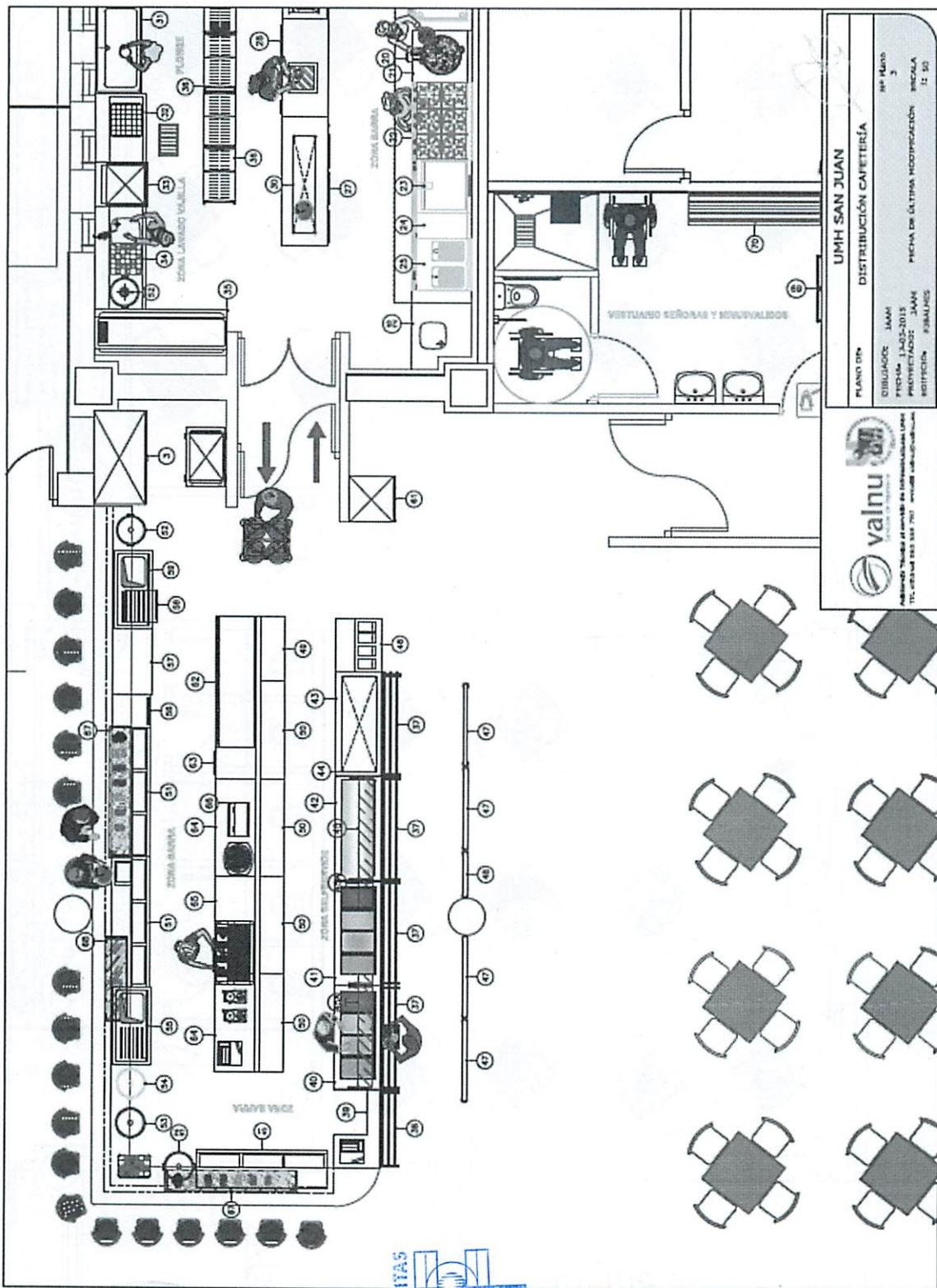
<p>PROYECTO DE PLAN INDICATIVO DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO F. J. BALMIS</p> <p>FECHA: 15/05/2013</p> <p>ELABORADO POR: [Nombre]</p> <p>REVISADO POR: [Nombre]</p> <p>APROBADO POR: [Nombre]</p> <p>OTRO: [Nombre]</p>

F. J. I.

PLANO INDICATIVO DE DISTRIBUCION COCINA



PLANO INDICATIVO DE DISTRIBUCIÓN CAFETERIA



PSI

CAFETERIA DEL EDIFICIO MARIE CURIE

Vinculación organizativa : CAFETERÍA SAN JUAN EDIFICIO MARIE CURIE	S07P0047

Ordenación: Etiqueta.

Etiqueta	Descripción
181695	EXTRACCION AMBIENTAL
201249	ENCIMERA EN ACERO INSOXIDABLE
201250	REPOSA PIESDE FABRICACION ESPECIAL EN INOX
201251	MESA REFRIGERADA SNACK 4 PUERTAS
201252	MUEBLE ESTANTERIA CONTRABARRA
201253	MUEBLE CAFETERO CONTRABARRA
201254	FABRICADOR DE HIELO MACIZO 45 KG
201255	FREGADERO 2 SENOS CON ESCURRIDOR DERECHA
201256	LAVAVASOS CESTA 40x40
201258	TOSTADOR DE PAN DOBLE
201260	MICROONDAS
201261	VITRINA PLACA FRIA
201262	VITRINA NEUTRA INOX
201391	SILLA ARUBA POLOPROPILENO
201392	SILLA ARUBA POLOPROPILENO
201393	SILLA ARUBA POLOPROPILENO
201394	SILLA ARUBA POLOPROPILENO
201395	SILLA ARUBA POLOPROPILENO
201396	SILLA ARUBA POLOPROPILENO
201397	SILLA ARUBA POLOPROPILENO
201398	SILLA ARUBA POLOPROPILENO
201399	SILLA ARUBA POLOPROPILENO

FJI



UNIVERSITAS
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

Etiqueta	Descripción
201404	SILLA ARUBA POLIPROPILENO
201405	SILLA ARUBA POLIPROPILENO
201406	SILLA ARUBA POLIPROPILENO
201407	SILLA ARUBA POLIPROPILENO
201408	SILLA ARUBA POLIPROPILENO
201409	SILLA ARUBA POLIPROPILENO
201410	SILLA ARUBA POLIPROPILENO
201411	MESA RAYA 2 TAPA WERZALIT
201412	MESA RAYA 2 TAPA WERZALIT
201413	MESA RAYA 2 TAPA WERZALIT
201414	MESA RAYA 2 TAPA WERZALIT
201415	TABURETE RICK POLIPROPILENO
201416	TABURETE RICK POLIPROPILENO
201417	TABURETE RICK POLIPROPILENO
201418	TABURETE RICK POLIPROPILENO
201419	TABURETE RICK POLIPROPILENO
201420	TABURETE RICK POLIPROPILENO
201421	TABURETE RICK POLIPROPILENO

FJI

UNIVERSITAS

 Miguel Hernández
 VICERRECTORADO DE
 INFRAESTRUCTURAS



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
 V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



ANEXO II

LISTA DE MENÚ Y ARTÍCULOS

Nota:

De cara a las ofertas a presentar por los licitadores, la presente lista se considera indicativa, en cuanto a los menús, y mínima en cuanto al resto de artículos a ofertar. Los precios que en la misma figuran, tienen carácter de máximos.

1. ARTICULOS CAFETERIA, DE CAFETERIA EDIFICIO MARIE CURIE

1.1. PRODUCTOS

			€	
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
1. Café solo / descafeinado solo	0,750	0,075	0,830	20
2. Café cortado / descafeinado cortado	0,800	0,080	0,880	20
3. Café con leche / descafeinado con leche	0,900	0,090	0,990	20
4. Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	1,000	0,100	1,100	20
5. Café del tiempo	0,800	0,080	0,880	5
6. Infusiones (todas)	0,750	0,075	0,830	5
7. Té con leche	0,800	0,080	0,880	5
8. Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1,000	0,100	1,100	1
9. Vaso de leche 250 ml	0,800	0,080	0,880	1
10. Leche preparada 250 ml	0,800	0,080	0,880	1
11. Horchata líquida 250 ml	1,000	0,100	1,100	1
12. Yogurt blanco / sabores / frutas	0,501	0,050	0,550	1

UNIVERSITAS
Miguel Hernández
VICERECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

1.2. BOLLERIA Y TOSTADAS

		€			
		Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Correc tor
13.	Croissant / ensaimada / palmera	0,900	0,090	0,990	1
14.	Valencianas (2 unidades)	0,600	0,059	0,660	1
15.	Bollo relleno chocolate / Napolitana chocolate	1,000	0,100	1,100	1
16.	Donuts	0,750	0,075	0,830	1
17.	Empanadilla atún y cebolla	1,000	0,100	1,100	1
18.	Coca salada	1,300	0,130	1,430	1
19.	Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)	0,800	0,080	0,880	20
20.	½ Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)	0,501	0,050	0,550	20
21.	Suplemento para 1 tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)	0,200	0,020	0,220	20
22.	Suplemento para ½ tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)	0,150	0,015	0,170	20
23.	Suplemento para 1 tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,501	0,050	0,550	20
24.	Suplemento para ½ tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,300	0,030	0,330	20
25.	Suplemento para 1 tostada de (jamón serrano)	0,700	0,070	0,770	20
26.	Suplemento para ½ tostada de (jamón serrano)	0,399	0,040	0,440	20

FJT



1.3. ZUMOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
27. Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	0,900	0,090	0,990	20
28. Zumo de naranja natural	1,100	0,110	1,210	20
29. Bios y similares	1,200	0,120	1,320	5

1.4. BOCADILLOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
30. Tortilla española	1,700	0,171	1,870	5
31. Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz, atún, huevo)	2,000	0,200	2,200	5
32. Queso / Salchichón / Chorizo / atún / jamon york (50 gr.)	1,700	0,171	1,870	2
33. Mortadela / chope / foie-gras (50 gr.)	1,500	0,150	1,650	2
34. Jamón serrano (50gr)	1,800	0,180	1,980	10
35. Suplemento para bocadillo, de (tomate natural, o de aceitunas)	0,200	0,020	0,220	10
36. Suplemento para bocadillo, de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,501	0,050	0,550	10

El pan tendrá 90 gr.

Las guarniciones (aceite, mantequilla) y salsas, a elegir, irán incluidas en los citados precios de los bocadillos.




 Miguel Hernández
 VICERRECTORADO DE
 INFRAESTRUCTURAS



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
 V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

1.5. REFRESCOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
37. Cola / Naranja / Limón / Tónica / Sin gas (botellín)	0,800	0,080	0,880	20
38. Cola / Naranja / Limón / Tónica (bote)	0,900	0,090	0,990	20
39. Gaseosa	0,800	0,080	0,880	1
40. Te limón (Nestea)	1,100	0,110	1,210	1
41. Bebidas isotónicas	1,100	0,110	1,210	1

1.6. VINOS Y CERVEZAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
42. Vino corriente vaso	1,200	0,120	1,320	1
43. Caña de cerveza	0,800	0,080	0,880	1
44. Cerveza botella / bote (1/3)	1,000	0,100	1,100	1

1.7. AGUAS MINERALES

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
45. Agua mineral 1/3	0,550	0,055	0,610	20
46. Agua mineral 1/2	0,750	0,075	0,830	20
47. Agua mineral 1'5 litros para llevar	1,000	0,100	1,100	10




1.8. TAPAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Correc tor
48. Aceitunas sevillanas / partidas	0,900	0,090	0,990	1
49. Almendras fritas	1,200	0,120	1,320	1
50. Cacao frito	0,900	0,090	0,990	1
51. Ensaladilla Rusa (tapa)	1,200	0,120	1,320	1
52. Tortilla patatas (ración)	1,000	0,100	1,100	1
53. Boquerones en vinagre	2,000	0,200	2,200	1
54. Queso Manchego 100 gr	2,000	0,200	2,200	1
55. Jamón Serrano 100gr	2,500	0,250	2,750	1
56. Patatas de bolsa	0,800	0,080	0,880	5

FJI

UNIVERSIDAD
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



2. DESAYUNO, ALMUERZO, MENU BOCADILLO EN EDIFICIO MARIE CURIE

DESAYUNO

Café con leche o

Vaso de leche o

Descafeinado con leche o

Infusiones

Acompañado de (tostada entera con aceite de oliva virgen, o croissant, o ensaimada, o tostada entera con mantequilla, o magdalenas, o donuts, etc.)

PRECIO: 1,30 €

IVA: 0,13 €

PRECIO I.V.A Incluido: 1,43 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 30

ALMUERZO

Bocadillo a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

Café

PRECIO: 2,50 €

IVA: 0,25 €

PRECIO I.V.A Incluido: 2,75 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 30

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla



VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



MENU BOCADILLO

Bocadillo a elegir

Patatas de bolsa o ensalada, a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

PRECIO: 3,5 €

IVA: 0,35 €

PRECIO I.V.A Incluido: 3,85 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla


Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

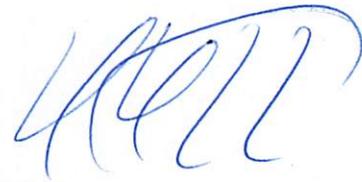
3. ARTICULOS CAFETERIA DE CAFETERIA-COMEDOR 1 EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS

3.1. PRODUCTOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Correc tor
1. Café solo / descafeinado solo	0,750	0,075	0,830	20
2. Café cortado / descafeinado cortado	0,800	0,080	0,880	20
3. Café con leche / descafeinado con leche	0,900	0,090	0,990	20
4. Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	1,000	0,100	1,100	20
5. Café del tiempo	0,800	0,080	0,880	5
6. Infusiones (todas)	0,750	0,075	0,830	5
7. Té con leche	0,800	0,080	0,880	5
8. Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1,000	0,100	1,100	1
9. Vaso de leche 250 ml	0,800	0,080	0,880	1
10. Leche preparada 250 ml	0,800	0,080	0,880	1
11. Horchata líquida 250 ml	1,000	0,100	1,100	1
12. Yogurt blanco / sabores / frutas	0,501	0,050	0,550	1

FJS

UNIVERSITAS
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

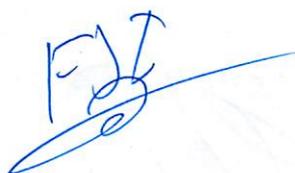
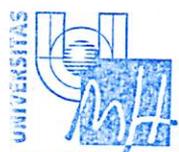


UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

3.2. BOLLERIA Y TOSTADAS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
13. Croissant / ensaimada / palmera	0,900	0,090	0,990	1
14. Valencianas (2 unidades)	0,600	0,059	0,660	1
15. Bollo relleno chocolate / Napolitana chocolate	1,000	0,100	1,100	1
16. Donuts	0,750	0,075	0,830	1
17. Empanadilla atún y cebolla	1,000	0,100	1,100	1
18. Coca salada	1,300	0,130	1,430	1
19. Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)	0,800	0,080	0,880	20
20. ½ Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)	0,501	0,050	0,550	20
21. Suplemento para 1 tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)	0,200	0,020	0,220	20
22. Suplemento para ½ tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)	0,150	0,015	0,170	20
23. Suplemento para 1 tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,501	0,050	0,550	20
24. Suplemento para ½ tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,300	0,030	0,330	20
25. Suplemento para 1 tostada de (jamón serrano)	0,700	0,070	0,770	20
26. Suplemento para ½ tostada de (jamón serrano)	0,399	0,040	0,440	20

UNIVERSIDAD
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

3.3. ZUMOS

		€			
		Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
27.	Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	0,900	0,090	0,990	20
28.	Zumo de naranja natural	1,100	0,110	1,210	20
29.	Bios y similares	1,200	0,120	1,320	5

3.4. BOCADILLOS

		€			
		Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
30.	Blanco y negro	1,800	0,180	1,980	2
31.	Longaniza 3 piezas	1,700	0,171	1,870	5
32.	Tortilla francesa	1,500	0,150	1,650	2
33.	Tortilla española	1,700	0,171	1,870	5
34.	Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz, atún, huevo)	2,000	0,200	2,200	5
35.	Queso / Salchichón / Chorizo / atún / jamon york (50 g)	1,700	0,171	1,870	2
36.	Mortadela / chope / foie-gras (50 gr.)	1,500	0,150	1,650	2
37.	Jamón serrano (50gr)	1,800	0,180	1,980	10
38.	Lomo a la plancha (50 gr.)	2,000	0,200	2,200	5
39.	Pechuga a la plancha (50 gr.)	2,000	0,200	2,200	5
40.	Hamburguesas plancha (65 gr.)	2,000	0,200	2,200	5
41.	Suplemento para bocadillo, de (tomate natural, o de aceitunas)	0,200	0,020	0,220	10
42.	Suplemento para bocadillo, de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,501	0,050	0,550	10

FJI

UPD

El pan tendrá 90 gr.

Las guarniciones (aceite, mantequilla) y salsas, a elegir, irán incluidas en los citados precios de los bocadillos.

3.5. REFRESCOS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
43. Cola / Naranja / Limón / Tónica / Sin gas (botellín)	0,800	0,080	0,880	20
44. Cola / Naranja / Limón / Tónica (bote)	0,900	0,090	0,990	20
45. Gaseosa	0,800	0,080	0,880	1
46. Te limón (Nestea)	1,100	0,110	1,210	1
47. Bebidas isotónicas	1,100	0,110	1,210	1

3.6. VINOS Y CERVEZAS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
48. Vino corriente vaso	1,200	0,120	1,320	1
49. Caña de cerveza	0,800	0,080	0,880	1
50. Cerveza botella / bote (1/3)	1,000	0,100	1,100	1

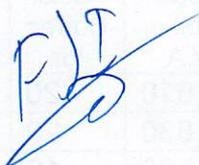
3.7. AGUAS MINERALES

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
51. Agua mineral 1/3	0,550	0,055	0,610	20
52. Agua mineral 1/2	0,750	0,075	0,830	20
53. Agua mineral 1'5 litros para llevar	1,000	0,100	1,100	10




3.8. TAPAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector	€
54. Aceitunas sevillanas / partidas	0,900	0,090	0,990	1	
55. Almendras fritas	1,200	0,120	1,320	1	
56. Cacao frito	0,900	0,090	0,990	1	
57. Ensaladilla Rusa (tapa)	1,200	0,120	1,320	1	
58. Patatas Bravas	1,300	0,130	1,430	1	
59. Tortilla patatas (ración)	1,000	0,100	1,100	1	
60. Boquerones en vinagre	2,000	0,200	2,200	1	
61. Queso Manchego 100 gr	2,000	0,200	2,200	1	
62. Jamón Serrano 100gr	2,500	0,250	2,750	1	
63. Patatas de bolsa	0,800	0,080	0,880	5	
64. Plato de patatas fritas (grande)	2,500	0,250	2,750	5	
65. Plato de patatas fritas (mediano)	1,599	0,160	1,760	5	
66. Plato de patatas fritas (pequeño)	1,000	0,100	1,100	5	



UNIVERSITAS
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



4. DESAYUNO, ALMUERZO, MENUS Y PLATOS COMBINADOS DE CAFETERIA- COMEDOR 1 EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS

DESAYUNO

Café con leche o

Vaso de leche o

Descafeinado con leche o

Infusiones

Acompañado de (tostada entera con aceite de oliva virgen, o croissant, o ensaimada, o tostada entera con mantequilla, o magdalenas, o donuts, etc.)

PRECIO: 1,30 €

IVA: 0,13 €

PRECIO I.V.A Incluido: 1,43 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

ALMUERZO

Bocadillo a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

Café

PRECIO: 2,50 €

IVA: 0,25 €

PRECIO I.V.A Incluido: 2,75 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla





MENÚ

Descripción:

El menú será diferente, cada día de los cinco días laborables de la semana.

Uno de los primeros platos será de verdura.

Se dará la opción de cambiar el primer plato por una ensalada grande.

Uno de los segundos platos será de pescado.

Se dará la opción de cambiar las patatas de guarnición del segundo plato por verdura de guarnición.

Se indicará la programación mensual invierno-verano.

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
3 primeros platos, a elegir uno	1,599	0,160	1,760	10
3 segundos platos, a elegir uno	2,299	0,231	2,530	10
Ensalada	0,600	0,059	0,660	2
Pan a elegir entre 2 variedades	0,350	0,034	0,390	2
4 postres, a elegir uno	0,800	0,080	0,880	2
Agua, o refresco, o cerveza, o vino	0,800	0,080	0,880	5
MENU COMPLETO	5,450	0,545	6,000	30

APORTE CALÓRICO APROXIMADO, 800 – 1.200 Calorías.

Podrán adquirirse platos sueltos del menú (precio máximo, arriba indicado).


UNIVERSITAS
Miguel Hernández
VICERECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



MENÚ SIN 2º PLATO

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
3 primeros platos, a elegir uno				
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
4 postres, a elegir uno				
Agua, o refresco, o cerveza, o vino				
MENU SIN 2º PLATO	4,000	0,399	4,400	10

MENÚ SIN 1º PLATO

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
3 segundos platos, a elegir uno				
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
4 postres, a elegir uno				
Agua, o refresco, o cerveza, o vino				
MENU SIN 1º PLATO	4,200	0,419	4,620	10

PST

UNIVERSIDAD Miguel Hernández

 VICERRECTORADO DE

 INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



MENU BOCADILLO

Bocadillo a elegir

Patatas fritas plato mediano o ensalada, a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

PRECIO: 3,5 €

IVA: 0,35 €

PRECIO I.V.A Incluido: 3,85 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 10

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla

MENÚ BAJO EN CALORÍAS

Descripción (programación mensual invierno-verano):

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
Primer plato	1,599	0,160	1,760	2
Segundo plato	2,299	0,231	2,530	2
Ensalada	0,600	0,059	0,660	1
Pan	0,350	0,034	0,390	1
Postre	0,800	0,080	0,880	1
Agua	0,800	0,080	0,880	1
MENU COMPLETO	5,450	0,545	6,000	5

APORTE CALÓRICO APROXIMADO, 600 calorías.

Podrán adquirirse platos sueltos del menú.


 UNIVERSITAS Miguel Hernández
 VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
 V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



PLATOS COMBINADOS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor de Corrección
1. Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata	3,800	0,380	4,180	2
2. Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa	3,500	0,350	3,850	2
3. Pechuga pollo, bacon, patatas y ensalada	3,500	0,350	3,850	2
4. Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchichas	3,500	0,350	3,850	2
5. Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,500	0,350	3,850	2
6. Pechuga empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,500	0,350	3,850	2
7. Merluza empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,800	0,380	4,180	2

UNIVERSIDAD Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



5. CARTA DEL RESTAURANTE, MENÚ DIARIO EN EL COMEDOR 2, MENÚ PARA COMIDAS DE PROTOCOLO EN EL COMEDOR 2, DEL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS

Todos los artículos de la carta del restaurante, menú diario en el comedor 2, menú para comidas de protocolo, se servirán a los clientes del comedor 2 por camareros contratados por el adjudicatario.

CARTA DEL RESTAURANTE

ENTRANTES (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE CINCO)

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	€ Precio con I.V.A.

ARROCES (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE TRES)

			€

PESCADOS (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE TRES)

			€

CARNES (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE CUATRO)

			€



MENU DIARIO EN COMEDOR 2

POSTRES (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE CINCO)

€

APERITIVOS

€

BEBIDAS

€

VINOS, BLANCOS Y TINTOS

De la Comunidad Valenciana (crianzas y reservas)

Riojas (crianzas y reservas)

Riberas del Duero (crianzas y reservas)

FJT



[Handwritten signature]

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



MENU DIARIO EN COMEDOR 2

Se ofertará cada día de la semana, un mínimo de tres menús compuestos de primer y segundo plato, ensalada, pan, postre, café y bebida (a elegir entre cerveza, vino, refrescos o agua mineral, en envases superiores a 20cl), cuyo precio será de 10 euros IVA incluido.

MENU PARA COMIDAS DE PROTOCOLO

Así mismo se ofertará un mínimo de dos menús para comidas de protocolo compuestos de entrantes, primer y segundo plato, ensalada, pan, postre, café y bebida, cuyo precio será de 24 euros IVA incluido.

FJI

UNIVERSITAS
Miguel Hernández
VICERECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



ANEXO III DEL CONTENIDO DE LA PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y DE CAFETERIA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ 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 menús y restos de artículos** que cobrarán, caso de resultar adjudicatarios. Los precios se expresarán desglosados en Precio sin IVA, IVA y Precio Total, según modelo del Anexo IV. En el **Anexo IV** se dispone de unas tablas para rellenar, que corresponde a artículos de cafetería, menús y platos combinados.

A este respecto, en **Anexo II** a este Pliego se aporta una lista, que es indicativa, en cuanto a los menús, 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, así como un servicio de buffet libre o autoservicio, combinando los menús con fórmulas mixtas, 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 (Anexo IV)** 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.

FJI

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

- ✓ Recogerá, también la **mejora del importe del canon** fijado en este Pliego.

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 otorgara 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 indicar claramente en su proposición técnica que prestarán el servicio objeto del contrato de acuerdo con el pliego de condiciones técnicas y sus anexos, del presente concurso, y según la legislación vigente.

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

- **La lista de artículos que componen la oferta, (Variedad, calidad e idoneidad)** detallando su calidad que deberá ser siempre de primera, comprenderá como mínimo los siguientes puntos **(30 páginas)**:

Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de:

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

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

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

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

Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de:

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





Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de:

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

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

Que propongan los licitadores.

➤ Así mismo se presentará una **memoria de organización 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** con el que se compromete cada licitador, en el que necesariamente deberá constar la frecuencia y periodicidad de las operaciones rutinarias de limpieza así como, las zonas, el método y forma de limpieza y los productos a utilizar.
- ✓ **Plan de Mantenimiento y Conservación del equipamiento y de las instalaciones** con el que se compromete cada licitador, en el que necesariamente deberá constar el mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo y mantenimiento técnico legal.
- ✓ **Plan de seguridad e higiene alimentaria** con el que se compromete cada licitador, en el que necesariamente deberá constar la implantación de los requisitos de autocontrol, basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- ✓ **Uniformidad del personal**
- ✓ **Organización de los horarios y servicios** considerando como mínimos los indicados en el pliego.
- ✓ **Posibilidad de organizar 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

Miguel Hernández

VICERRECTORADO D

INFRAESTRUCTURAS UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

FJI



bueno de la Universidad.

✓ **La posibilidad del pago mediante cualquiera de las tarjetas universitarias** inteligentes disponibles.

➤ Relación de **medios materiales aportados por el licitador** en caso de resultar adjudicatario **(10 páginas)**.

➤ **Otras mejoras y aportaciones del licitador (10 páginas)**

Se valorarán como mejoras:

✓ 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.

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras.



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



ANEXO IV

MODELO LISTA DE ARTÍCULOS DE CAFETERIA, MENÚS Y PLATOS COMBINADOS

Nota:

De cara a las ofertas a presentar por los licitadores, la presente lista se considera indicativa, en cuanto a los menús, y mínima en cuanto al resto de artículos a ofertar.

1. ARTICULOS CAFETERIA, DE CAFETERIA EDIFICIO MARIE CURIE

1.1. PRODUCTOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Correc tor
1. Café solo / descafeinado solo				20
2. Café cortado / descafeinado cortado				20
3. Café con leche / descafeinado con leche				20
4. Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón				20
5. Café del tiempo				5
6. Infusiones (todas)				5
7. Té con leche				5
8. Vaso de leche 250 ml con cola-cao				1
9. Vaso de leche 250 ml				1
10. Leche preparada 250 ml				1
11. Horchata líquida 250 ml				1
12. Yogurt blanco / sabores / frutas				1

UNIVERSITAS
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

1.2. BOLLERIA Y TOSTADAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
13. Croissant / ensaimada / palmera				1
14. Valencianas (2 unidades)				1
15. Bollo relleno chocolate / Napolitana chocolate				1
16. Donuts				1
17. Empanadilla atún y cebolla				1
18. Coca salada				1
19. Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)				20
20. ½ Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)				20
21. Suplemento para 1 tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)				20
22. Suplemento para ½ tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)				20
23. Suplemento para 1 tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)				20
24. Suplemento para ½ tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)				20
25. Suplemento para 1 tostada de (jamón serrano)				20
26. Suplemento para ½ tostada de (jamón serrano)				20

FJI

[Handwritten signature]

1.3. ZUMOS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
27.	Zumo de piña, melocotón, tomate, etc			20
28.	Zumo de naranja natural			20
29.	Bios y similares			5

1.4. BOCADILLOS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
30.	Tortilla española			5
31.	Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz, atún, huevo)			5
32.	Queso / Salchichón / Chorizo / atún / jamon york (50 gr.)			2
33.	Mortadela / chope / foie-gras (50 gr.)			2
34.	Jamón serrano (50gr)			10
35.	Suplemento para bocadillo, de (tomate natural, o de aceitunas)			10
36.	Suplemento para bocadillo, de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)			10

El pan tendrá 90 gr.

Las guarniciones (aceite, mantequilla) y salsas, a elegir, irán incluidas en los citados precios de los bocadillos.




1.5. REFRESCOS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
37.	Cola / Naranja / Limón / Tónica / Sin gas (botellín)			20
38.	Cola / Naranja / Limón / Tónica (bote)			20
39.	Gaseosa			1
40.	Te limón (Nestea)			1
41.	Bebidas isotónicas			1

1.6. VINOS Y CERVEZAS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
42.	Vino corriente vaso			1
43.	Caña de cerveza			1
44.	Cerveza botella / bote (1/3)			1

1.7. AGUAS MINERALES

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
45.	Agua mineral 1/3			20
46.	Agua mineral 1/2			20
47.	Agua mineral 1'5 litros para llevar			10




UNIVERSITAT
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



1.8. TAPAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
48. Aceitunas sevillanas / partidas				1
49. Almendras fritas				1
50. Cacao frito				1
51. Ensaladilla Rusa (tapa)				1
52. Tortilla patatas (ración)				1
53. Boquerones en vinagre				1
54. Queso Manchego 100 gr				1
55. Jamón Serrano 100gr				1
56. Patatas de bolsa				5

F21



[Handwritten signature]

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Mo P.º. EL VICERRECTOR DE



2. DESAYUNO, ALMUERZO, MENU BOCADILLO EN EDIFICIO MARIE CURIE

DESAYUNO

Café con leche o

Vaso de leche o

Descafeinado con leche o

Infusiones

Acompañado de (tostada entera con aceite de oliva virgen, o croissant, o ensaimada, o tostada entera con mantequilla, o magdalenas, o donuts, etc.)

PRECIO: €

IVA: €

PRECIO I.V.A Incluido: €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 30

ALMUERZO

Bocadillo a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

Café

PRECIO: €

IVA: €

PRECIO I.V.A Incluido: €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 30

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



MENU BOCADILLO

Bocadillo a elegir

Patatas de bolsa o ensalada, a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

PRECIO: €

IVA: €

PRECIO I.V.A Incluido: €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla



Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



3. ARTICULOS CAFETERIA DE CAFETERIA-COMEDOR 1 EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS

3.1. PRODUCTOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	€ Factor Correc tor
1. Café solo / descafeinado solo				20
2. Café cortado / descafeinado cortado				20
3. Café con leche / descafeinado con leche				20
4. Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón				20
5. Café del tiempo				5
6. Infusiones (todas)				5
7. Té con leche				5
8. Vaso de leche 250 ml con cola-cao				1
9. Vaso de leche 250 ml				1
10. Leche preparada 250 ml				1
11. Horchata líquida 250 ml				1
12. Yogurt blanco / sabores / frutas				1

FJI



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

3.2. BOLLERIA Y TOSTADAS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
13.	Croissant / ensaimada / palmera			1
14.	Valencianas (2 unidades)			1
15.	Bollo relleno chocolate / Napolitana chocolate			1
16.	Donuts			1
17.	Empanadilla atún y cebolla			1
18.	Coca salada			1
19.	Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)			20
20.	½ Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)			20
21.	Suplemento para 1 tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)			20
22.	Suplemento para ½ tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)			20
23.	Suplemento para 1 tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)			20
24.	Suplemento para ½ tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)			20
25.	Suplemento para 1 tostada de (jamón serrano)			20
26.	Suplemento para ½ tostada de (jamón serrano)			20

FJJ



3.3. ZUMOS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
27.	Zumo de piña, melocotón, tomate, etc			20
28.	Zumo de naranja natural			20
29.	Bios y similares			5

3.4. BOCADILLOS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
30.	Blanco y negro			2
31.	Longaniza 3 piezas			5
32.	Tortilla francesa			2
33.	Tortilla española			5
34.	Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz, atún, huevo)			5
35.	Queso / Salchichón / Chorizo / atún / jamon york (50 g)			2
36.	Mortadela / chope / foie-gras (50 gr.)			2
37.	Jamón serrano (50gr)			10
38.	Lomo a la plancha (50 gr.)			5
39.	Pechuga a la plancha (50 gr.)			5
40.	Hamburguesas plancha (65 gr.)			5
41.	Suplemento para bocadillo, de (tomate natural, o de aceitunas)			10
42.	Suplemento para bocadillo, de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)			10





El pan tendrá 90 gr.

Las guarniciones (aceite, mantequilla) y salsas, a elegir, irán incluidas en los citados precios de los bocadillos.

3.5. REFRESCOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
43. Cola / Naranja / Limón / Tónica / Sin gas (botellín)				20
44. Cola / Naranja / Limón / Tónica (bote)				20
45. Gaseosa				1
46. Te limón (Nestea)				1
47. Bebidas isotónicas				1

3.6. VINOS Y CERVEZAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
48. Vino corriente vaso				1
49. Caña de cerveza				1
50. Cerveza botella / bote (1/3)				1

3.7. AGUAS MINERALES

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
51. Agua mineral 1/3				20
52. Agua mineral 1/2				20
53. Agua mineral 1'5 litros para llevar				10





3.8. TAPAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
54. Aceitunas sevillanas / partidas				1
55. Almendras fritas				1
56. Cacao frito				1
57. Ensaladilla Rusa (tapa)				1
58. Patatas Bravas				1
59. Tortilla patatas (ración)				1
60. Boquerones en vinagre				1
61. Queso Manchego 100 gr				1
62. Jamón Serrano 100gr				1
63. Patatas de bolsa				5
64. Plato de patatas fritas (grande)				5
65. Plato de patatas fritas (mediano)				5
66. Plato de patatas fritas (pequeño)				5

FJI




UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ



4. DESAYUNO, ALMUERZO, MENUS Y PLATOS COMBINADOS DE CAFETERIA- COMEDOR 1 EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS

DESAYUNO

Café con leche o

Vaso de leche o

Descafeinado con leche o

Infusiones

Acompañado de (tostada entera con aceite de oliva virgen, o croissant, o ensaimada, o tostada entera con mantequilla, o magdalenas, o donuts, etc.)

PRECIO: €

IVA: €

PRECIO I.V.A Incluido: €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

ALMUERZO

Bocadillo a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

Café

PRECIO: €

IVA: €

PRECIO I.V.A Incluido: €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla

FJI



[Handwritten signature]



MENÚ

Descripción:

El menú será diferente, cada día de los cinco días laborables de la semana.

Uno de los primeros platos será de verdura.

Se dará la opción de cambiar el primer plato por una ensalada grande.

Uno de los segundos platos será de pescado.

Se dará la opción de cambiar las patatas de guarnición del segundo plato por verdura de guarnición.

Se indicará la programación mensual invierno-verano.

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
3 primeros platos, a elegir uno				10
3 segundos platos, a elegir uno				10
Ensalada				2
Pan a elegir entre 2 variedades				2
4 postres, a elegir uno				2
Agua, o refresco, o cerveza, o vino				5
MENU COMPLETO				30

APORTE CALÓRICO APROXIMADO, 800 – 1.200 Calorías.

Podrán adquirirse platos sueltos del menú (precio máximo, arriba indicado).

FJI

UNIVERSITAT
Miguel Hernández
VICERECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS



MENÚ SIN 2º PLATO

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
3 primeros platos, a elegir uno				
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
4 postres, a elegir uno				
Agua, o refresco, o cerveza, o vino				
MENU SIN 2º PLATO				10

MENÚ SIN 1º PLATO

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
3 segundos platos, a elegir uno				
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
4 postres, a elegir uno				
Agua, o refresco, o cerveza, o vino				
MENU SIN 1º PLATO				10

FLI

UNIVERSITAT
Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

[Handwritten signature]



MENU BOCADILLO

Bocadillo a elegir

Patatas fritas plato mediano o ensalada, a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

PRECIO: €

IVA: €

PRECIO I.V.A Incluido: €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 10

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla

MENÚ BAJO EN CALORÍAS

Descripción (programación mensual invierno-verano):

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
Primer plato				2
Segundo plato				2
Ensalada				1
Pan				1
Postre				1
Agua				1
MENU COMPLETO				5

APORTE CALÓRICO APROXIMADO, 600 calorías.

Podrán adquirirse platos sueltos del menú.

UNIVERSITAS

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

PLATOS COMBINADOS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor de Corrección
1. Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata				2
2. Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa				2
3. Pechuga pollo, bacon, patatas y ensalada				2
4. Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchichas				2
5. Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día				2
6. Pechuga empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día				2
7. Merluza empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día				2

FJI



Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

[Handwritten signature]

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS

RELACION DE PERSONALDE LA CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO BALMIS Y DE LA CAFETERIA DEL EDIFICIO MARIE CURIEDEL CAMPUS DE SANT JOAN D´ALACANT DE LA UNIVERSIDADMIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE.

N.I.F.	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	HORAS JORNADA (SEMANALES)	Nº TIPO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN CONTRATO	COMPLEMENTO ADICIONAL AL CONVENIO (EN €)
21.463.148P	COCINERA	12-12-05	40	300	FIJO DISCONTINUO NO BONIFICADO	47,61 Euros
10.076.310X	ENCARGADA	04-09-06	40	300	FIJO DISCONTINUO NO BONIFICADO	324,64 Euros
21.493.476E	AYTE. CAMARERA	31-08-09	40	389	FIJO DISCONTINUO (TRANSFORMAC)	
21.445.051N	CAMARERO	28-09-96	40	300	FIJO DISCONTINUO NO BONIFICADO	
44.163.267R	CAMARERA	02-09-05	40	300	FIJO DISCONTINUO NO BONIFICADO	
48.317.608J	AYTE. CAMARERA	23-12-07	40	300	FIJO DISCONTINUO NO BONIFICADO	

Marzo 2015
 TRUST DE CATERING, S.L.

TRUST DE CATERING, S.L.
 C.I.F.: B-30852842

PSI

UNIVERSITAT

 Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
 V.º B.º: EL VICERRECTOR DE INFRAESTRUCTURAS