UNIVERSITAS Miguel Hernández

ANUNCIO DE CLASIFICACION DE OFERTAS
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Expediente	**Nº 33/15**		
Título:	***SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO ARENALS DEL CAMPUS DE ELCHE DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE.***		
Tipo de Tramitación:	ORDINARIO	**Procedimiento Adjudicación:**	PROCEDIMIENTO ABIERTO
Tipo de Contrato	SERVICIO ESPECIAL	**Documentación asociada:**	RESOLUCION RECTORAL Nº 2153/15 DE FECHA 27/10/2015
Fecha de Resolución de Clasificación	27/10/2015	**Fecha de Difusión en el Perfil de Contratante:**	28/10/2015
Empresa Clasificada:	**EUREST COLECTIVIDADES, S.L.**	**Importe de la oferta económicamente más ventajosa**	**Por los precios contenidos en su oferta.**

Órgano de Contratación:
EL VICERRECTOR DE ECONOMÍA Y EMPRESA
(Por delegación de RR 646/15 de 29 de abril, DOCV 7522 de 11/05/2015 en relación con la RR. nº 0730/11 del 19/05/11 DOCV 6530 de 27/05/2011, ampliada por RR nº 207/12 de 13/02/2012 DOCV Nº 6719 DE 22/02/2012)

Diligencia par hacer constar que con fecha 28 de OCTUBRE de 2015 se inicia la difusión pública del presente anuncio.

Fdo.: Asunción Sánchez Ortega
Directora del Servicio de Contratación

SERVICIO DE CONTRATACIÓN
Edificio Rectorado-Consejo Social
Avda de la Universidad, s/n –03202 ELCHE
Telf.: 96 665 8518– Fax: 96 665 86 72

RESOLUCIÓN DEL
SR. RECTOR MAGFCO.
2153/15
Elche, 27/10/2015

SERVICIO DE CONTRATACION

EXPTE. 33/15

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

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

Vista la propuesta de clasificación de la proposición presentada formulada por la Mesa de Contratación en sesión celebrada en fecha 23 de octubre de 2015, y de requerimiento a la mercantil que ha presentado la oferta económicamente más ventajosa en el procedimiento tramitado en base al art. 157 del TRLCSP, para que aporte la documentación exigida en el artículo 151.2 del TRLCSP.

Vista la demás documentación que consta en el expediente

RESUELVO:

PRIMERO: Clasificar las proposiciones presentadas para el expediente de referencia de acuerdo con el cuadro siguiente:

EMPRESAS	PUNTUACIÓN TOTAL
EUREST COLECTIVIDADES, S.L.	87,05
BUJAM CATERING, S.C	80,93
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U	80,10

SEGUNDO: Considerar como oferta económicamente más ventajosa la presentada, por la empresa **EUREST COLECTIVIDADES, S.L.**, para el expediente 33/15 **"SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERÍA COMEDOR EN EL EDIFICIO ARENALS DEL CAMPUS DE ELCHE DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE"**, tramitado de acuerdo con el articulo 157 del TRLCSP, atendiendo tanto al cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares, como a su oferta eonómica, siendo los precios unitarios ofertados los que constan en el cuadro que se adjunta, y al informe sobre la oferta técnica que se transcribe a continuación, siendo el canon anual ofertado de 20.000 euros:

"EMPRESA: EUREST COLECTIVIDADES, S.L.

Respecto a la lista de artículos que componen la oferta, los artículos ofertados se adecúan al pliego, siendo los articulos ofertados variados, de calidad, adecuados e idóneos.

Respecto a la memoria Organizativa del Servicio propone la siguiente plantilla

Servicio de lunes a viernes, los medios humanos, la plantilla propuesta: Cocinero, 40 horas, Ayudante de cocina, 40 horas, Asi, 30 horas, Asi, 30 horas, Camarero, 30 horas Camarero, 30 horas Camarero, 30 horas Camarero, 30 horas Responsable de centro

Servicio en sábado: Cocinero, 40 horas, Cocinero, 40 horas, Ayudante de cocina, 40 horas, Asi, 30 horas, Asi, 30, Camarero, 30 horas, Camarero, 30 horas

Se informa que la cantidad de personal ofertada es adecuada para el servicio, pero indica que la plantilla será ajustada en función de la demanda real, para garantizar la correcta prestación y viabilidad de la explotación.

En relación con el plan de limpieza especifica: zonas con una frecuencia de limpieza diaria, zonas con una frecuencia de limpieza a fondo semanal, procedimiento de vigilancia y acciones correctoras, medidas correctoras de la vigilancia y procedimiento de verificación gestión de residuos. Así mismo especifica quien va a realizar las tareas de limpieza, como, frecuencia y zonas a limpiar, siendo el plan de limpieza ofertado adecuado.

Respecto al plan de mantenimiento y conservción del equipamiento y las instalaciones, especifica tanto quien va a realizar las tareas de mantenimiento, como, frecuencia y zonas a mantener, mantenimiento preventivo y correctivo, siendo el plan de mantenimiento y conservación ofertado adecuado

Respecto al plan de seguridad e higiene alimentaria (Certificación ISO 9001:2008) se especifican los controles en el establecimiento así como el plan de control de agua potable, plan de limpieza y desinfección, plan de control de plagas, desinsectación-desratización y plan de mantenimiento de las instalaciones y equipos, plan de mantenimiento de la cadena de frío, formación de manipuladores de alimentos, paln de proveedores, plan de trazabilidad y plan de eliminación de residuos.

Para la eliminación de residuos se ofertan controles externos a través de un laboratorio externo, Certificación del sistema Autoridades sanitarias y respeto al Medio Ambiente Certificación ISO 14001. Presenta los planes de control exigidos, integrando el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), controles externos, mediante laboratorio externo y auditorias, análisis microbiológicos en los centros. El plan de seguridad alimentaria ofertado es adecuado.

En relación a los medios materiales ofertan inversiones en equipamiento y menaje, equipamiento de cafetería-autoservicio, mobiliario de comedor y terraza, maquinaria (botellero, lavavajillas, grill, exprimidor, vitrina, armario, microondas, cortadora de fiambre, batidora, corta hortalizas,...), que son suficientes para la prestación del servicio. No están valorados por el ofertante. No indica antigüedad.

En cuanto a las Mejoras destaca
- *Oferta gastronómica:Nuestro Catering y Nuestros Cócteles*
- *Nuevos productos: Nuestros Combos, Servicio de comedor tipo wellness y take away y Productos ecológicos, proximidad y D.O.*
- *Organización y servicio: Formación, Meeting point, Jornadas gastronómicas, Jomadas internacionales, Córners temáticos, Cursos de cocina y Sorteos y promociones"*

TERCERO: Requerir a **EUREST COLECTIVIDADES, S.L.** para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el presente requerimiento, presente en el Registro General de esta Universidad la documentación que a continuación se detalla:

- ☐ Documentación acreditativa de la capacidad de obrar: D.N.I.
- ☒ Documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias (estatales y autonómicas) y con la Seguridad Social.
- ☒ Alta en el IAE y, en su caso, último recibo del mismo, así como la declaración responsable de no haberse dado de baja.
- ☒ Solvencia económica y financiera, de acuerdo con lo exigido en el apartado 4.9 del pliego de cláusulas administrativas particulares.
- ☒ Solvencia técnica, de acuerdo con lo exigido en el apartado 4.9 del pliego de cláusulas administrativas particulares.
- ☒ Copia de la póliza por responsabilidad civil exigida en el apartado 8 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- ☒ Documento acreditativo de haber depositado una garantía definitiva, de acuerdo con el artículo 95 del TRLCSP por un importe de **(2.000€),** según se establece en el apartado 10.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- ☒ Hacer efectivo el pago del anuncio publicado, cuyo importe asciende a la cantidad de **982,88€**

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

EL RECTOR

Prof. Fernando Vidal Giménez
VICERRECTOR DE ECONOMÍA Y EMPRESA
**(Por delegación de RR 646/15 de 29 de abril,
DOCV 7522 de 11/05/2015
en relación con la RR. nº 0730/11 de 19/05/2011,
DOCV Nº 6530 de 27/05/11,
ampliada por RR nº 207/12 de 13/02/2012
DOCV Nº 6719 DE 22/02/2012)**

PRODUCTOS	Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
Café solo/descafeinado solo	0,727	0,070	0,800
Café cortado/ descafeinado cortado	0,773	0,080	0,850
Café con leche/ descafeinado con leche	0,818	0,080	0,900
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	0,909	0,090	1,000
Café del tiempo	0,773	0,080	0,850
Infusiones (todas)	0,727	0,070	0,800
Té con leche	0,773	0,080	0,850
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	0,909	0,090	1,000
Vaso de leche 250 ml	0,591	0,060	0,650
Leche preparada 250 ml	0,773	0,080	0,850
Horchata líquida 250 ml	0,909	0,090	1,000
BOLLERÍA Y TOSTADAS			
Yogurt blanco/ sabores/frutas	0,364	0,040	0,400
Croissant/ ensaimada/ palmera	0,818	0,082	0,900
Valencianas (2 unidades)	0,455	0,046	0,501
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	0,909	0,090	1,000
Donuts	0,682	0,068	0,750
Empanadilla de atún y cebolla	0,909	0,090	1,000
Coca salada	1,000	0,100	1,100
Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	0,727	0,073	0,800
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	0,455	0,046	0,501
Suplemento para 1 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)20	0,182	0,018	0,200
Suplemento para 1/2 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)	0,315	0,032	0,347
Suplemento para 1 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	0,318	0,032	0,350
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	0,182	0,018	0,200
Suplemento para 1 tostada (de jamón serrano)	0,636	0,064	0,700
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano)	0,315	0,032	0,347
ZUMO			
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	0,818	0,082	0,900
Zumo de naranja natural	0,909	0,091	1,000
Bios y similares	1,091	0,109	1,200
BOCADILLOS			
Blanco y negro	1,364	0,136	1,500
Longaniza 3 piezas	1,364	0,136	1,500
Tortilla francesa	1,091	0,109	1,200
Tortilla española	1,180	0,118	1,298
Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maiz atún,huevo)	1,636	0,164	1,800
Queso/ Salchichón/ Chorizo/ Atún/ Jamón	1,091	0,109	1,200

de York (50 gr.)			
Mortadela/ chope/foie gras (50 gr.)	1,364	0,136	1,500
Jamón serrano (50 gr.)	1,364	0,136	1,500
Lomo a la plancha (50 gr.)	1,636	0,164	1,800
Pechuga a la plancha (50 gr.)	1,636	0,164	1,800
Hamburguesas plancha (65 gr.)	1,364	0,136	1,500
Suplemento para bocadillos (de tomate natural o de aceitunas)	0,182	0,018	0,200
Suplemento para bocadillo (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	0,270	0,027	0,297
REFRESCOS			
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	0,682	0,068	0,750
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	0,818	0,082	0,900
Gasesosa	0,682	0,068	0,750
Té limón (Nestea)	0,909	0,091	1,000
Bebidas isotónicas	0,909	0,091	1,000
VINOS Y CERVEZAS			
Vino corriente vaso	0,227	0,023	0,250
Caña de cerveza	0,682	0,068	0,750
Cerveza botella/bote (1/3)	0,909	0,091	1,000
AGUAS MINERALES			
Agua mineral 1/3	0,364	0,036	0,400
Agua mineral ½	0,682	0,068	0,750
Agua mineral1´5 litros para llevar	0,864	0,086	0,950
TAPAS			
Aceitunas sevillanas/ partidas	0,636	0,064	0,700
Almendras fritas	0,682	0,068	0,750
Cacao frito	0,364	0,036	0,400
Ensaladilla Rusa (tapa)	1,091	0,109	1,200
Patatas Bravas	1,091	0,109	1,200
Tortilla de patata (ración)	0,909	0,091	1,000
Boquerones en vinagre	1,364	0,136	1,500
Queso manchego 100 gr	1,091	0,109	1,200
Jamón serrano 100 gr	1,818	0,182	2,000
Patatas de bolsa	0,455	0,045	0,500
Plato de patatas fritas (grande)	1,818	0,182	2,000
Plato de patatas fritas (mediano)	1,364	0,136	1,500
Plato de patatas fritas (pequeño)	0,909	0,091	1,000
DESAYUNO			
Café con leche/ 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.	1,182	0,118	1,300
ALMUERZO			
Bocadillo a elegir Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín. Café	2,273	0,227	2,500

MENÚ: Aporte calórico aproximado 800-1200 calorías			
3 primeros platos a elegir uno	1,050	0,105	1,155
3 segundos platos a elegir uno	1,454	0,145	1,599
Ensalada	0,545	0,055	0,600
Pan a elegir entre 2 variedades	0,318	0,032	0,350
4 postres a elegir uno	0,727	0,073	0,800
Agua o refresco o cerveza o vino	0,727	0,073	0,800
Menú completo	5,000	0,500	5,500
MENÚ SIN 2º PLATO			
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 Menú sin 2º plato	3,364	0,336	3,700
MENÚ SIN 1er PLATO			
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 Menú sin 1er plato	3,771	0,377	4,148
MENÚ BOCADILLO			
Bocadillo a elegir Patatas fritas plato mediano o ensalada Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín Café	3,182	0,318	3,500
MENÚ BAJO EN CALORÍAS			
Primer plato	1,050	0,105	1,155
Segundo plato	1,454	0,145	1,599
Ensalada	0,545	0,055	0,600
Pan	0,318	0,032	0,350
Postre	0,727	0,073	0,800
Agua	0,727	0,073	0,800
Menú completo	5,000	0,500	5,500
PLATOS COMBINADOS			
Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata	3,636	0,364	4,000
Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa	3,364	0,336	3,700
Pechuga pollo, bacon, patatas y ensalada	3,364	0,336	3,700
Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchicas	3,364	0,336	3,700
Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,364	0,336	3,700
Pechuga empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,364	0,336	3,700
Merluza empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,409	0,341	3,750