UNIVERSITAS Miguel Hernández

ANUNCIO DE CLASIFICACION DE OFERTAS
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Expediente	**Nº 08/16**		
Título:	***SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA (SEDE DESAMPARADOS) 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 0924/16 DE FECHA 25/05/2016
Fecha de Resolución de Clasificación	25/05/2016	**Fecha de Difusión en el Perfil de Contratante:**	25/05/2016
Empresa Clasificada:	**JESUS MONTES IRUELA**	**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 25 de mayo de 2016 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.
0924/16
Elche, 25/05/2016

SERVICIO DE CONTRATACION

EXPTE. 08/16

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 mayo de 2016, 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 la oferta de **D. JESUS MONTES IRUELA** como la económicamente más ventajosa, atendiendo tanto al cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares como a su oferta técnica, siendo los precios ofertados los que constan en el cuadro que se adjunta y al informe sobre la oferta técnica que se transcribe a continuación:

Variedad, calidad, adecuación e idoneidad e idoneidad de artículos de cafetería (Desayuno, almuerzo, menú,...): Se estima una relación de productos suficientes para la prestación del servicio.

Variedad, calidad, adecuación e idoneidad del menú diario especial: se estima una relación de productos suficientes para la prestación del servicio.

Número de personas y categoría profesional de las mismas para atender el servicio de cafetería en cada momento del calendario y hora del mismo: La relación de personal propuesta se considera suficiente para la prestación del servicio.

Plan de limpieza de las instalaciones de la cafetería-comedor: Se detalla el plan de limpieza detallando productos, dosificaciones y periodicidad adecuada para la realidad de la instalación.

Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones: Se presenta una descripción del mantenimiento planteado de forma escueta.

Plan de seguridad e higiene alimentaria: No se detalla de manera exhaustiva este aspecto pese a que se considera suficiente para la prestación del servicio.

Medios materiales a aportar: Los medios se consideran suficientes para la prestación del servicio."

SEGUNDO: Requerir a **D. JESÚS MONTES IRUELA** 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 en la CC ES03 0182 4436 11 0200030604 el pago del anuncio publicado, cuyo importe asciende a la cantidad de **(1.112,20€)**

TERCERO: 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)

ANEXO PRECIOS OFERTADOS

1.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA			
PRODUCTOS	Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
Café solo/descafeinado solo	0.81	0.08	0.89
Café cortado/ descafeinado cortado	0.87	0.09	0.98
Café con leche/ descafeinado con leche	0.97	0.10	1.07
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	1.08	0.11	1.19
Café del tiempo	0.87	0.09	0.96
Infusiones (todas)	0.81	0.08	0.89
Té con leche	0.87	0.09	0.96
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1.08	0.11	1.19
Vaso de leche 250 ml	0.87	0.09	0.96
Leche preparada 250 ml	0.87	0.09	0.96
Horchata liquida 250 ml	1.08	0.11	1.19
Yogurt blanco/ sabores/frutas	0.54	0.05	0.59
BOLLERÍA Y TOSTADAS			
Croissant/ ensaimada/ palmera	0.97	0.10	1,07
Valencianas (2 unidades)	0.65	0.06	0.71
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1.08	0.11	1.19
Donuts	0.81	0.08	0.89
Empanadilla de atún y cebolla	1.08	0.11	1.19
Coca salada	1.41	0.14	1.55
Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	0.87	0.09	0.96
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	0.54	0.05	0.59
Suplemento para 1 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)20	0.22	0.02	0.24
Suplemento para 1/2 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)	0.16	0.02	0.18
Suplemento para 1 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	0.54	0.05	0.59
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	0.32	0.03	0.35
Suplemento para 1 tostada (de jamón serrano)	0.76	0.08	0.84
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano)	0.43	0.04	0.47
ZUMO			
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	0.97	0.10	1.07
Zumo de naranja natural	1.19	0.12	1.31
Bios y similares	1.30	0.13	1.43
BOCADILLOS			
Blanco y negro	1.95	0.19	2.14
Longaniza 3 piezas	1.84	0.18	2.02
Tortilla francesa	1.62	0.16	1.78
Tortilla española	1.84	0.18	2.02
Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maiz, atún) y huevo)	2.16	0.22	2.38
Queso/ Salchichón/ Chorizo/ Atún/ Jamón de	1.84	0.18	2.02

York (50 gr.)			
Mortadela/ chope/foie gras (50 gr.)	1.62	0.16	1.78
Jamón serrano (50 gr.)	1.95	0.19	2.14
Lomo a la plancha (50 gr.)	2.16	0.22	2.38
Pechuga a la plancha (50 gr.)	2.16	0.22	2.38
Hamburguesas plancha (65 gr.)	2.16	0.22	2.38
Suplemento para bocadillos (de tomate natural o de aceitunas)	0.22	0.02	0.24
Suplemento para bocadillo (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	0.54	0.05	0.59
REFRESCOS			
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	0.87	0.09	0.96
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	0.97	0.10	1.07
Gasesosa	0.87	0.09	0.96
Té limón (Nestea)	1.19	0.12	1.31
Bebidas isotónicas	1.19	0.12	1.31
VINOS Y CERVEZAS			
Vino corriente vaso	1.30	0.13	1.43
Caña de cerveza	0.87	0.09	0.96
Cerveza botella/bote (1/3)	1.08	0.11	1.19
AGUAS MINERALES			
Agua mineral 1/3	0.6	0.06	0.66
Agua mineral ½	0.81	0.08	0.89
Agua mineral1´5 litros para llevar	1.08	0.11	1.19
TAPAS			
Aceitunas sevillanas/ partidas	0.97	0.1	1.07
Almendras fritas	1.30	0.13	1.43
Cacao frito	0.97	0.10	1.07
Ensaladilla Rusa (tapa)	1.30	0.13	1.43
Patatas bravas	1.40	0.14	1.55
Tortilla de patata (ración)	1.08	0.11	1.19
Boquerones en vinagre	2.16	0.22	2.38
Queso manchego 100 gr	2.16	0.22	2.38
Jamón serrano 100 gr	2.70	0.27	2.97
Patatas de bolsa	0.87	0.09	0.96
Plato de patatas fritas grande	2.70	0.27	2.97
Plato de patatas fritas mediano	1.73	0.17	1.90
Plato de patatas fritas pequeño	1.08	0.11	1.19
2.- DESAYUNO, ALMUERZO, MENÚ BOCADILLO			
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.	1.41	0.14	1.55
ALMUERZO			
Bocadillo a elegir. Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín. Café	2.70	0.27	2.97
MENÚ: Aporte calórico aproximado 800-1200 calorías			
2 primeros platos a elegir uno	1.73	0.17	1.90
2 segundos platos a elegir uno	2.49	0.25	2.74
Ensalada	0.65	0.06	0.71
Pan a elegir entre 2 variedades	0.38	0.04	0.42

2 postres a elegir uno	0.87	0.09	0.96
Agua o refresco o cerveza o vino	0.87	0.09	0.96
Menú completo	5.73	0.57	6.30
MENÚ BOCADILLO			
Bocadillo a elegir Patatas fritas plato mediano o ensalada Bebidas: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín Café	3.79	0.38	4.17
PLATOS COMBINADOS			
Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata	4.11	0.41	4.52
Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa	3.79	0.38	4.17
Pechuga, pollo, bacon, patatas y ensalada	3.79	0.38	4.17
Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchichas	3.79	0.38	4.17
Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3.79	0.38	4.17
Pechuga empànada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3.79	0.38	4.17
Merluza empànada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	4.11	0.41	4.52
MENÚ DIARIO ESPECIAL			
Primer y segundo plato, ensalada, pan postre, café y bebida (a elegir entre cerveza, vino, regrescos o agua mineral en envases superiores a 20cl	7		

OTROS MENÚS		
MENÚ ALBORADA	Entrada del día	8.50
	Ensalada alborada	
	Arroz del día o lomo fresco braseado	
	Postre a elegir	
	Pan bebida (sólo una) y café o infusión	
MENÚ MEDITERRÁNEO	Entrada del día	10,00
	Escalibada o ensalada mediterránea	
	Canelones gratinados o caldereta de ratlla y col	
	Postre a elegir	
	Pan y bebida (sólo una)	
MENÚ LIGHT	Queso fresco al orégano	10,00
	Enasalda verde	
	Pechuga de pollo a la plancha o merluza al caldo corto a plancha	
	Fruta de temporada o yogurt desnatado varios	
	Pan y bebida (sólo una)	

MENÚ VEGETARIANO	Ensalada de patata, pimiento y apio mojada con salsa de manzana	11.00
	Mondanguilles de queso, germen de trigo y frutos secos salseadas con salsa de pimiento y orégano	
	Escalope vegetal con su guarnición y salseado con salsa de soja	
	Yogurt con confitura de fresa o fruta de temporada	
	Pan y bebida (sólo una)	