

**ANUNCIO DE CLASIFICACION DE OFERTAS
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE**

Expediente	Nº 40/16		
Título:	SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL EDIFICIO DE RECTORADO Y CONSEJO SOCIAL DEL CAMPUS DE ELCHE DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE		
Tipo de Tramitación:	ORDINARIO	Procedimiento Adjudicación:	PROCEDIMIENTO ABIERTO con fundamento en el art 157 del TRLCSP.
Tipo de Contrato	SERVICIO ESPECIAL	Documentación asociada:	RESOLUCION RECTORAL Nº 0558/17 DE FECHA 12/04/2017
Fecha de Resolución de Clasificación	12/04/2017	Fecha de Difusión en el Perfil de Contratante:	12/04/2017
Empresa Clasificada:	EL BON MENJAR S.C	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 12 de Abril de 2017 se inicia la difusión pública del presente anuncio.



Fdo.: Asunción Sánchez Ortega
Directora del Servicio de Contratación



SERVICIO DE CONTRATACION

EXPTE. 40/16

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 dimanar 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 6 de abril de 2017 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 **EL BON MENJAR, S.C.** 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, un canon anual de 3.500 euros y al informe sobre la oferta técnica que se transcribe a continuación:

"Variedad, calidad, precio, adecuación e idoneidad de artículos de cafetería, tapas, carta del restaurante, coffee break, menú diario y menús para comidas de protocolo diario. Siendo los productos ofertados variados, de calidad, adecuados e idóneos para este servicio. Faltan los platos combinados.

Número de personas y categoría profesional de las mismas para atender el servicio de cafetería en cada momento del calendario y hora del mismo: Presenta un jefe de cocina a jornada completa, un cocinero a jornada completa, un ayudante de cocina a media jornada, un jefe de sala a jornada completa, un camarero a media jornada y dos ayudantes de cocina realizando prácticas. Siendo la relación de medios humanos aportados adecuados para el servicio.

Sólo se presenta un carnet de manipulador de alimentos, no se especifica las horas diarias de dedicación de los dos ayudantes de cocina en prácticas.

Plan de limpieza de las instalaciones de la cafetería-comedor: Presenta plan de limpieza y fichas técnicas de productos: calendario de limpieza mensual, fichas de datos de seguridad y fichas técnicas de los productos.

Indica zonas a limpiar, frecuencia y comentarios de procedimiento de limpieza, siendo el plan de limpieza aportado adecuado para el servicio. Falta alguna zona a limpiar, falta detallar más procedimientos de limpieza.



Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones: Presenta plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones: listado de equipos, mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo, procedimiento de vigilancia, revisión quincenal, cumplimiento de las fichas que recogen todo el protocolo de mantenimiento preventivo. Indica zonas a mantener, frecuencias, responsable de la vigilancia, mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo, procedimiento de vigilancia, revisión quincenal, cumplimiento de las fichas que recogen todo el protocolo de mantenimiento preventivo.

Indica zonas a mantener, frecuencia, responsable de la vigilancia, mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo, siendo el plan de mantenimiento aportado adecuado para el servicio. Faltan las cámaras frigoríficas y congeladora.

Plan de seguridad e higiene alimentaria: Presenta plan de seguridad de higiene alimentaria, plan de control de calidad de agua, plan de limpieza, plan de formación, plan de mantenimiento, plan de control de plagas, plan de gestión de residuos, plan de control de trazabilidad, plan de control de materias primas, plan de mantenimiento de la cadena de frío, plan APPCC.

El plan de seguridad de higiene alimentaria y planes a seguir aportados, son adecuados para el servicio.

Falta que la empresa indique que se compromete en primera persona a cumplir el plan aportado.

Medios materiales a aportar: Presenta para la cafetería: ordenador y TPV con caja registradora, cuatro microondas, dos vitrinas de frío mural, cuatro botelleros, mil seiscientas tazas, mil cien vasos, mil doscientos platos, mil doscientas cucharas, ochocientos tenedores y ochocientos cuchillos.

Presenta para el comedor: paelleras, ollas, cazos, sartenes, menaje necesario para el servicio de cocina,...

Presenta para el almacén: estanterías, termos, cajas, cafeteras, lecheras, mesas, vajilla catering, arcones congeladores, sillas, horchateras, parasoles, vehículo transporte, estufas, manteles, copas,...

Siendo los medios materiales aportados suficientes y adecuados para atender las necesidades del servicio. Falta valorar económicamente e indicar la antigüedad.

Mejoras. Presenta zona tupperware, opción medio menú, menú vegetariano, menú vegano, menú celiaco, menú musulmán, menú deportistas, menú prescripción facultativa, posibilidad de organizar servicios especiales con precio concertado de catering, variedad en menús, coffee break y cócteles, vinos de honor, jornadas o congresos, disponibilidad de apertura en horarios no lectivos, zona terraza, cerveza sin gluten, variedades de pan, elaboración de pic nics, menú diario con bebida mayor, aumento gramaje elaboración de bocadillos, diez primeros platos y tres segundos platos, tres menús de protocolo."

SEGUNDO: Requerir a **EL BON MENJAR, S.C.** 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:

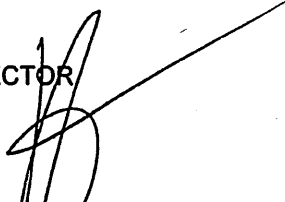
- Documentación acreditativa de la capacidad de obrar: D.N.I. del apoderado, escritura de constitución de la sociedad inscrita en el Registro Mercantil, escritura de poder, solicitud de bastanteo de poder y declaración responsable de no estar incurso en prohibiciones para contratar.
- Documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias estatales
- 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.
- 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 1.306,19€

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

PRODUCTOS				
	Factor corrector	Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
Café solo/descafeinado solo	20	0,727	0,073	0,800
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0,773	0,077	0,850
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0,818	0,082	0,900
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	0,773	0,077	0,850
Café del tiempo	5	0,727	0,073	0,800
Infusiones (todas)	5	0,727	0,073	0,800
Té con leche	5	0,800	0,080	0,880
Vaso de leche 250 ml con colacao	1	0,900	0,090	0,990
Vaso de leche 250 ml	1	0,727	0,073	0,800
Leche preparada 250 ml	1	0,773	0,077	0,850
Horchata líquida 250 ml	1	0,909	0,091	1,000
Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0,455	0,045	0,500
BOLLERIA Y TOSTADAS				
Croissant/ ensaimada/ palmera	1	0,727	0,073	0,800
Valencianas (2 unidades)	1	0,545	0,055	0,600
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	0,909	0,091	1,000
Donuts	1	0,727	0,073	0,800
Empanadilla de atún y cebolla	1	0,818	0,082	0,900
Coca salada	1	1,091	0,109	1,200
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,636	0,064	0,700
Suplemento para 1/2 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)	20	0,136	0,014	0,150
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas)	20	0,273	0,027	0,300
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano o salmón)	20	0,364	0,036	0,400
ZUMOS				
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	20	0,864	0,086	0,950
Zumo de naranja natural	20	1,136	0,114	1,250
Bios y similares	5	1,136	0,114	1,250
BOCADILLOS/SANDWICHES				
Bocadillo (90 g.) Frío (jamón serrano, o jamón york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas,...)	2	1,818	0,182	2,000
Bocadillo (90 g) Caliente (tortilla patatas o pechuga de pollo o lomo fresco de cerdo, ...)	5	2,182	0,218	2,400
Bocadillo pequeño (60 g) Frío (jamón serrano, o jamón york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas,...)	2	1,364	0,136	1,500
Bocadillo pequeño (60 g) Caliente (tortilla patatas o pechuga de pollo o lomo fresco de cerdo, ...)	5	1,773	0,177	1,950
Suplemento (tomate natural o	2	0,182	0,018	0,200



aceitunas o mermelada,...)				
Suplemento (jamón york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas,...)	2	0,455	0,045	0,500
Suplemento (jamón serrano o salmón)	2	0,636	0,064	0,700
Sandwich queso o jamón york.	2	1,364	0,136	1,500
Sándwich mixto	2	1,591	0,159	1,750
Sándwich vegetal (lechuga, tomate, huevo duro y mahonesa)	2	1,591	0,159	1,750
Sandwich frío (2 medios). Incluso empaquetados.	2	1,591	0,159	1,750
*NOTA: Las guarniciones (aceite y mantequilla) a elegir, irán incluidas en los citados precios de los bocadillos				
REFRESCOS				
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0,773	0,077	0,850
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	20	0,864	0,086	0,950
Gaseosa	1	0,773	0,077	0,850
Té limón (Nestea)	1	0,909	0,091	1,000
Bebidas isotónicas	1	0,909	0,091	1,000
VINOS Y CERVEZAS				
Vino corriente vaso	1	1,136	0,114	1,250
Caña de cerveza (1/5)/ botella (1/5)	1	0,800	0,080	0,880
Cerveza botella (1/3) /bote (1/3)	1	1,136	0,114	1,250
AGUAS MINERALES				
Agua mineral 1/3	20	0,455	0,045	0,500
Agua mineral 1/2	20	0,727	0,073	0,800
Agua mineral 1'5 litros para llevar	10	0,909	0,091	1,000
TAPAS				
Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0,818	0,082	0,900
Almendras fritas	1	1,091	0,109	1,200
Ensaladilla Rusa	1	1,136	0,114	1,250
Patatas Bravas	1	1,136	0,114	1,250
Tortilla de patatas	1	0,909	0,091	1,000
Boquerones en vinagre/ anchoas	1	1,818	0,182	2,000
Queso manchego	1	1,818	0,182	2,000
Jamón serrano	1	2,273	0,227	2,500
Patatas de bolsa	5	0,682	0,068	0,750
Plato de patatas fritas	5	1,136	0,114	1,250
Calamares/sepia	1	2,500	0,250	2,750
Croquetas	1	1,591	0,159	1,750
PLATOS COMBINADOS				
Según carta de platos a elegir. 2 elementos a combinar (huevo, carne, pescado) más (ensalada/ patatas/verduras) más bebida (agua o refresco o cerveza o vino)	30	4,545	0,455	5,000
CARTA DEL RESTAURANTE				
Entrantes (se ofertará un mínimo de cinco)	Jamón reserva al corte	5,45	0,55	6,00
	Surtido de quesos variados con menbrillo	5,45	0,55	6,00
	Tartar de salmón y caviar	6,36	0,64	7,00
	Buñuelos de bacalao (ud)	4,55	0,45	5,00
	Pulpo al horno	5,45	0,55	6,00
	Fritura de la bahía	4,55	0,45	5,00
	Calamar plancha 300gr.	7,27	0,73	8,00
	Alcachofas salteadas con jamón	4,55	0,45	5,00
	Revuelto de papas con jamón y pimentón	4,55	0,45	5,00
	Parrillada de verdura de temporada	5,45	0,55	6,00



Ensaladas	Ensalada mixta	4,55	0,45	5,00
	Ensalada de mollitas con capellán	5,45	0,55	6,00
	Ensalada Mezclum	4,55	0,45	5,00
	Ensalada Cesar	5,45	0,55	6,00
	Ensalada de espinacas con frutos secos	5,45	0,55	6,00
	Asadillo de campo con ahumados	4,55	0,45	5,00
Arroces (se ofertará un mínimo de tres)	A banda	4,55	0,45	5,00
	Negro	4,55	0,45	5,00
	Marisco	4,55	0,45	5,00
	Pulpo y Chalefas	4,55	0,45	5,00
	Conejo y caracoles	4,55	0,45	5,00
	Costra	4,55	0,45	5,00
	Con verduras y magro	4,55	0,45	5,00
	Fideua marinera	4,55	0,45	5,00
Gazpacho de mero	4,55	0,45	5,00	
Pescados (se ofertará un mínimo de tres)	Lenguado 150 gr	5,45	0,55	6,00
	Merluza 150 gr	5,45	0,55	6,00
	Atún de ljada 150 gr	5,45	0,55	6,00
	Rape 150 gr	5,45	0,55	6,00
	Mero 150 gr	5,45	0,55	6,00
Carnes (se ofertará un mínimo de cuatro)	Pollo (pechuga o muslo) 300 gr.	5,45	0,55	6,00
	Solomillo ibérico 200 gr.	5,45	0,55	6,00
	Secreto ibérico 200 gr.	5,45	0,55	6,00
	Chuletas de cordero 150 gr.	6,36	0,64	7,00
	Codillo al homo 300 gr.	5,45	0,55	6,00
	Carrillera 200 gr.	5,45	0,55	6,00
Entrecot 250 gr.	9,09	0,91	10,00	
Postres (se ofertará un mínimo de cinco)	Tarta de la abuela	2,27	0,23	2,50
	Tarta de moka	2,27	0,23	2,50
	Tarta de queso	2,27	0,23	2,50
	Tarta de tiramisú	2,27	0,23	2,50
	Pan de Calatrava	2,27	0,23	2,50
	Flan de café	2,27	0,23	2,50
	Peras al vino	2,27	0,23	2,50
	Manzana asada	2,27	0,23	2,50
	Ensalada de fruta	2,27	0,23	2,50
	Helado variado	2,27	0,23	2,50
Vinos tintos (se ofertará un mínimo de tres)	Viña Eguia Crianza	7,273	0,727	8,00
	Viña Eguia Reserva	9,091	0,909	10,00
	Vinea Crianza, D.O. Cigales	9,091	0,909	10,00
	Museum Reserva, D.O. Cigales	13,636	1,364	15,00
	Enrique Mendoza, Alicante.	10,909	1,091	12,00
	Juan Gil: Jumilla	10,909	1,091	12,00
Vinos blancos (se ofertará un mínimo de tres)	Coto Mayor Blanco, D.O.C. Rioja	7,273	0,727	8,00
	LB1 D.O. rueda	7,273	0,727	8,00
	Marina Alta	7,273	0,727	8,00
	Marques de Vizhoja	7,273	0,727	8,00
	Trasmallo Albariño	9,091	0,909	10,00
Vinos rosados (se ofertará un mínimo de tres)	Vinea, D.O. Cigales	9,091	0,909	10,00
	Gran Feudo	7,273	0,727	8,00



tres)	Los Cepas vino de autor, Altabix	10,909	1,091	12,00
COFFEE BREAK				
COFFEE BREAK N°1	Producto	Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
	Café: solo/ con leche/ descafeinado	3,18	0,32	3,50
	Infusiones: té/ manzanilla			
	Aguas minerales			
	Zumos de frutas: naranja/ melocotón			
Pastas de té				
COFFEE BREAK N°2	Café: solo/ con leche/ descafeinado/bombón	4,09	0,41	4,50
	Infusiones: té/ manzanilla			
	Aguas minerales			
	Zumos de frutas: naranja/ melocotón			
	Delicias de bollería: mini croissant, mini ensaimada, mini berlinas			
Pastas de té				
MENÚ DIARIO				
Primer plato a elegir		7,273	0,727	8,00
Segundo plato a elegir				
Bebida				
Postre				
Café				
MENÚ PARA COMIDAS DE PROTOCOLO				
MENÚ REUNIÓN	Entrantes Ensalada mixta Croquetas y buñuelos Revuelto de verduras con jamón	10,909	1,091	12,00
	2º plato del menú del día a elegir			
	Pan, bebida y degustación de repostería			
MENÚ PROTOCOLO	Entrantes Ensalada mixta Croquetas y buñuelos Revuelto de verduras con jamón	14,545	1,455	16,000
	2º plato a elegir: Carne Pescado			
	Pan, bebida y degustación de repostería			
CANON		3.500,00 €		