



ANEXO III DEL CONTENIDO DE LA PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA REGIR EN LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO PUIG CAMPANA EN EL CAMPUS DE ALTEA 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.

Handwritten signature in blue ink.



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

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

El formato de presentación será el siguiente:

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

Las empresas licitadoras deberán 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 **(10 páginas)**:

Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de:

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

Desayuno, Menú, Platos Combinados... indicado en Anexo II, punto 2.

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 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)**.
(Muebles, vajillas, cristalería, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato).

PSE



➤ **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
Servicio de Infraestructuras