

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

<b>Expediente</b>	Nº 06/17		
<b>Título:</b>	SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA (SEDE SALESAS) DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE		
<b>Tipo de Tramitación:</b>	ORDINARIO	<b>Procedimiento Adjudicación:</b>	PROCEDIMIENTO ABIERTO con fundamento en el art 157 del TRLCSP.
<b>Tipo de Contrato</b>	SERVICIO ESPECIAL	<b>Documentación asociada:</b>	RESOLUCION RECTORAL Nº 0732/17 DE FECHA 29/05/2017
<b>Fecha de Resolución de Clasificación</b>	29/05/2017	<b>Fecha de Difusión en el Perfil de Contratante:</b>	29/05/2017
<b>Empresa Clasificada:</b>	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.	<b>Importe de la oferta económicamente más ventajosa</b>	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 29 de mayo de 2017 se inicia la difusión pública del presente anuncio.



Fdo.: Asunción Sánchez Ortega  
Directora del Servicio de Contratación



## SERVICIO DE CONTRATACION

EXPTE. 06/17

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 dimanen 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 18 de mayo 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 la empresa **TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.** como la económicamente más ventajosa, para el expediente 06/17 "SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA (SEDE SALESAS) DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE" atendiendo tanto al cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares, siendo los precios ofertados los que constan en el cuerpo de la presente acta y un canon anual de 2.100 euros como a su oferta técnica, cuya motivación, consta en el contenido del informe técnico emitido y aceptado por la Mesa, que a continuación se reproduce,

"Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de artículos de cafetería (Desayuno, menús, platos combinados...): Los artículos ofertados son más que los detallados en el Anexo II. Los artículos ofertados son variados, de calidad, adecuados e idóneos (primeras marcas). Faltan algunos productos que no coinciden con los indicados en el Anexo II.

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 una jefa de cocina a 40 horas semanales, un camarero a ocho horas diarias, un camarero a tres horas diarias, un supervisor sin detallar horas de dedicación, un responsable de compras sin detallar horas de dedicación, un técnico de mantenimiento, preventivo y urgencias, un diplomado en Dietética sin detallar horas de dedicación y un licenciado en Tecnología de Alimentos sin detallar horas de dedicación.

Siendo la relación de medios humanos aportados justos pero suficientes para el servicio. Con el personal aportado, en el horario de apertura, la cafetería quedaría alguna hora del día con solo una persona,

Plan de limpieza de las instalaciones de la cafetería-comedor: Especifica qué productos se van a usar para limpiar, frecuencia, zonas a limpiar, siendo el plan de limpieza adecuado.



Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones: Siendo el plan de mantenimiento y conservación suficiente. Los anexos no están desarrollados, quedando el plan de mantenimiento poco detallado.

Plan de seguridad e higiene alimentaria: Presenta los planes de control, qué se comprueba, quién lo comprueba, cuándo se comprueba, cómo se comprueba y registro. El plan de seguridad e higiene ofertado es adecuado.

Medios materiales a aportar: Los medios materiales presentados son adecuados para la prestación del servicio, Todo el conjunto es valorado de forma estimada en 10.033 euros, Indica la antigüedad del equipamiento, todo con una antigüedad entre uno y ocho años.

Mejoras: Presenta propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús), nuevos productos y servicios y propuestas de mejora en organización y servicio."

**SEGUNDO:** Requerir a **TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.** 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, autonómicas y con la Seguridad Social.
- Alta en el IAE y, en su caso, último recibo del mismo.
- El justificante de haber constituido y estar al corriente del pago de un seguro de responsabilidad civil por importe de 600.000 y el correspondiente por daños que la explotación del servicio pueda ocasionar por importe de 150.000 euros.
- 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 1.125,13€

**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

<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.</b>				
<b>1.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA</b>				
<b>PRODUCTOS</b>	<b>Factor corrector</b>	<b>Precio sin IVA</b>	<b>IVA (10%)</b>	<b>Precio con IVA</b>
Café solo/descafeinado solo	20	0,75	0,08	0,83
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0,80	0,08	0,88
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0,90	0,09	0,99
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	1,00	0,10	1,10
Café del tiempo	5	0,80	0,08	0,88
Infusiones (todas) *	5	0,80	0,08	0,88
Té con leche	5	0,77	0,08	0,85
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1	1,00	0,10	1,10
Vaso de leche 250 ml	1	0,80	0,08	0,88
Leche preparada 250 ml	1	0,80	0,08	0,88
Horchata líquida 250 ml	1	1,00	0,10	1,10
Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0,50	0,05	0,55
<b>BOLLERÍA Y TOSTADAS</b>				
Croissant/ ensaimada/ palmera	1	0,90	0,09	0,99
Valencianas (2 unidades)	1	0,60	0,06	0,66
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	1,00	0,10	1,10
Donuts	1	0,75	0,08	0,83
Empanadilla de atún y cebolla	1	1,00	0,10	1,10
Coca salada	1	1,30	0,13	1,43
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla) *	20	0,64	0,06	0,70
Suplemento para 1/2 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)	20	0,15	0,02	0,17
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	0,30	0,03	0,33
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano o salmón)	20	0,40	0,04	0,44
1/2 Tostada (pan para cellacos)	1	1,40	0,14	1,54
Croissant/ ensaimada/ palmera (para cellacos)	1	1,60	0,16	1,76
Magdalenas (para cellacos)	1	1,20	0,12	1,32
<b>ZUMOS</b>				
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc.	20	0,90	0,09	0,99
Zumo de naranja natural	20	1,09	0,11	1,20
Bios y similares	5	1,14	0,11	1,25
<b>BOCADILLOS</b>				
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	2,00	0,20	2,20
Bocadillo (90 g.) caliente (tortilla patatas, o pechuga de pollo o lomo fresco de cerdo ...)	5	2,23	0,22	2,45
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	1,36	0,14	1,50
Bocadillo pequeño (60 g.) caliente (tortilla	5	1,68	0,17	1,85



patatas, o pechuga de pollo o lomo fresco de cerdo ...)				
Suplemento de tomate natural o aceitunas o mermelada	2	0,18	0,02	0,20
Suplemento (jamón york o mortadela, o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas...)	2	0,36	0,04	0,40
Suplemento (jamón serrano o salmón,...)	2	0,55	0,05	0,60
Sandwich queso o jamón york	2	1,36	0,14	1,50
Sandwich mixto	2	1,59	0,16	1,75
Sandwich vegetal (lechuga, tomate, huevo duro y mahonesa)	2	1,59	0,16	1,75
Sandwich frío (2 medios) incluso empaquetados	2	1,64	0,16	1,80
Suplemento (cambio de pan para celíacos para bocadillo)	1	0,68	0,07	0,75
<b>REFRESCOS</b>				
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0,80	0,08	0,88
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	20	0,90	0,09	0,99
Gaseosa	1	0,80	0,08	0,88
Té limón (tipo Nestea)	1	1,10	0,11	1,21
Bebidas isotónicas	1	1,10	0,11	1,21
<b>VINOS Y CERVEZAS</b>				
Vino corriente vaso	1	1,18	0,12	1,30
Cafía de cerveza (1/5) / botella (1/5)	1	0,77	0,08	0,85
Cerveza botella (1/3) / bote (1/3)	1	1,18	0,12	1,30
<b>AGUAS MINERALES</b>				
Agua mineral 1/3	20	0,55	0,05	0,60
Agua mineral 1/2	20	0,73	0,07	0,80
Agua mineral 1'5 litros para llevar	10	1,09	0,11	1,20
<b>TAPAS</b>				
Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0,77	0,08	0,85
Almendras fritas	1	1,18	0,12	1,30
Ensaladilla Rusa (tapa)	1	1,18	0,12	1,30
Patatas bravas	1	1,09	0,11	1,20
Tortilla de patata (ración)	1	1,00	0,10	1,10
Boquerones en vinagre/anchoas	1	1,82	0,18	2,00
Queso manchego 100 gr.	1	1,82	0,18	2,00
Jamón serrano 100 gr.	1	2,27	0,23	2,50
Patatas de bolsa	5	0,73	0,07	0,80
Plato de patatas fritas	5	1,18	0,12	1,30
<b>2.- DESAYUNO, MENÚS Y PLATOS COMBINADOS</b>				
<b>DESAYUNO:</b>				
Café con leche/ vaso de leche o descafeinado con leche o infusiones acompañado de 1/2 tostada con aceite de oliva virgen o croissant o ensaimada o ½ tostada con mantequilla o magdalenas o donuts, etc.	20	1,23	0,12	1,35
<b>MENÚ DE 2 PLATOS: Aporte calórico aproximado 600-1200 calorías</b>				
2 primeros platos a elegir uno	30	1,82	0,18	2,00
2 segundos platos a elegir uno		2,27	0,23	2,50
Ensalada		0,36	0,04	0,40
Pan a elegir entre 2 variedades		0,32	0,03	0,35
3 postres a elegir uno		0,45	0,05	0,50
Agua o refresco o cerveza o vino		0,68	0,07	0,75
<b>MENÚ COMPLETO</b>		<b>5,91</b>	<b>0,59</b>	<b>6,50</b>



<b>MENÚ DE 1 PLATO</b>				
2 primeros platos y 2 segundos platos a elegir uno	30	2,36	0,24	2,60
Ensalada		0,36	0,04	0,40
Pan a elegir entre 2 variedades		0,32	0,03	0,35
3 postres a elegir uno		0,45	0,05	0,50
Agua o refresco o cerveza o vino		0,68	0,07	0,75
<b>MENÚ COMPLETO</b>		<b>4,17</b>	<b>0,43</b>	<b>4,60</b>
<b>MENÚ BAJO EN CALORÍAS: Aporte calórico aproximado 600 calorías</b>				
Un primer plato	1	5,91	0,59	6,50
Un segundo plato				
Un postre				
Agua mineral				
Pan integral				
<b>MENÚ DEL DIABÉTICO (PRESCRIPCIÓN FACULTATIVA) : Aporte calórico aproximado 800 – 1000 calorías</b>				
Un primer plato	1	5,91	0,59	6,50
Un segundo plato				
Un postre				
Agua mineral				
Pan integral				
<b>MENÚ DEL CELIACO (PRESCRIPCIÓN FACULTATIVA) : Aporte calórico aproximado 800 – 1000 calorías</b>				
Un primer plato	1	5,91	0,59	6,50
Un segundo plato				
Un postre				
Agua mineral				
Pan para celíacos				
<b>PLATOS COMBINADOS</b>				
Según carta de platos a elegir, 2 elementos a combinar (huevo, carne, pescado), más (ensalada, patatas, verdura), más (agua o refresco o cerveza o vino).	30	3,645	0,364	4,00
<b>CANON (mín. 2.000 euros)</b>	<b>2.100</b>			