



EXPTE. 06/17

“SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA (SEDE SALESAS) DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE”

PUNTUACIÓN OFERTA TÉCNICA

CAFETERÍA – COMEDOR SEDE SALESAS		TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.
Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de: Artículos de cafetería, indicado en Anexo II, punto 1. Desayuno, Menú,... indicado en Anexo II, punto 2.		7.0
Número de personas y categoría profesional de las mismas que proponga el licitador para atender al servicio de cafetería-comedor en el Campus de Orihuela, Sede las Salesas, en cada momento del calendario y hora del mismo.		6.0
Plan de limpieza de las instalaciones		4.5
Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones		3.0
Plan de seguridad e higiene alimentaria.		4.5
Medios materiales aportados (Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato).		3.5
Mejoras aportadas	Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús)	2.5
	Incorporación de nuevos productos y servicios	
	Propuestas de mejoras en organización y servicio	
TOTAL		31.0

OFERTA ECONÓMICA

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.				
1.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA				
PRODUCTOS	Factor corrector	Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
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
BOLLERÍA Y TOSTADAS				
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 celíacos)	1	1,40	0,14	1,54
Croissant/ ensaimada/ palmera (para celíacos)	1	1,60	0,16	1,76
Magdalenas (para celíacos)	1	1,20	0,12	1,32
ZUMOS				
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
BOCADILLOS				
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 patatas, o pechuga de pollo o lomo fresco de cerdo...)	5	1,68	0,17	1,85
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
REFRESCOS				
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
VINOS Y CERVEZAS				
Vino corriente vaso	1	1,18	0,12	1,30
Caña 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
AGUAS MINERALES				
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
TAPAS				
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
2.- DESAYUNO, MENÚS Y PLATOS COMBINADOS				
DESAYUNO:				
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 1/2 tostada con mantequilla o magdalenas o donuts, etc.	20	1,23	0,12	1,35
MENÚ DE 2 PLATOS: Aporte calórico aproximado 800-1200 calorías				
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
MENÚ COMPLETO		5,91	0,59	6,50
MENÚ DE 1 PLATO				
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
MENÚ COMPLETO		4,17	0,43	4,60
MENÚ BAJO EN CALORÍAS: Aporte calórico aproximado 600 calorías				
Un primer plato	1	5,91	0,59	6,50
Un segundo plato				
Un postre				
Agua mineral				
Pan integral				
MENÚ DEL DIABÉTICO (PRESCRIPCIÓN FACULTATIVA) : Aporte calórico aproximado 800 – 1000 calorías				
Un primer plato	1	5,91	0,59	6,50
Un segundo plato				
Un postre				
Agua mineral				
Pan integral				
MENÚ DEL CELIACO (PRESCRIPCIÓN FACULTATIVA) : Aporte calórico aproximado 800 – 1000 calorías				
Un primer plato	1	5,91	0,59	6,50
Un segundo plato				
Un postre				
Agua mineral				
Pan para celíacos				
PLATOS COMBINADOS				
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
CANON (min. 2.000 euros)	2.100			

