



EXPTE. 37/17

“ SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERÍA COMEDOR EN EL EDIFICIO ARENALS DEL CAMPUS DE ELCHE DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE”

PUNTUACIÓN OFERTA TÉCNICA

CAFETERÍA – COMEDOR		BARRA MUSEUM S.L.
Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de: Artículos de cafetería, indicado en Anexo II, punto 1. Desayuno, Menú,... indicado en Anexo II, punto 2.		9
Número de personas y categoría profesional de las mismas que proponga el licitador para atender al servicio de cafetería-comedor en cada momento del calendario y hora del mismo.		8
Plan de limpieza y conservación de las instalaciones		4,5
Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones		4,5
Plan de seguridad e higiene alimentaria.		4,5
Medios materiales aportados por los licitadores (Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato).		4,5
Mejoras aportadas	Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús)	1,5
	Incorporación de nuevos productos y servicios	1
	Propuestas de mejoras en organización y servicio	1,5
<b>TOTAL</b>		<b>39</b>



## OFERTA ECONÓMICA

BARRA MUSEUM S.L.				
1.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA				
PRODUCTOS	Factor corrector	Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
Café solo/descafeinado solo	20	0,73	0,07	0,80
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0,77	0,08	0,85
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0,82	0,08	0,90
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	0,91	0,09	1,00
Café del tiempo	5	0,73	0,07	0,80
Infusiones (todas)	5	0,73	0,07	0,80
Té con leche	5	0,77	0,08	0,85
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1	0,91	0,09	1,00
Vaso de leche 250 ml	1	0,73	0,07	0,80
Leche preparada 250 ml	1	0,77	0,08	0,85
Horchata líquida 250 ml	1	0,91	0,09	1,00
Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0,45	0,05	0,50
BOLLERÍA Y TOSTADAS				
Croissant/ ensaimada/ palmera	1	0,86	0,09	0,95
Valencianas (2 unidades)	1	0,59	0,06	0,65
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	0,91	0,09	1,00
Donuts	1	0,73	0,07	0,80
Empanadilla de atún y cebolla	1	0,91	0,09	1,00
Coca salada	1	1,27	0,13	1,40
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	0,27	0,03	0,30
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano o salmón)	20	0,36	0,04	0,40
1/2 Tostada (pan para celíacos)	1	1,36	0,14	1,50
Croissant/ ensaimada/ palmera (para celíacos)	1	1,55	0,15	1,70
Magdalenas (para celíacos)	1	1,18	0,12	1,30
ZUMOS				
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc.	20	0,86	0,09	0,95
Zumo de naranja natural	20	1,09	0,109	1,20
Bios y similares	5	1,18	0,118	1,30
BOCADILLOS				
Bocadillo (90 g.) frío (jamón serrano o jamón)	2	2,00	0,20	2,20

york o mortadela, o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas...)				
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	1,50	0,15	1,65
Bocadillo pequeño (60 g.) caliente (tortilla patatas, o pechuga de pollo o lomo fresco de cerdo...)	5	1,77	0,18	1,95
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	0,45	0,05	0,50
Suplemento (jamón serrano o salmón,...)	2	0,64	0,06	0,70
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	1,36	0,14	1,50
<b>REFRESCOS</b>				
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0,77	0,08	0,85
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	20	0,86	0,09	0,95
Gaseosa	1	0,73	0,07	0,80
Té limón (tipo Nestea)	1	1,09	0,11	1,20
Bebidas isotónicas	1	1,09	0,11	1,20
<b>VINOS Y CERVEZAS</b>				
Vino corriente vaso	1	1,14	0,11	1,25
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
<b>AGUAS MINERALES</b>				
Agua mineral 1/3	20	0,54	0,05	0,59
Agua mineral 1/2	20	0,73	0,07	0,80
Agua mineral 1'5 litros para llevar	10	1,00	0,10	1,10
<b>TAPAS</b>				
Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0,82	0,08	0,90
Almendras fritas	1	1,14	0,11	1,25
Ensaladilla Rusa (tapa)	1	1,14	0,11	1,25
Patatas bravas	1	1,30	0,13	1,43
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	0,68	0,07	0,75
Plato de patatas fritas	5	1,14	0,11	1,25
<b>2.- DESAYUNO, MENÚS Y PLATOS COMBINADOS</b>				

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	1,32	0,13	1,45
<p><b>MENÚ DESCRIPCIÓN:</b> El menú será diferente cada día de los cinco días laborables de la semana. Uno de los primeros platos será de verdura. Se dará la opción de cambiar el primer plato por una ensalada grande. Uno de los segundos platos será de pescado. Se dará la opción de cambiar las patatas de guarnición del segundo plato por verdura de guarnición. Se indicará la programación mensual invierno-verano.</p>				
<b>MENÚ DE 2 PLATOS:</b> Aporte calórico aproximado 800-1200 calorías				
2 primeros platos a elegir uno	30	5,91	0,59	6,50
2 segundos platos a elegir uno				
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
3 postres a elegir uno				
Agua o refresco o cerveza o vino				
<b>MENÚ COMPLETO</b>				
<b>MENÚ DE 1 PLATO</b>				
2 primeros platos y 2 segundos platos a elegir uno	30	4,55	0,45	5,00
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
3 postres a elegir uno				
Agua o refresco o cerveza o vino				
<b>MENÚ COMPLETO</b>				
<b>PLATOS COMBINADOS</b>				
Según carta de platos a elegir, 2 elementos a combinar (huevo, carne, pescado), más (ensalada, patatas, verdura) ,más bebida (agua o refresco o cerveza o vino).	30	3,64	0,36	4,00
<b>CANON</b> (min. 3.000 euros)	3.500,00 EUROS			