

## ACTA DE LA REUNIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN EN EL EXPEDIENTE 2021\_003 “CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-COMEDOR DEL EDIFICIOS TUDEMIR DEL CAMPUS DE ORIHUELA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE”.

En Elche, a 13 de mayo de 2021, siendo las 13.03 horas, se reúnen por videoconferencia, los miembros de la mesa de contratación nombrada en el procedimiento de referencia en virtud de la Resolución Rectoral 2393/2020 de fecha 1 de diciembre.

### ASISTENTES:

PRESIDENTE: D. Pedro Ginés Vicente Quiles (Vicerrector de Infraestructuras).

### VOCALES:

- D. Juan Carlos Marzo Campos (Vicerrector Adjunto de Infraestructuras)
- D. Juan José Bolufer Pérez (Vicegerente de Asuntos Económicos)
- D. David Molina Pretel (Servicio Jurídico)
- D<sup>a</sup>. Francisca Isabel Moya García (Servicio de Control Interno).

SECRETARIO: D. Luis Juan Bajo García (Servicio de Gestión de la Contratación).

### Orden del día:

- ✓ **Dar cuenta valoración informe técnico y si procede apertura sobre TRES, criterios cuantificables mediante aplicación de fórmulas del expediente 2021\_003 “CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-COMEDOR DEL EDIFICIO TUDEMIR DEL CAMPUS DE ORIHUELA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE ”, y realizar las actuaciones oportunas.**

En primer lugar, se da cuenta a los miembros de la Mesa del informe emitido por **don Francisco José Ivorra Molla**, Técnico Medio del Servicio de Infraestructuras de la Universidad Miguel Hernández y por **don Pedro Rodríguez Sánchez**, Jefe del Servicio de Infraestructuras de la Universidad Miguel Hernández, para el estudio de los criterios evaluables mediante juicios de valor (45 puntos).

Analizado el contenido y valoración del informe emitido por el **don Francisco José Ivorra Molla** y **don Pedro Rodríguez Sánchez**, la Mesa acuerda aceptarlo en su integridad, siendo la puntuación otorgada al único licitador que concurre en el expediente la contenida en el informe que se adjunta como **anexo I** a esta acta.

Posteriormente, se procede al acto de apertura del sobre “TRES” que contiene los criterios cuantificables mediante la aplicación de fórmulas previstas en el apartado 7 del Cuadro de Características anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige este expediente.

A continuación, se presenta la oferta económica del único licitador que concurre en el presente procedimiento licitatorio y que se adjunta como **anexo II** a esta acta.



Posteriormente, se procede a valorar la proposición según la totalidad de los criterios contenidos en el pliego de cláusulas administrativas particulares, obteniéndose el siguiente resultado:

EMPRESA	OFERTA TÉCNICA	OFERTA ECONÓMICA	TOTAL PUNTOS
Jesús Montes Iruela	33,40	55	88,40

A la vista de lo expuesto, y de conformidad con lo establecido en los artículos 146.2, 150 y 326.2 b) de la LCSP, la Mesa ACUERDA lo siguiente:

**PRIMERO.-** Valorar las proposiciones presentadas según la totalidad de los criterios contenidos en el pliego de cláusulas administrativas particulares, tal y como queda establecido en el cuadro anterior.

**SEGUNDO.** - Proponer a la vista de lo anterior como la oferta más ventajosa en relación calidad-precio para el expediente **2021\_003 “CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-COMEDOR DEL EDIFICIOS TUDEMIR DEL CAMPUS DE ORIHUELA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE”**, a la presentada por el licitador **don Jesús Montes Iruela**.

**TERCERO.-** De conformidad con lo establecido en los artículos 107 y siguientes y 150.2 de la LCSP, requerir al licitador **Jesús Montes Iruela** para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el requerimiento, presente a través de la Plataforma de Contratación del Estado, la garantía definitiva y la documentación a que se refiere la cláusula 14 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige el presente contrato.

**QUINTO.-** Una vez cumplimentado en plazo el requerimiento anterior, elevar por parte del Sr. Presidente de la mesa al órgano de contratación, propuesta de adjudicación del contrato a favor del licitador **Jesús Montes Iruela**.

Finalmente, no habiendo ninguna incidencia se cierra la sesión del expediente 2021\_003 a las 13:19 horas del día 13 de mayo de 2021.

De todo lo cual doy fe como Secretario.

VºBº

Firmado electrónicamente:  
Pedro Ginés Vicente Quiles

Firmado electrónicamente:  
Luis Juan Bajo García





Firmado electrónicamente:  
Juan Carlos Marzo Campos

Firmado electrónicamente:  
David Molina Pretel

Firmado electrónicamente:  
Francisca Isabel Moya García

Firmado electrónicamente:  
Juan José Bolufer Pérez



## INFORME

**EXPEDIENTE:** “CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA–COMEDOR DEL EDIFICIO TUDEMIR DEL CAMPUS DE ORIHUELA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE”

**REFERENCIA:** EXPEDIENTE: 2021\_003

**ASUNTO:** INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS DE LAS EMPRESAS PRESENTADAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN

Habiéndose estudiado las ofertas presentadas al concurso de referencia, Expediente:2021\_003, por los licitadores:

- JESÚS MONTES IRUELA

Se emite el presente informe técnico, según los siguientes criterios de valoración, no evaluables mediante cifras o porcentajes. CUANTIFICABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR:

MEMORIA TÉCNICA, BASE A CALIDAD ARTICULOS, MEDIOS HUMANOS, TÉCNICOS Y OPERATIVOS Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

**3.- Variedad, calidad, saludable, adecuación e idoneidad de:**

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

Desayuno, Almuerzo, Menú: indicado en Anexo II, punto 2.

Que propongan los licitadores: **Hasta 15 puntos**

**4.- Gestión, operación y organización del servicio**

Personal a aportar para la prestación del servicio, (sin incluir el personal a subrogar), titulación, categoría profesional, y horas de dedicación del personal. Medios materiales y técnicos disponibles para la gestión, la operación y la organización del servicio.

Indicación de:

- Gestión de compras y almacenaje mínimo de productos de venta.
- Gestión de sustitución del personal de baja.
- Gestión de la documentación necesaria que solicite la Universidad, Sanidad, o cualquier administración, para la prestación del servicio.

Que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos.**

**5.- Plan de limpieza** de la CAFETERÍA–COMEDOR que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos.**

**6.- Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones** de la CAFETERIA-COMEDOR, que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos.**

**7.- Plan de seguridad e higiene alimentaria** de la CAFETERIA-COMEDOR, que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

**SERVICIO DE INFRAESTRUCTURAS**

Avda. de la Universidad, s/n – 03202 ELCHE  
Telf.: 96 665 85 46/ 8729 – Fax: 96 665 86 72



**8.- Medios materiales** a aportar por los licitadores, a la CAFETERIA-COMEDOR: (Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, fuente de agua con sistema de filtración y osmosis, jarras, vasos, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato), que propongan los licitadores:

**Hasta 5 puntos**

**9.- Plan de gestión de residuos** de la CAFETERÍA-COMEDOR, que propongan los licitadores:  
**Hasta 3 puntos.**

**10.- Mejoras** aportadas por los licitadores a la CAFETERIA-COMEDOR: **Hasta 2 puntos**

Se valorarán como mejoras:

- Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús). Incorporación de nuevos productos. Propuestas de mejoras en organización y servicio.

**Hasta 1 punto.**

- Menús saludables y/o que cumplan los postulados de la dieta mediterránea. **Hasta 1 punto.**

Aquellos licitantes cuya oferta no alcance al menos 20 puntos en la memoria técnica, no serán considerados como aptos y se excluirán del proceso de contratación.

Elche, 07 de mayo de 2021.

Francisco José Ivorra Mollá  
Servicio de Infraestructuras



EXPEDIENTE: 2021\_003

**EMPRESA LICITADORA: JESUS MONTES IRUELA**

Estudiada la oferta de referencia, cabe informar lo siguiente:

MEMORIA TÉCNICA, BASE A CALIDAD ARTICULOS, MEDIOS HUMANOS, TÉCNICOS Y OPERATIVOS Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

**3.- Variedad, calidad, saludable, adecuación e idoneidad de:**

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

Desayuno, Almuerzo, Menú: indicado en Anexo II, punto 2.

Que propongan los licitadores: **Hasta 15 puntos**

*PRESENTA:*

*MEMORIA DE ACTIVIDAD SERVICIO DE CAFETERÍA/COMEDOR DEL EDIFICIO TUDEMIR*

*1.- LISTA DE PRODUCTOS DE LA OFERTA*

- Relación de Artículos, especificaciones técnicas y escandallos*
- Materia Prima*
- Ciclo de Producción*
- Artículos de Cafetería. Escandallos*
- Desayuno, Almuerzo, Menús y Platos Combinados. Escandallos*

**VALORACIÓN:**

**Revisada la documentación de la oferta, se determina que los artículos presentados para la prestación del servicio son notables.**

**SE PUNTÚA CON 12 PUNTOS.**

**4.- Gestión, operación y organización del servicio**

Personal a aportar para la prestación del servicio, (sin incluir el personal a subrogar), titulación, categoría profesional, y horas de dedicación del personal. Medios materiales y técnicos disponibles para la gestión, la operación y la organización del servicio.

Indicación de:

- Gestión de compras y almacenaje mínimo de productos de venta.
- Gestión de sustitución del personal de baja.
- Gestión de la documentación necesaria que solicite la Universidad, Sanidad, o cualquier administración, para la prestación del servicio.

Que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos.**

*PRESENTA:*

*PRESENTACIÓN DE EMPRESA*

- Datos del Candidato.*
- Política de Empresa.*



- *Plan de Explotación.*
- 2. *PERSONAL*
- *Plantilla Óptima*
- *Plan de Formación*
- *Descripción de Funciones*

#### **VALORACIÓN:**

Revisada la documentación de la oferta, se determina que la gestión, operación y organización del servicio presentada para la prestación del servicio es notable.

**SE PUNTÚA CON 4 PUNTOS.**

**5.- Plan de limpieza de la CAFETERÍA-COMEDOR que propongan los licitadores: Hasta 5 puntos.**

*PRESENTA:*

- 3.- *PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES Y UTILLAJE*
- *Plan de Limpieza*
- *Plan de Control de Plagas*

#### **VALORACIÓN:**

Revisada la documentación de la oferta, se determina que el plan de limpieza de la cafetería - comedor presentado para la prestación del servicio es notable.

**SE PUNTÚA CON 4 PUNTOS.**

**6.- Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones de la CAFETERIA-COMEDOR, que propongan los licitadores: Hasta 5 puntos.**

*PRESENTA:*

- 4.- *PLAN DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES*
- *Estructura del Plan de Mantenimiento*
- *Desarrollo del Plan de Mantenimiento*

#### **VALORACIÓN:**

Revisada la documentación de la oferta, se determina que el plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones presentado para la prestación del servicio es notable.

**SE PUNTÚA CON 4 PUNTOS.**



**7.- Plan de seguridad e higiene alimentaria** de la CAFETERIA-COMEDOR, que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

*PRESENTA:*

*7- PLAN DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA  
LIBRO REGISTROS DIARIOS APPCC*

**VALORACIÓN:**

**Revisada la documentación de la oferta, se determina que el plan de seguridad e higiene alimentaria presentado para la prestación del servicio es notable.**

**SE PUNTÚA CON 4 PUNTOS.**

**8.- Medios materiales** a aportar por los licitadores, a la CAFETERIA-COMEDOR: (Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, fuente de agua con sistema de filtración y osmosis, jarras, vasos, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato), que propongan los licitadores: **Hasta 5 puntos**

*PRESENTA:*

*8- RELACION DE MATERIAL APORTADO AL SERVICIO*

**VALORACIÓN:**

**Revisada la documentación de la oferta, se determina que los medios materiales presentados para la prestación del servicio son suficientes.**

**SE PUNTÚA CON 3 PUNTOS.**

**9.- Plan de gestión de residuos** de la CAFETERÍA-COMEDOR, que propongan los licitadores: **Hasta 3 puntos.**

*PRESENTA:*

*6.- PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS*

**VALORACIÓN:**

**Revisada la documentación de la oferta, se determina que el plan de gestión de residuos presentado para la prestación del servicio es notable.**

**SE PUNTÚA CON 2,4 PUNTOS.**





**10.- Mejoras** aportadas por los licitadores a la CAFETERIA-COMEDOR: **Hasta 2 puntos**

Se valorarán como mejoras:

- Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús). Incorporación de nuevos productos. Propuestas de mejoras en organización y servicio.

**Hasta 1 punto.**

*PRESENTA:*

*No presenta*

**VALORACIÓN:**

**SE PUNTÚA CON 0 PUNTOS.**

- Menús saludables y/o que cumplan los postulados de la dieta mediterránea. **Hasta 1 punto.**

*PRESENTA:*

*No presenta*

**VALORACIÓN:**

**SE PUNTÚA CON 0 PUNTOS.**

Elche, 07 de mayo de 2021.

Francisco José Ivorra Mollá  
Servicio de Infraestructuras



## INFORME

**EXPEDIENTE:** “CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA–COMEDOR DEL EDIFICIO TUDEMIR DEL CAMPUS DE ORIHUELA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE”

**REFERENCIA:** EXPEDIENTE: 2021\_003

**ASUNTO:** TABLA INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS DE LAS EMPRESAS PRESENTADAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO

<p style="text-align: center;">TABLA DE PUNTUACIÓN CRITERIOS DE VALORACIÓN NO EVALUABLES MEDIANTE CIFRAS O PORCENTAJES EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR (HASTA 45 PUNTOS)</p>	<p style="text-align: center;">JESÚS MONTES IRUELA</p>
<p><b>3.- Variedad, calidad, saludable, adecuación e idoneidad de:</b> Artículos de cafetería: indicado en Anexo II, punto 1. Desayuno, Almuerzo, Menú: indicado en Anexo II, punto 2. Que propongan los licitadores: <b>Hasta 15 puntos</b></p>	<p style="text-align: center;">12</p>
<p><b>4.- Gestión, operación y organización del servicio</b> Personal a aportar para la prestación del servicio, (sin incluir el personal a subrogar), titulación, categoría profesional, y horas de dedicación del personal. Medios materiales y técnicos disponibles para la gestión, la operación y la organización del servicio. Indicación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestión de compras y almacenaje mínimo de productos de venta.</li> <li>- Gestión de sustitución del personal de baja.</li> <li>- Gestión de la documentación necesaria que solicite la Universidad, Sanidad, o cualquier administración, para la prestación del servicio.</li> </ul> <p>Que propongan los licitadores: <b>Hasta 5 puntos.</b></p>	<p style="text-align: center;">4</p>
<p><b>5.- Plan de limpieza</b> de la CAFETERÍA–COMEDOR que propongan los licitadores: <b>Hasta 5 puntos.</b></p>	<p style="text-align: center;">4</p>

**SERVICIO DE INFRAESTRUCTURAS**  
Avda. de la Universidad, s/n – 03202 ELCHE  
Telf.: 96 665 85 46/ 8729 – Fax: 96 665 86 72



## INFORME

<p style="text-align: center;">TABLA DE Puntuación CRITERIOS DE VALORACIÓN NO EVALUABLES MEDIANTE CIFRAS O PORCENTAJES EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR (HASTA 45 PUNTOS)</p>	<p style="text-align: center;">JESÚS MONTES IRUELA</p>
<p><b>6.- Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones</b> de la CAFETERIA-COMEDOR, que propongan los licitadores: <b>Hasta 5 puntos.</b></p>	4
<p><b>7.- Plan de seguridad e higiene alimentaria</b> de la CAFETERIA-COMEDOR, que propongan los licitadores: <b>Hasta 5 puntos</b></p>	4
<p><b>8.- Medios materiales</b> a aportar por los licitadores, a la CAFETERIA-COMEDOR: (Muebles, vajillas, cristalería, cubertería, fuente de agua con sistema de filtración y osmosis, jarras, vasos, enseres y aparatos necesarios, que no se incluyan en el inventario, para el perfecto funcionamiento del servicio objeto del contrato), que propongan los licitadores: <b>Hasta 5 puntos</b></p>	3
<p><b>9.- Plan de gestión de residuos</b> de la CAFETERÍA-COMEDOR, que propongan los licitadores: <b>Hasta 3 puntos</b></p>	2,4
<p><b>10.- Mejoras</b> aportadas por los licitadores a la CAFETERIA-COMEDOR: <b>Hasta 2 puntos</b> Se valorarán como mejoras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús). Incorporación de nuevos productos. Propuestas de mejoras en organización y servicio. <b>Hasta 1 punto.</b></li> <li>• Menús saludables y/o que cumplan los postulados de la dieta mediterránea. <b>Hasta 1 punto.</b></li> </ul>	0
<p><b>TOTAL</b></p>	<b>33,4</b>

### SERVICIO DE INFRAESTRUCTURAS

Avda. de la Universidad, s/n – 03202 ELCHE  
Telf.: 96 665 85 46/ 8729 – Fax: 96 665 86 72



## ANEXO: MODELO DE OFERTA DE CRITERIOS VALORABLES EN CIFRAS O PORCENTAJES

D. JESÚS MONTES IRUELA, con DNI número 21.998.416 C en nombre propio SI cumple las condiciones de PYME, con NIF 21.998.416 Cy domicilio fiscal en ELCHE, AVENIDA LLAURADORS, número 15

enterado de las condiciones, requisitos y obligaciones sobre protección y condiciones de trabajo

que se exigen para la adjudicación del contrato de CONCESION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA.COMEDOR DEL EDIFICIO TUDEMIR DEL CAMPUS DE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE se compromete a tomar a su cargo la ejecución de las mismas, en las siguientes condiciones:

### 1. PROPOSICIÓN ECONÓMICA:

la presente lista se considera indicativa, en cuanto a los menús, y mínima en cuanto al resto de artículos a ofertar.

#### 1. ARTICULOS CAFETERIA, DE LA CAFETERIA-COMEDOR

##### 1.1. PRODUCTOS

	Precio sin I.V.A. €	I.V.A. (10 %) €	Precio con I.V.A. €	Factor Corrector
1. Café solo / descafeinado solo	0,800	0,080	0,88	20
2. Café cortado / descafeinado cortado	0,900	0,090	0,99	20
3. Café con leche / descafeinado con leche	1,000	0,100	1,10	20
4. Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	1,100	0,110	1,21	20
5. Café del tiempo	0,900	0,090	0,99	5
6. Infusiones (todas)	0,800	0,080	0,88	5
7. Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1,100	0,110	1,21	1
8. Vaso de leche 250 ml	0,900	0,090	0,99	1
9. Horchata líquida 250 ml	1,100	0,110	1,21	1
10. Yogurt blanco / sabores / frutas	0,700	0,070	0,77	1
11. Pieza de fruta natural del tiempo (manzana, pera, plátano, naranja,...)	0,800	0,080	0,88	20
12. Macedonia con fruta natural del tiempo, 150 g.	1,700	0,170	1,87	20

##### 1.2. BOLLERÍA Y TOSTADAS

	Precio sin I.V.A. €	I.V.A. (10 %) €	Precio con I.V.A. €	Factor Corrector
13. Croissant, o ensaimada, o palmera	1,100	0,110	1,21	1
14. Valencianas (2 unidades)	0,800	0,080	0,88	1
15. Bollo relleno chocolate, o Napolitana chocolate	1,100	0,110	1,21	1
16. Donuts	0,900	0,090	0,99	1
17. Empanadilla atún y cebolla	1,100	0,110	1,21	1
18. Coca salada	1,400	0,140	1,54	1
19. ½ Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)	0,700	0,070	0,77	20

20.	Suplemento para ½ tostada de (tomate natural, o aceitunas, o mermelada)	0,200	0,020	0,22	20
21.	Suplemento para ½ tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún, o anchoas)	0,400	0,040	0,44	20
22.	Suplemento para ½ tostada de (jamón serrano, o salmón)	0,500	0,050	0,55	20
23.	½ Tostada (pan para celiacos)	1,500	0,150	1,65	1
24.	Croissant, o ensaimada, o palmera (para celiacos)	1,700	0,170	1,87	1
25.	Magdalena (para celiacos)	1,300	0,130	1,43	1

### 1.3. ZUMOS

	Precio sin I.V.A. €	I.V.A. (10 %) €	Precio con I.V.A. €	Factor Corrector
26. Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	1,000	0,100	1,10	20
27. Zumo de naranja natural	1,200	0,120	1,32	20
28. Bios y similares	1,300	0,130	1,43	5

### 1.4. BOCADILLOS / SANDWICHES

	Precio sin I.V.A. €	I.V.A. (10 %) €	Precio con I.V.A. €	Factor Corrector
29. Bocado (90 g.) Frio (jamón serrano, o jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún, o anchoas,...)	2,200	0,220	2,42	2
30. Bocado (90 g.) Caliente (tortilla patatas, o pechuga de pollo, o lomo fresco de cerdo,...)	2,500	0,250	2,75	5
31. Bocado Pequeño (60 g.) Frio (jamón serrano, o jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún, o anchoas,...)	1,700	0,170	1,87	2
32. Bocado Pequeño (60 g.) Caliente (tortilla patatas, o pechuga de pollo, o lomo fresco de cerdo,...)	2,000	0,200	2,20	5
33. Suplemento (tomate natural, o aceitunas, o mermelada,...)	0,300	0,030	0,33	2
34. Suplemento (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún, o anchoas,...)	0,600	0,060	0,66	2
35. Suplemento (jamón serrano, o salmón,...)	0,800	0,080	0,88	2
36. Sándwich Queso o Jamón York	1,500	0,150	1,65	2
37. Sándwich Mixto	1,800	0,180	1,98	2
38. Sándwich Vegetal (lechuga, tomate, huevo duro y mahonesa)	1,800	0,180	1,98	2

39.	Sándwich Frío (2 medios) Incluso empaquetados	1,800	0,180	1,98	2
40.	Suplemento (cambio de pan para celíacos para bocadillo)	1,500	0,150	1,65	1

Las guarniciones (aceite, mantequilla), a elegir, irán incluidas en los citados precios de los bocadillos.

### 1.5. REFRESCOS

	Precio sin I.V.A. €	I.V.A. (10 %) €	Precio con I.V.A. €	Factor Corrector
41. Cola / Naranja / Limón / Tónica / Sin gas (botellín)	1,000	0,100	1,10	20
42. Cola / Naranja / Limón / Tónica (bote)	1,200	0,120	1,32	20
43. Gaseosa	1,000	0,100	1,10	1
44. Te limón ( tipo Nestea)	1,200	0,120	1,32	1
45. Bebidas isotónicas	1,300	0,130	1,43	1

### 1.6. VINOS Y CERVEZAS

	Precio sin I.V.A. €	I.V.A. (10 %) €	Precio con I.V.A. €	Factor Corrector
46. Vino corriente vaso	1,300	0,130	1,43	1
47. Caña de cerveza (1/5) / botella (1/5)	1,000	0,100	1,10	1
48. Cerveza botella (1/3) / bote (1/3)	1,300	0,130	1,43	1

### 1.7. AGUAS MINERALES

	Precio sin I.V.A. €	I.V.A. (10 %) €	Precio con I.V.A. €	Factor Corrector
49. Agua mineral 1/3	0,700	0,070	0,77	20
50. Agua mineral 1/2	0,900	0,090	0,99	20
51. Agua mineral 1'5 litros para llevar	1,200	0,120	1,32	10

### 1.8. TAPAS

	Precio sin I.V.A. €	I.V.A. (10 %) €	Precio con I.V.A. €	Factor Corrector
52. Aceitunas sevillanas / partidas	1,000	0,100	1,10	1
53. Almendras fritas	1,300	0,130	1,43	1
54. Ensaladilla Rusa (tapa)	1,300	0,130	1,43	1
55. Patatas Bravas	1,500	0,150	1,65	1
56. Tortilla patatas (ración)	1,100	0,110	1,21	1
57. Boquerones en vinagre / anchoas	2,200	0,220	2,42	1
58. Queso Manchego 100 gr	2,200	0,220	2,42	1
59. Jamón Serrano 100gr	2,800	0,280	3,08	1
60. Patatas de bolsa	0,900	0,090	0,99	5
61. Plato de patatas fritas	1,500	0,150	1,65	5

## 2. DESAYUNO, ALMUERZO, MENUS Y PLATOS COMBINADOS DE LA CAFETERIA- COMEDOR CON AUTOSERVICIO.

### DESAYUNO

Café con leche o Vaso de leche o

Descafeinado con leche o Infusiones

Acompañado de (tostada entera con aceite de oliva virgen, o croissant, o ensaimada, o tostada entera con mantequilla, o magdalenas, o donuts, etc.)

Precio sin I.V.A.	1,60
I.V.A. (10%)	0,16
Precio con I.V.A.	1,76
Factor corrector	20

### ALMUERZO

Bocadillo a elegir. Bebidas: \*Agua Café

Precio sin I.V.A.	3,50
I.V.A. (10%)	0,35
Precio con I.V.A.	3,85
Factor corrector	320

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla.

### MENÚ

Descripción:

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. Uno de los postres, será de fruta del tiempo.

Se indicará la programación mensual invierno-verano.

MENU	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
3 primeros platos, a elegir uno	2,500	0,250	2,75	10
3 segundos platos, a elegir uno	3,000	0,300	3,30	10
Ensalada	0,700	0,070	0,77	2
Pan a elegir entre 2 variedades	0,300	0,030	0,33	2
4 postres, a elegir uno	0,900	0,090	0,99	2

*Agua				
MENU COMPLETO	6,500	0,650	7,15	30

APORTE CALÓRICO APROXIMADO, 800 – 1.200 Calorías.

Podrán adquirirse platos sueltos del menú (precio máximo, arriba indicado).

\*El agua debe suministrarse procedente de una fuente con sistema de filtración y osmosis, utilizando jarras y vasos, los vasos deben ser de cristal, o de material reutilizable, o de algún material ambientalmente sostenible.

El agua a suministrar a los peticionarios del menú será ilimitada y gratuita.

La fuente con sistema de filtración y osmosis, las jarras y los vasos, son elementos a suministrar e instalar por el adjudicatario de la cafetería.

MENU 1 PLATO				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
2 primeros y 2 segundos platos, a elegir uno				
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
3 postres, a elegir uno				
*Agua				
MENU COMPLETO	5,000	0,500	5,50	30

### **MENU BOCADILLO**

Bocadillo a elegir

Patatas fritas plato mediano o ensalada, a elegir. Bebidas: \*Agua

Precios sin I.V.A	3,90
I.V.A (10%)	0,39
Precio con I.V.A	4,29
Factor corrector	10

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla

### **MENÚ BAJO EN CALORÍAS**

Descripción (programación mensual invierno-verano):

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
Primer plato				
Segundo plato				
Ensalada				
Pan				
Postre				





*Agua				
MENU COMPLETO	6,500	0,650	7,15	5

APORTE CALÓRICO APROXIMADO, 600 calorías.

### **MENÚ PARA CELIACOS**

Descripción (programación mensual invierno-verano):

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
Primer plato				
Segundo plato				
Ensalada				
Pan				
Postre				
*Agua				
MENU COMPLETO	6,500	0,650	7,15	5

### **MENÚ NIÑOS ESCUELA DE VERANO**

Descripción:

De lunes a viernes, última semana de junio, todo julio, y primera semana de septiembre, en horario de 12:30 a 14:00.

El menú deberá constar de una ensalada, primer plato, segundo plato, pan, agua y postre (pieza fruta o lácteo), y estarán diseñados por un especialista en nutrición adaptándose a las necesidades nutricionales de los menores.

La comida se elaborará con la menor antelación posible al momento de su consumo.

Se ofrecerán menús adaptados a los menores alérgicos o intolerantes o con algún otro tipo de necesidad nutricional, ajustándolos a su situación (estos casos les serán comunicados diariamente por los monitores de la Escuela de Verano y el Aula Junior).

El menú lo revisará quien indique el responsable de la Escuela de Verano y deberá obtener su visto bueno.

Para facilitar la forma de pago, la empresa concesionaria venderá en la propia cafetería bonos de 5 comidas, los bonos se podrán usar días no consecutivos y tendrán vigencia durante el periodo que dure la Escuela de Verano. Los monitores de la Escuela de Verano se harán cargo de los bonos comprados por los tutores de los niños.

MENU NIÑOS ESCUELA VERANO				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
3 primeros platos, a elegir uno				
3 segundos platos, a elegir uno				



Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
4 postres (pieza fruta, lácteo,...), a elegir uno				
*Agua				
MENU	5,500	0,550	6,05	5

### PLATOS COMBINADOS

	€			
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor de Corrección
Según carta de platos a elegir: 2 elementos a combinar (huevo, carne, pescado), más (ensalada/patatas/verdura), más bebida (*Agua).	4,200	0,420	4,62	20

\*El agua debe suministrarse procedente de una fuente con sistema de filtración y osmosis, utilizando jarras y vasos, los vasos deben ser de cristal, o de material reutilizable, o de algún material ambientalmente sostenible.

El agua a suministrar a los peticionarios de los almuerzos, menús y platos combinados será ilimitada y gratuita.

La fuente con sistema de filtración y osmosis, las jarras y los vasos, son elementos a suministrar e instalar por el adjudicatario de la cafetería.

(\*\*) En caso de no ofertar alguno de los artículos se entenderá que se ofrece al precio de licitación, del mismo modo si alguno de los artículos se oferta por encima del precio de licitación se determinará su precio como el de licitación con el objeto de no excluir la oferta.

Fecha y firma del licitador