



## INFORME DE LA COMISIÓN TÉCNICA DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA LOCAL HABILITADO EN LOS BAJOS DE LA FACULTAD DE MEDICINA Y ENFERMERÍA DE LA UMU (Expediente E-CON-2018-71-CS-AM)

### Componentes:

*D. Miguel García Salom*  
Vicedecano de Medicina e Innovación de la Facultad de Medicina  
*D. David Armero Barranco*  
Decano de la Facultad de Enfermería  
*D. Luis Cabrero López*  
Jefe del Servicio de Calidad Ambiental, Seguridad Alimentaria y Nutrición  
*Dña. M<sup>a</sup> Dolores Rodríguez Hernández*  
Técnico Especialista del Servicio de Calidad Ambiental, Seguridad Alimentaria y Nutrición

Reunidos el 21 de enero de 2019 en el Decanato de la Facultad de Medicina, los citados al margen, miembros de la Comisión Técnica de Valoración designados al efecto por el Rectorado, proceden de conformidad con lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el de Prescripciones Técnicas que rigen la celebración del

contrato en cuestión, a estudiar y valorar razonadamente las ofertas presentadas y admitidas a licitación del procedimiento de selección para la contratación del Servicio de Cafetería habilitado en los bajos de la Facultad de Medicina y Enfermería de la Universidad de Murcia, emitiendo el siguiente:

### INFORME

#### I. Consideraciones previas

1ª.- Con anterioridad a la celebración de esta reunión, la Mesa de Contratación, tras examinar y calificar la documentación contenida en el “Sobre A: Documentación Administrativa” de la única oferta presentada a licitación:

*Lope Ángel Ferreira Cantisano*

acordó la admisión de la empresa *Lope Ángel Ferreira Cantisano*, cuya documentación reunía todos los requisitos exigidos.

2º.- Tras los trámites legales preceptivos, la mesa de Contratación se reunió el día 10 de enero de 2019, para realizar la apertura del “Sobre B: Documentación relativa a los Criterios Evaluables mediante Juicio de Valor”, solicitando informe técnico sobre la oferta presentada, por lo que procede el nombramiento de una Comisión Técnica de Valoración a través de Resolución Rectoral firmada el día 15 de enero de 2019.



3º.- La Comisión nombrada procede al estudio y valoración de la documentación presentada en el “*Sobre B) Documentación Técnica y la relativa a los criterios evaluables mediante juicio de valor*” del único oferente admitido a licitación del contrato de Cafetería:

*Lope Ángel Ferreira Cantisano*

## **II. Análisis de la documentación técnica y relativa a los criterios evaluables mediante juicio de valor: MEMORIA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO**

Se procede a estudiar la documentación presentada por el licitador, *Lope Ángel Ferreira Cantisano*, para cada uno de los distintos apartados de la Memoria de Organización del Servicio detallados en la cláusula 9.3. En función de los datos presentados, se procede a otorgar las correspondientes puntuaciones, aplicando los criterios de adjudicación establecidos en el apartado I.A). del Cuadro de Características del Contrato.

- La Comisión revisa el grado de cumplimiento del apartado H) del Cuadro de Características del Contrato por parte de la oferta presentada, que exige que la Memoria de Organización del Servicio se presente siguiendo el orden y contenido del apartado I.1), además de ser presentada en formato papel se deberá presentar en formato electrónico. (CD o pendrive).

*Al respecto, indicar que la “Memoria de Organización del Servicio” del licitador, cumple con lo establecido en el apartado H) del Cuadro de Características del Contrato, tal como se exige en el Pliego.*

- La Comisión revisa el grado de cumplimiento del apartado I) A. del Cuadro de Características del Contrato por parte de la oferta presentada, que exige que La Memoria de Organización del Servicio debe presentarse en un documento paginado. El contenido de la misma incluirá un índice para facilitar el estudio de la propuesta, que constará de al menos los apartados que a continuación se describen, debiendo mantener la denominación y numeración indicada en este documento. Si en alguno de los puntos el licitador no desea realizar oferta alguna, deberá indicarlo explícitamente.

El incumplimiento de estas instrucciones repercutirá negativamente en la valoración de la misma.

*Al respecto, indicar que la “Memoria de Organización del Servicio” del licitador, la presenta en un documento paginado, incluyendo un índice de todos los apartados, tal como se exige en el Pliego.*

**La puntuación máxima de la MEMORIA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO es de hasta 50 puntos.**

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCI/OU=PKIACCI/CN=ACCICA-120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;



Los apartados de obligada incorporación a la Memoria son:

## 1. MEDIOS MATERIALES APORTADOS POR EL ADJUDICATARIO

### Crterios:

- **Verificar** que la propuesta presentada cumpla con lo establecido en Anexo VII Medios aportados por el Adjudicatario y en el punto I.A del Cuadro de Características del Contrato, que obliga a:

- Detallar los elementos descritos en el Anexo Medios Aportados, cumpliendo con lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Diferenciar entre “**Medios Materiales Mínimos de Aportación Obligatoria**” que deben coincidir con los detallado en el apartado del Anexo del mismo nombre, y “**Mejoras de bienes materiales**” pudiendo proponer, a su costa, las siguientes adquisiciones:
  - aumentar el número de unidades o sustitución de los elementos descritos en el Anexo Medios Materiales aportados por la Universidad
  - aumentar el número de unidades de cualquiera de los elementos descritos en el Anexo Medios Materiales Mínimos de aportación obligatoria.
  - otros medios materiales de interés para el servicio, no incluido en las relaciones anteriormente citadas, siempre acordes al uso y normativas que rigen el contrato.
- Presentar las características de estos bienes mediante documentos (presupuestos aceptados, acuerdos de compra, etc.) emitidos por empresas autorizadas de los sectores que correspondan a los elementos propuestos, incluyendo al menos descripciones técnicas suficientes y valoración económica, que permitan valorar adecuadamente la propuesta presentada. En caso de no cumplirse estos requisitos, la oferta no será valorada en estos apartados.
- Además, los bienes de Aportación Obligatoria, deberán aparecer en el mismo orden establecido en el Anexo del mismo nombre. En caso de incumplir esta premisa, la valoración de este apartado disminuirá proporcionalmente el nivel del desorden e inexistencia de apartados exigidos.
- La descripción de los bienes ofertados de segunda mano debe incluir además, del valor de tasación asignado, la antigüedad

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios,OU=Cares,O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES,O=ACCV,OU=PKIACCV,CN=ACCV,CA=120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios,OU=Cares,O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios,OU=Cares,O=FNMT-RCM,C=ES;





del bien y el porcentaje de depreciación aplicado respecto al precio del producto nuevo de similares características técnicas con el que se compara.

- Que los bienes ofertados se ajusten al plano reflejado en el Anexo VIII Plano de la Cafetería que acompaña al Pliego, y deben cumplir con lo establecido en el punto 2 del Pliego de Prescripciones técnicas.

- **Valorará**, aplicando lo establecido en apartado I.A) del Cuadro de Características del Contrato:

- Calidad y coste de la inversión de todo el material aportado.
- Calidad de la información aportada para la descripción de los bienes propuestos.
- Cumplimiento de la forma de presentación de la documentación establecida en el Pliego, por lo que solo se estudiarán y valorarán las ofertas que entre otras obligaciones incluyen la presentación de documentos emitidos por empresas autorizadas de los sectores que correspondan a los elementos propuestos. Estos documentos para ser válidos, deberán incluir al menos descripciones técnicas detalladas que permitan valorar adecuadamente cada uno de los elementos propuestos, acompañados de su correspondiente valoración. En caso de no cumplirse estos requisitos, la oferta no será valorada en estos apartados.
- Interés y mejora en la calidad del servicio aportado por las Mejoras propuestas.

*La puntuación máxima de este apartado es de **hasta 14 puntos**.*

### **Oferta Presentada por el licitador**

#### ***Adecuación de la oferta a lo establecido en el Anexo VII Medios Materiales Mínimos de Aportación Obligatoria y el punto I.A del Cuadro Resumen de las Características del Contrato***

De manera general, la oferta:

- presenta los medios materiales diferenciando los mínimos de aportación obligatoria, de las mejoras de bienes materiales.
- no presenta bienes de segunda mano.
- se adapta al plano de la cafetería del Anexo VIII.
- Presenta el listado de los bienes del Anexo VII de los pliegos, en el mismo orden, indicando el proveedor que lo suministrará, sin embargo



en las facturas proformas y presupuestos presentados, los elementos descritos no están en el mismo orden establecido en los Pliegos. Al incumplir dicha premisa, la valoración de este apartado disminuirá proporcionalmente al nivel del desorden e inexistencia de aparatos exigidos.

### **Medios Materiales Mínimos de aportación obligatoria**

Estudiadas las facturas proformas incluidas y comparándolas con lo establecido en el Anexo VII que incluye los bienes de aportación obligatoria, indicar:

- se presentan facturas proforma y presupuestos de *7 empresas del sector*, tasadas económicamente, cumpliendo los requisitos establecidos para autorizar su valoración y puntuación, pero sin seguir el mismo orden establecido en el Anexo VII:
  - o *Bertos Frío industrial, S.L*
  - o *Marína Rubio Peñalver distribuidora "Flor de Jamaica"*
  - o *Leroy Merlín*
  - o *Higienesmur, S.L.*
  - o *Makro*
  - o *El Corte Inglés*
  - o *Mediamarkt*

Los bienes propuestos concuerdan con los establecidos en el Anexo VII y son de calidad adecuada para cumplir con las necesidades del servicio a prestar. Sin embargo, se han detectado las siguientes anomalías:

- En el listado de los bienes materiales propuestos, faltan bandejas de descongelación de acero inoxidable, aunque las oferta como mejoras, y recipientes para recogida de elementos ligeros para la zona de terraza, aunque los describe en los presupuestos presentados.
- Presenta en las facturas proforma y presupuestos más elementos que los que refleja en su oferta, como:
  - o 1 tabla de corte, 2 cuchillos, y menaje (3 sartenes y sacacorchos).
  - o 1 carro de transporte bandeja pastelera.
  - o 2 termógrafos
  - o 2 termómetros digital de sonda
  - o 1 cartel de suelo resbaladizo
  - o Revisión anual de maquinaria (horno, cámaras, etc.) presupuestada por Bertos Frío Industrial (coste que debe

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Ceres, O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCI/OU=PKIACCI/CN=ACCI/CA=120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Ceres, O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Ceres, O=FNMT-RCM,C=ES;



ser reflejado en el apartado Estudio de viabilidad económica)

- En uno de los presupuestos presenta menos elementos que los que refleja en su oferta, pues valora en el presupuesto 4 taquillas y en su oferta aparecen 6.

El presupuesto presentado para el menaje incluye suficientes elementos para cubrir inicialmente a las necesidades, aunque las bandejas de descongelación de acero inoxidable perforadas de aportación obligatoria, las oferta como mejora de bienes materiales.

Respecto a la vajilla, no especifica el volumen de clientes para los que está calculada, pero en base a las cantidades propuestas de ciertos artículos, como plato llano, plato postre, tenedores, cuchara postre y de moka, cuchillos de mesa, vasos, copas, cuyo número ronda las 100 unidades, mientras que el de plato hondo, cucharas y cuchillo se acerca a los 48, parece en principio una cantidad ajustada, entendiéndose que si se viera insuficiente, el concesionario deberá adaptar la dotación a las necesidades reales detectadas. Respecto a la vajilla del café (tazas y platos), no aparece referencia explícita, y será suministrada por su proveedor de café.

La inversión en “**Medios Materiales Mínimos de aportación obligatoria**” asciende a **28.954,94€ + IVA** según los presupuestos y facturas proforma presentados.

### Mejoras de bienes materiales

- El licitador presenta un listado con las mejoras de bienes que se compromete a incorporar incluyendo sus características técnicas en las facturas proformas. Este listado incluye:

- *aumentar el número de unidades o sustitución de los elementos descritos en el Anexo Medios Materiales aportados por la Universidad:*
  - 10 mesas de 70x70 berzaliz y 40 sillas con carcasa de polipropileno “Ripay” y patas de aluminio; sin embargo, en la factura proforma refleja 15 mesas y 60 sillas.
  - 1 cocina mesa de dos fuegos
- *aumentar el número de unidades de cualquiera de los elementos descritos en el Anexo Medios Materiales Mínimos de aportación obligatoria:*

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCY/OU=PKIACCY/CN=ACCY/CA=120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;





- 1 horno microondas, 1 tostador de pan, 1 Cafetera de grupo automática de 2 brazos, 2 Molinillos de café, 1 tostador, 2 bandejas camareras, 1 lavavajillas, 1 vitrina expositora.
- 5 bandejas de descongelación de acero inoxidable perforadas, que al ser de aportación obligatoria no se tendrán en cuenta en este apartado.
- *otros medios materiales de interés para el servicio, no incluido en las relaciones anteriormente citadas:*
  - 1 grill eléctrico acero inoxidable, 1 Ordenador Portátil, 1 cartel de suelo resbaladizo, 1 amasadora batidora mezcladora, 1 afilador de cuchillos, 3 termos inoxidables de 3 litros, 1 peso de cocina, 1 armario de frío expositor vertical con dos puertas de cristal, 1 televisión de 50”.

- Presenta facturas proforma, describiendo las características técnicas de todas las mejoras de bienes materiales anteriormente descritos, excepto de la vitrina expositora.

A juicio de la Comisión, los elementos anteriormente citados como mejora se consideran adecuados e interesantes para la mejora de las condiciones de trabajo.

**La inversión en “Mejoras de bienes materiales” asciende a 14.802,62€ + IVA según los presupuestos y facturas proforma presentados.**

Por todo ello, **la inversión total en “Medios Materiales” asciende a 43.757,56€ + IVA según los presupuestos y facturas proforma presentados.**

**PUNTUACIÓN “MEDIOS APORTADOS POR EL ADJUDICATARIO”: 12 puntos**

## 2. PROYECTO ORGANIZATIVO

### **Crterios:**

- Verificar que la propuesta cumpla con lo establecido en la cláusula 9.3, en el punto I.A del Cuadro de Características del Contrato y en el Modelo A, que obliga a:

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCI/OU=PKIACCI/CN=ACCI/CA=120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;





- Presentar la *distribución de puestos de trabajo* en organigramas jerarquizados.
- Definir las *funciones, turnos, horarios* de cada categoría laboral.
- Describir las funciones del “*Responsable de la Concesión*”, incluyendo al menos lo establecido en la cláusula 17.3 del Pliego y punto P 15) del Cuadro de Características del Contrato, describiendo el *programa de trabajo* para llevarlo a cabo.
- Asignar los *Responsables de cada registro* del sistema de APPCC fijado por la Universidad.
- Indicar si va a contar con trabajadores discapacitados, parados de larga duración o en riesgo de exclusión social, y en caso afirmativo si incluye información sobre los puestos a ocupar y la manera de capacitarlos.
- Incluir árboles de decisiones con las medidas a tomar ante distintas situaciones que puedan plantearse, en especial al control proveedores, corrección de averías, incidencias en control registro del Plan APPCC, etc.
- Proponer una ***Dotación de Personal*** utilizando el cuadro que aparece en el Modelo A, definiendo la plantilla en base a los niveles de ocupación de las instalaciones Esta composición será válida siempre que cumpla lo establecido en el apartado 16 del Pliego.
- Proponer una ***Plantilla Básica*** que cubra lo establecido en el punto 10 del Pliego, donde se especifica que el adjudicatario deberá contar con el personal suficiente, procurando que el público sea atendido con la rapidez que permita una estancia breve y una frecuente renovación de usuarios del servicio. La Plantilla Básica será la que aparezca calificada como de Normal Funcionamiento en el Modelo A, y su coste será el usado en el Estudio de Viabilidad Económica del Modelo B.
- Garantizar que todas las plantillas propuestas sean iguales o superiores a la “*Plantilla Mínima*” establecida en el apartado P.11) Otras Obligaciones del Adjudicatario del Cuadro de Características del Contrato:
  - La “*Plantilla mínima*” que el adjudicatario nunca podrá minorar sin contar con autorización previa y expresa está compuesta por:
    - *Camarero: 2 en Jornada completa Mañana y 1 en Jornada completa de Tarde.*
    - *Cocinero: 1 Jornada Completa que abarque el periodo de uso de la cocina.*
    - *Ayudante de cocina: ½ Jornada durante el periodo de uso de la cocina.*

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;

Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCI/OU=PKIACCI/CN=ACCICA-120;

Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;

Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;





- Valorará, tal como establece el apartado I. A) del Cuadro de Características del Contrato:

- Grado de idoneidad del proyecto organizativo presentado respecto a las necesidades del servicio de la Universidad, en especial referido al equilibrio entre las dotaciones del personal, funciones asignadas y distribución de jornadas respecto al grado de ocupación de las instalaciones.
- Correcta jerarquización.
- Eficacia y claridad de los árboles de decisiones propuestos.
- La opción de contratar trabajadores discapacitados, parados de larga duración o en riesgo de exclusión social capacitados para cubrir adecuadamente el trabajo asignado.
- Correcta distribución de las tareas de APPCC entre el personal.

*La puntuación máxima de este apartado es de 10 puntos.*

### **Oferta Presentada por el licitador**

El licitador presenta una propuesta incluyendo la información requerida:

- Distribución de los puestos de trabajo de la plantilla mínima en vez de la plantilla básica, además presenta un organigrama jerarquizado de todas las categorías laborales.
- Define las funciones, turnos y horarios de cada categoría laboral (cocinero, ayudante de cocina, camarero).
- Describe detalladamente las funciones del “Responsable de la Concesión”, haciendo mención además de las establecidas en la cláusula 17.3 del Pliego y punto P 15) del Cuadro de Características del Contrato, a otras como funciones de ayudante al camarero, asesorando al cocinero, tareas de separación de residuos, eventos especiales, presentando un programa de trabajo. Indicando que el “Responsable de la concesión”, será quien realice los *registros* del sistema de APPCC en función de las exigencias de los responsables del Servicio CASAN.
- En materia de recursos humanos, únicamente adquiere el compromiso de la contratación de trabajadores discapacitados, parados de larga duración o en riesgo de exclusión social siempre y cuando existan puestos de trabajos adecuados para un buen desarrollo del mismo y que las personas tengan el perfil adecuado, sin incluir información sobre los puestos a ocupar y la manera de capacitarlos.
- No incluye árboles de decisiones con las medidas a tomar ante distintas situaciones que puedan plantearse, en especial al control proveedores,



corrección de averías, incidencias en control registro del Plan APPCC. Solamente presenta una propuesta económica del Control de Plagas DDD, y una propuesta de contrato de prestación de servicios de recogida de aceites de fritura, datos que son obligaciones a cumplir.

- Presenta la **Dotación Total de Personal** utilizando el cuadro que aparece en el Modelo A, aunque al transcribirlo al formato electrónico se observa que no aparece la categoría laboral de cocinero, tal como está incluida en el Modelo A original. La Comisión entiende que ha sido un error informático, al observar que en la distribución de puestos de trabajo del Proyecto Organizativo y en el Estudio de Viabilidad Económica, sí incluye dicha categoría.

Establece niveles de venta media mensual y dotación para las cuatro categorías de "Nivel de Ocupación" establecidas, pudiéndose destacar los siguientes hechos:

- En función de lo establecido en la distribución de puestos de trabajo y el Modelo A, se entiende que el "Responsable de la Concesión" es personal integrado en la categoría de camarero, ya que en la Plantilla Mínima se observa que en vez de 1 camarero oferta el Responsable de la Concesión. Propuesta coherente con sus funciones y no genera ninguna contradicción.
- Propone un pequeño incremento de plantillas, basado en el aumento paulatino de 1 camarero en cada uno de los escalones, y ayudantes de cocina a media jornada en los dos últimos escalones.
- La Plantilla Básica propuesta por el licitador está compuesta por:
  - 3 Camareros de jornada completa
  - 1 Responsable de la Concesión de jornada completa
  - 1 Camarero de jornada completa (se entiende que es cocinero por lo anteriormente explicado)
  - 1 Ayudante de Cocina de media jornada

Lo que parece adecuado para este establecimiento con ventas entre 24.000 y 30.000€/ mensuales, lo que equivale a cajas de entre 1.091€ y 1.364€ por día, valores que si a su vez se dividen por un gasto medio de 3€, representaría un volumen de entre 364 y 455 clientes diarios, teniendo en cuenta que el personal adscrito al Centro de Medicina y Centro de Enfermería alcanza una cifra aproximada de 4156 entre las sedes del Campus de Espinardo y Campus Ciencias de la Salud.



- Todas las plantillas propuestas son iguales o superiores a la “Plantilla Mínima” establecida en el apartado P.11)

### **PUNTUACIÓN “PROYECTO ORGANIZATIVO”: 6 puntos**

### **3. ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA**

La Comisión aplicando lo establecido en el artículo 9.3 del Pliego, el punto I.A del Cuadro de las Características del Contrato y el Modelo B, ha establecido una serie de criterios previos para los distintos apartados que componen el “Estudio de Viabilidad”, basados en estimaciones obtenidas de distintas fuentes para establecimientos similares ubicados en la Universidad de Murcia que cubren las necesidades del servicio de la misma.

Posteriormente, se han comparado estos datos con los presentados por el licitador, que incluye el Modelo B completamente cumplimentado, valorando las posibilidades de viabilidad de la propuesta presentada.

#### **Criterios:**

- Verificar que refleje las previsiones para el primer año y que las presente siguiendo el Modelo B, incluyendo:

- **Costes Anuales de Explotación Estimados:**

- **Personal.** Se ha considerado dos subapartados:

- **Dotación** La Comisión verificará que incorpora todo el personal (incluyendo pagas extras y cualquier otro tipo de emolumento recibido por el trabajador, y cotizaciones a la seguridad social), definido como “Plantilla Básica” que aparece en el Modelo A “Proyecto Organizativo” del licitador. *Esta valoración será penalizada si la propuesta incumple algún requerimiento establecido en el pliego respecto al personal.*
- **Cálculo del coste.** Se ha tenido en cuenta la adecuación al menos a los costes mínimos establecidos en el “Convenio Colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva” tabla salarial 2017-2018 de Murcia (*Resolución de 16 de febrero de 2018, de la Dirección General de Empleo, por la que se registran y publican las tablas salariales para los años 2017 y 2018 del Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.*).

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios,OU=Cares,O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES,O=ACCV,OU=PKIACCV,CN=ACCV,CA=120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios,OU=Cares,O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios,OU=Cares,O=FNMT-RCM,C=ES;





- **Materia prima.** Se ha considerado que, en función de los precios de la lista oficial y los precios medios de los distribuidores, el coste debería oscilar entre el 35 y el 45% de las ventas.
- **Averías.** Se estudiará si la partida destinada a este concepto cubriría las mismas en función del volumen y antigüedad de la maquinaria.
- **Suministros.** Se ha preguntado a los servicios universitarios competentes, las facturaciones anuales emitidas para varias cafeterías de tamaños y dotaciones similares, estableciendo que esta partida debería oscilar entre los 5.500 y 8.500€.
- **Amortización de Inversiones en Medios Materiales.** Deberá detallar su plan de amortización, indicando en la casilla el montante que tiene previsto amortizar el primer año. Para valorar este criterio, la Comisión se ha basado en los porcentajes y vidas útiles establecidos por tablas fiscales vigentes: Real Decreto 634/2015, de 10 de julio, por el que se aprueba el Reglamento del Impuesto sobre Sociedades, que para la mayoría de los bienes que deben ser aportados por el licitador estarían entre los 8 y los 14 años. También se ha considerado la duración máxima del contrato establecida por el Pliego en 6 años respectivamente.
- **Canon:** Se verificará que ha puesto el canon mínimo (2.750€/anual) y no el que haya propuesto en el Sobre C, tal como exige el Pliego.
- **Mantenimiento Preventivo.** Se valorará si la cantidad destinada a este concepto podría cubrir los gastos destinados al mantenimiento y conservación de las instalaciones y corresponde al menos con la suma de contratos de esta naturaleza, elaborados y valorados por empresas autorizadas del sector, presentadas en su Plan de Mantenimiento.
- **Seguros.** La cantidad asignada a este concepto debe cubrir al menos el seguro de responsabilidad civil de hasta 300.000€ exigido en el Pliego.
- **Tasas e Impuestos.**
- **Formación obligatoria.** Debe indicar el coste debidamente justificado del curso de 6 horas de formación Higiénico Sanitaria que deben realizar el primer año de manera obligatoria todo el personal, y 3 horas sobre la forma de elaboración de las fichas técnicas para la declaración de alérgenos para el personal de cocina o al menos los Jefes de Cocina. No puede incluir en este apartado el coste de ningún

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCV, OU=PKIACCV, CN=ACCV/CA-120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;



oro curso ni horas de más de estos tipos de formación que proponga en su Sobre C.

- **Cualquier otro gasto imputable al desarrollo de la actividad**, siempre que no sea un dato evaluable que proponga en el Sobre C.

- **Ingresos Anuales Estimados:**

Se dividirá el montante expresado por el licitador entre 210 días, que es la media de días abiertos por estos establecimientos en la Universidad de Murcia, durante los cuales se podrán obtener ingresos.

- **Beneficio Bruto Anual Estimado:**

Se estudiará si es adecuado para la viabilidad del proyecto. Deberá venir expresado tanto en bruto como en porcentaje del total anual facturado.

- Valorará, tal como establece el apartado I. A) del Cuadro de Características del Contrato:

- Viabilidad real del proyecto
- Correcta valoración de los posibles gastos e ingresos propuestos
- Explicaciones aportadas para justificar las cuantías de los distintos apartados y cumplimiento de lo establecido en el Modelo B

*La puntuación máxima de este apartado es hasta 10 puntos.*

### Oferta Presentada por el licitador

Presenta el Estudio de viabilidad económica siguiendo el Modelo B, tal como se exige en los Pliegos.

Aporta una breve explicación justificando las cuantías de algunos apartados del Modelo B, como coste personal, amortización, mantenimiento preventivo, formación obligatoria, suministros e ingresos.

El Estudio de viabilidad económica aportado por el licitador, es el detallado a continuación:

- **Costes anuales de explotación:**

- **Personal**

- *Dotación.* No coincide el número de empleados con la Plantilla Básica establecida en el Modelo A del Proyecto Organizativo, tal como se exige en el Pliego, observando que ha aplicado la





plantilla mínima, por lo que le ha faltado incluir solamente 1 camarero.

- **Cálculo de coste.** Se ha comprobado que ha sido realizado aplicando un importe superior a todos los trabajadores que se rigen por el Convenio colectivo del sector laboral de restauración colectiva. Los incrementos propuestos por el licitador son de un 29,37% en el caso del Cocinero, un 29,48% en el del Ayudante de Cocina y de un 29,34% en el de Camarero.
- **Materia prima**  
Ha estimado un coste anual de materia prima de 180.000€, y que el % del total anual facturado previsto para costes de materia prima es de **58.44%**, encontrándose por encima de lo estimado (entre 35 y 45 % de las ventas).
- **Averías**  
Ha propuesto unos gastos de **2.500€**, que a pesar de no ser una cantidad muy elevada, parece adecuada ya que la mayoría del material es nuevo y por tanto estará en garantía, lo que permite disminuir mucho este coste.
- **Suministros**  
Ha propuesto unos gastos de **6.500€ anuales** en este concepto, valor que se encuentra dentro de los límites establecidos por la comisión (entre los 5.500 y 8.500€).
- **Amortización**  
El valor de la inversión en medios materiales indicada por el licitador (**45.215,23€**) es similar a la suma de las facturas proformas entregadas (**43.757,56€ + IVA**).

Los años propuestos para la amortización son 10, y el montante a amortizar para el primer año es de **4.521,52€**, pero hay que tener en cuenta que la duración máxima del contrato es de 6 años. Por lo que, si hubiera tenido en cuenta la duración máxima de 6 años, el montante a amortizar para el primer año sería de **7.535,87€**, cifra que parece un poco elevada. Sin embargo, el hecho de que el apartado D) del Cuadro de Características del Contrato establezca que el adjudicatario quedará exento del abono del canon durante los primeros dos años de explotación del servicio, ayudaría a facilitar la amortización al menos durante este periodo.

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCY/OU=PKIACCY/CN=ACCY/CA=120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;



○ **Canon**

Se ha utilizado el indicado en el Pliego, fruto de la multiplicación del canon mínimo por 11 meses, que en el presente caso representan **2.750€**.

○ **Mantenimiento Preventivo**

El licitador establece un coste de **960€/anuales**. Dicho coste lo ha incluido dentro del presupuesto de los bienes materiales ofertados, elaborado por una empresa del sector, Bertos Frio Industrial, S.L., indicando solamente que es una revisión anual, sin especificar los elementos a revisar y trabajos a efectuar, aunque presenta en otro documento un compromiso por parte de la empresa mencionada, donde se compromete a dar servicio técnico para reparar las averías de la maquinaria suministrada.

Además, presenta un documento de compromiso por parte de la empresa Higiesmur que indica que realizará un servicio de mantenimiento del lavavajillas solo por la compra del producto, y una solicitud de servicio de abastecimiento a una distribuidora de cafés Flor de Jamaica incluyendo revisiones periódicas, cambio de filtro de agua y servicio urgente, por la compra de cafeteras de dos grupos.

○ **Seguros**

La dotación para cubrir los costes de los seguros propuesta por el licitador es de **332,39€**, cantidad con la que debería poder cubrir al menos el de Responsabilidad Civil. No presenta ninguna propuesta o recibo que justifique esa cantidad.

○ **Tasas e Impuestos**

Indican una cantidad de **300€** pero no justifica ni explica que tipo de tasas pretende cubrir con esa cantidad.

○ **Formación Obligatoria**

Propone un coste total de **490€**, presentando una factura proforma de la empresa formadora *Ilustre colegio Oficial de Químicos de Murcia*, que incluye:

- *Curso Manipulación de Alimentos. Sector Hostelería* de 10 horas, para 7 trabajadores. Coste 140€
- *Curso Gestión de Alérgenos* de 10 horas, para 7 trabajadores. Coste 350€

En dicha propuesta se observa que ha presentado los cursos exigidos en el Pliego.

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCI/OU=PKIACCI/CN=ACCI/CA=120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI; Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM,C=ES;





Sin embargo, el coste total propuesto está sobrevalorado porque incumple:

- Aumentando el número de horas que exige el Pliego, en curso de Manipulación de Alimentos (aumenta 4 horas) y en curso de Gestión de alérgenos (aumenta 7 horas).
- Aumentando el número de trabajadores (1 trabajador) pues en su oferta, la plantilla de normal funcionamiento es de 6 trabajadores.

Para conocimiento de la Mesa de Contratación, indicar que en dicha factura proforma incluye otros cursos, de Prevención de Riesgos Laborales, Primeros auxilios, Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, los cuales no debía de haberlos ofertado en el Sobre B, sin embargo, no ha incluido su coste en el estudio de viabilidad ni utilizado el Modelo E.

#### • Total Costes Anuales

Se verifica si los **278.636,88€** que aparecen en el estudio de viabilidad económica se corresponde a la suma de todos los gastos explicitados, comprobándose que son correctos.

#### • Previsión de ingresos anuales:

La previsión de ingresos anuales indicada por el licitador en el estudio de viabilidad económica es de **308.000€**. Aplicando los criterios expresados anteriormente para este apartado, dicha cantidad se divide entre los 210 días obteniendo una media de 1.466,7€/día abierto. Considerando un gasto medio de 3€/día/usuario, estas cifras de ingreso implican una media anual de 489 usuarios/día, cifra que parece viable, teniendo en cuenta que el personal adscrito al Centro de Medicina y Centro de Enfermería alcanza una cifra aproximada de 4.156 entre las sedes del Campus de Espinardo y Campus Ciencias de la Salud. También parece implícito a su oferta, dar una especial importancia al servicio de comidas diarias, que implican mayor gasto por persona.

#### ▪ Beneficio Bruto Anual Esperado:

La cantidad que aparece como beneficio bruto anual es de **29.633,12€**, que representa un **9.53% de los ingresos**, valor que permite un margen de seguridad por si las previsiones de ventas son menores.

### **PUNTUACIÓN “ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA”: 7,5 puntos**





#### 4. PLANES DE MANTENIMIENTO

##### **Criterios:**

- Verificar si las ofertas han sido realizadas y valorados por empresas autorizadas del sector y desarrollan al menos los apartados establecidos en el Modelo C y el punto I.A) del Cuadro de Características del Contrato:

- **Plan de Mantenimiento Preventivo.** Cumplirá además lo establecido en la cláusula 2.11 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Deberán ser realizados por empresas autorizadas, especificando los criterios, periodicidades y actuaciones a realizar a consta del adjudicatario, para garantizar el adecuado mantenimiento de todo el aparataje e instalaciones a su cargo.

Estará valorado económicamente y su coste se utilizará en el correspondiente apartado del Estudio de Viabilidad Económica.

Deberá ser realizado y valorado económicamente obligatoriamente por una o más empresas autorizadas del sector. En caso de no cumplirse esa premisa no podrán ser valorados.

Deberá hacer referencia obligatoriamente al menos a los elementos detallados en el Modelo C, siempre que disponga de los mismos (cámaras frigoríficas y congeladores, hornos, fuegos, planchas, freidoras, extracción, lavaplatos y lavavasos, cafeteras, maquinaria auxiliar).

- **Protocolo de Actuación para la resolución de las Averías.** Cumplirá además lo establecido en la cláusula 2.10 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Deberá permitir conocer a cualquier trabajador el protocolo de actuación que debe seguir en caso de averías, para ello deberá elaborar un cuadro resumen donde aparezca cada tipo de aparato o instalación y al menos el nombre de la empresa encargada de la reparación (con su dirección y NIF/CIF), el de la persona de contacto y teléfono al que deberá llamarse en caso de averías.

- Valorará: aplicando lo establecido en apartado I.A) del Cuadro de Características del Contrato:

- La adecuación de la propuesta a las necesidades de mantenimiento preventivo de las instalaciones y maquinaria instaladas.



- En caso de incumplir cualquiera de las premisas establecidas para este apartado, la propuesta respecto a este subcriterio será valorado con cero puntos.
- El grado de eficacia del Protocolo de Actuación para la Resolución de Averías, valorándose positivamente la presentación de compromisos escritos de las empresas reparadoras de tiempos máximos de respuesta y demás detalles que aumenten la eficacia de la reparación.

*La puntuación máxima de este apartado es de hasta 8 puntos.*

### **Oferta Presentada por el licitador**

- **Plan de Mantenimiento Preventivo**

Presenta un documento indicando que el Plan de Mantenimiento preventivo será realizado por tres empresas autorizadas del sector:

- *Higiesmur*
- *Bertos Frío industrial*
- *Distribuidora de productos Flor de Jamaica*

Hace referencia a los elementos detallados en el Modelo C, tal como se exige.

Especifica de forma breve las periodicidades y actuaciones a realizar, mediante documentos de compromisos.

El coste del plan de mantenimiento de la empresa Bertos Frío industrial está incluido en el presupuesto de los bienes materiales. Y dicho coste lo utiliza en el apartado del Estudio de Viabilidad Económica.

Las otras dos empresas indican que el mantenimiento preventivo está incluido por la compra de los bienes (lavavajillas, y cafetera).

- **Protocolo de Actuación para la resolución de las Averías**

Presenta un documento indicando que las mismas empresas encargadas del mantenimiento preventivo serán las responsables de la resolución de las averías.

Incluye un cuadro resumen donde aparecen los elementos detallados en el Modelo C (cámaras frigoríficas y congeladores, hornos, fuegos, planchas, freidoras, extracción, lavaplatos y lavavasos, cafeteras, maquinaria auxiliar cámaras), nombre de la empresa encargada de la reparación (con su dirección y NIF/CIF), y persona de contacto y teléfono al que deberá llamarse en caso de averías, tal como se exige.

Además, presenta compromisos escritos de las empresas reparadoras con tiempos máximos de respuesta.

### **PUNTUACIÓN “PLANES DE MANTENIMIENTO”: 7,5 puntos**



## 5. OTROS ALIMENTOS A SERVIR

### Crterios:

- Verificar si cumple con lo establecido en el apartado I. A) del Cuadro de Características del Contrato, que incluye:

- *Alimentos no considerados en la Lista Oficial de Precios de Cafetería*, pudiendo incluir tanto productos nuevos como de mayor valor añadido (productos de agricultura biológica, cafés e infusiones de calidad superior, productos artesanos, etc.), que convivirán obligatoriamente con los productos básicos homólogos descritos en la mencionada lista.
- *Platos combinados*, deberá proponer al menos 6 distintos.
- *Menú del Día*, debiendo proponer al menos una modalidad, describiendo características y el número de opciones entre las que poder elegir. Deberán estar elaborados siguiendo los criterios de la Dieta Mediterránea y una alimentación saludable y variada. El licitador cumplimentará el resto de datos solicitados en el Modelo D.

- Valorará: aplicando lo establecido en apartado I.A) del Cuadro de Características del Contrato:

- La calidad, variedad, y precios de los alimentos y menús presentados.
- El volumen y variedad de los productos de mayor valor añadido incluidos en las propuestas (productos de calidad superior, artesanos, de innovación tecnológica, etc.).
- La inclusión de alimentos y menús que permitan llevar una dieta sana, así como cualquier medida encaminada a informar nutricionalmente de los productos ofrecidos.

*La puntuación máxima de este apartado es de 8 puntos.*

### Oferta Presentada por el licitador

Utilizando el Modelo D, presenta propuestas para las tres opciones establecidas en el Pliego:

- ***Alimentos no considerados en la Lista Oficial de Precios, incluidos los productos de mayor valor añadido.*** Oferta 35 productos nuevos:



- 8 del grupo de Café/Infusiones: 5 variedades de Té (1.20€), Leche sin lactosa (1€), Leche de soja (1.20€), Cacáo soluble sin gluten (1.10€)
- 5 del grupo Refrescos/Zumos/Aguas: 4 Zumos ecológico de varios sabores (1.30€), Bebida energética tipo Redbull (2€).
- 2 del grupo Alcohol de menos de 18º: Cerveza Artesana (2€)
- 2 del grupo Repostería: Barrita energética tipo muesly (1€), Chocolatina tipo Kínder bueno, Mars, Kitkat (1.20€)
- 1 del grupo de Tapas: Snacks de patatas de bolsa diferentes variedades (1€).
- 12 del grupo Bocadillos/Sándwich: 9 Bocadillos variados de desde 180 a 210 gr. (varios precios de 2.25 a 2.70€), 3 Hamburguesas variadas incluyendo 1 vegetariana (de 2.20€ y 2.50€)
- 5 del grupo Otros: 1 Miel en porciones individuales (0.30€), 4 Ensaladas variadas de legumbres, pechuga de pollo, etc. de 150 a 250g (de 2.75 a 3.50€)

En general, los precios propuestos para los alimentos son coherentes a su naturaleza. Los 5 primeros grupos están en la línea general del resto de productos de la Lista Oficial de Precios, y el grupo de los Bocadillos/Sándwichs están por encima de los productos de este mismo grupo de dicha Lista de Precios por ser de mayor tamaño, en la Lista Oficial son de 80 gramos y el licitador oferta de 180 a 210 gramos. Las ensaladas ofertadas en el grupo de Otros son un poco elevadas, pero hay que tener en cuenta que según los ingredientes que contienen y cantidades pueden ser un plato único.

- **Platos combinados, deberá proponer al menos 6 distintos.** Oferta 7 opciones, cumpliendo con el mínimo establecido en el Pliego.

En la mencionada documentación, el licitador propone:

- 7 Platos Combinados variados (4 propuestas incluyen carne, huevos fritos y patatas, 1 propuesta incluyen tortilla francesa, ensalada, queso fresco, 1 propuesta para veganos, 1 propuesta con pescado), 3 por 5€, 3 por 6€ y 1 por 6.5€. Los precios parecen elevados, aunque según las cantidades de los ingredientes indicadas por el licitador (en algunos platos 2 huevos fritos, 1 filete de salmón o dos, 70 gramos de patatas fritas, 125 gramos de ensalada o ensaladilla, etc.), se observa que son platos muy completos.



- **Menú del Día, estando obligados a proponer al menos una modalidad.** El licitador propone 4 modalidades, cumpliendo con el mínimo establecido.

Los tipos de menú son, “Menú del día completo”, “Menú del día reducido”, “Menú plato combinado”, “Menú Bocado”, que se irán rotando unos diariamente y otros anualmente.

Todos los menús incluyen pan, postre, bebida y café o Infusión, y algunos incluyen ensalada.

En el citado Modelo D, no especifica los alimentos que contiene cada menú, indicando:

- En *Menú del día completo* y *Menú del día reducido* que “los platos de los menús se cambiarán a diario, todos los días se ofrecerán carnes, ensaladas, arroces, pastas y legumbres”.
- En *Menú plato combinado* y *Menú Bocado*, incluye un plato combinado de los ofertados anteriormente y bocado de los ofertados anteriormente con guarnición de ensalada o patatas.

Los precios propuestos oscilan desde 6€ a 9€, siendo superiores a los establecidos para los comedores (Completo por 5,55€ y Sencillo por 4,60€), lo que suele ser usual en las cafeterías del Campus.

Presenta información nutricional de varios productos ofertados en el Modelo D, como 9 Bocadillos, 3 hamburguesas, 4 ensaladas incluidos en el grupo de “alimentos no considerados en la lista oficial de precios de cafetería”, y los 7 platos del grupo “Platos combinados”, indicando la valoración nutricional por 100 gramos y por porción.

En los alimentos ofertados, se observa que siguen criterios de la Dieta Mediterránea y Alimentación saludable y variada, al ser alimentos que se incluyen dentro del grupos de lácteos, verduras, cereales, legumbres, carnes, pescados, huevos, necesarios para conseguir dicha alimentación.

### **PUNTUACIÓN “ALIMENTOS A SERVIR”: 8 puntos**

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ. Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:05. Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES.  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ. Fecha-hora: 21/01/2019 14:38:13. Emisor del certificado: C=ES, O=ACCI/OU=PKI/ACC/CN=ACCICA-120.  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO. Fecha-hora: 21/01/2019 19:51:07. Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES.  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOMI. Fecha-hora: 22/01/2019 14:28:33. Emisor del certificado: CN=AAC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES.





### III. CONCLUSIÓN

- Debido a que existe un solo licitador, la Comisión debe aplicar lo establecido en el último párrafo del apartado I) del Cuadro de Características del Contrato, que le obliga a indicar en su informe si la Memoria de Organización del Servicio tiene cumplimentada al menos todos los apartados exigidos en los Pliegos. En caso de no ocurrir tal circunstancia, el mismo párrafo también obliga a la Comisión a deliberar si la información presentada es suficiente para la correcta valoración de la oferta, dejando constancia escrita de ello, para que la Mesa de Contratación tome las medidas que estime oportunas.

Por todo lo expuesto en el presente informe, la Comisión indica que la documentación presentada en el Sobre B por el licitador *D. Lope Ángel Ferreira Cantisano*, cumple con el requisito de que la Memoria de Organización del Servicio tiene cumplimentada todos los apartados exigidos en los Pliegos.

	<i>Lope Ángel Ferreira Cantisano</i>
<b>Medios Materiales</b> (hasta 14 puntos)	<b>12</b>
<b>Proyecto Organizativo</b> (hasta 10 puntos)	<b>6</b>
<b>Estudio Viabilidad Económica</b> (hasta 10 puntos)	<b>7,5</b>
<b>Plan Mantenimiento Preventivo</b> (hasta 8 puntos)	<b>7,5</b>
<b>Otros Alimentos</b> (hasta 8 puntos)	<b>8</b>
<b>TOTAL</b> (hasta 50 puntos)	<b>41 Puntos</b>

En atención a lo expuesto, esta Comisión considera que, salvo mejor criterio, la oferta presentada cumple mínimamente con los requisitos necesarios y obtiene una puntuación de **41 puntos**, tal como se expresa en la tabla anterior.

En Murcia, a 21 de enero de 2018  
Firmado electrónicamente

*D. Miguel García Salom*  
Vicedecano de Medicina e  
Innovación de la Facultad de  
Medicina

*D. David Armero Barranco*  
Decano de la Facultad de Enfermería

*D. D. Luis Cabrero López*  
Jefe del Servicio de Calidad  
Ambiental, Seguridad Alimentaria y  
Nutrición

*Dña. M<sup>a</sup> Dolores Rodríguez Hernández*  
Técnico Especialista del Servicio de Calidad  
Ambiental, Seguridad Alimentaria y Nutrición

Firmante: MARIA DOLORES RODRIGUEZ HERNANDEZ; Fecha-hora: 21/01/2018 14:38:05; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;  
Firmante: LUIS CARLOS CABRERO LOPEZ; Fecha-hora: 21/01/2018 14:38:13; Emisor del certificado: C=ES, O=ACCV, OU=PKIACCV, CN=ACCV, CA=120;  
Firmante: DAVID ARMERO BARRANCO; Fecha-hora: 21/01/2018 19:51:07; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;  
Firmante: MIGUEL GARCIA SALOM; Fecha-hora: 22/01/2018 14:28:33; Emisor del certificado: CN=AC FNMT Usuarios, OU=Cares, O=FNMT-RCM, C=ES;

