

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

Expediente N° 31/15

Título:

**SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERÍA COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y DE CAFETERÍA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE.**

Tipo de  
Tramitación:

ORDINARIO

Procedimiento  
Adjudicación:

PROCEDIMIENTO ABIERTO, con  
fundamento en el art. 157 del  
TRLRSP.

Tipo de  
Contrato

SERVICIO ESPECIAL

Documentación  
asociada:

RESOLUCION RECTORAL N°  
2258/15 DE FECHA 06/11/2015

Fecha de  
Resolución de  
Clasificación

06/11/2015

Fecha de  
Difusión en el  
Perfil de  
Contratante:

10/11/2015

Empresa  
Clasificada:

**TECNOLOGÍA  
ALIMENTARIA CATERING  
4 Y 5, S.L.U.**

Importe de la  
oferta  
económicamente  
más ventajosa

**Por los precios unitarios  
contenidos en su oferta.**

Órgano de Contratación:

EL VICERRECTOR DE ECONOMÍA Y EMPRESA

(Por delegación de RR 646/15 de 29 de abril, DOCV 7522 de 11/05/2015 en relación con la RR. n° 0730/11 del 19/05/11 DOCV 6530 de 27/05/2011, ampliada por RR n° 207/12 de 13/02/2012 DOCV N° 6719 DE 22/02/2012)

Diligencia par hacer constar que con fecha 10 de noviembre de 2015 se inicia la difusión pública del presente anuncio.



Fdo.: Asunción Sánchez Ortega  
Directora del Servicio de Contratación



## SERVICIO DE CONTRATACION

EXPTE. 31/15

En uso de las potestades y funciones conferidas por los Estatutos de la Universidad Miguel Hernández de Elche, aprobados por el Decreto 208/2004, de 8 de octubre, del Consell de la Generalitat Valenciana, modificados por el Decreto 105/2012, de 29 de junio, del Consell, y de las competencias que dimanen de los artículos 20 y siguientes de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, de 21 de diciembre, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril.

De conformidad con lo dispuesto en artículo 151.2 del TRLCSP, que establece que "el órgano de contratación requerirá al licitador que haya presentado la oferta económicamente más ventajosa, para que en el plazo de diez días hábiles a contar desde aquél en que hubiera recibido el requerimiento, presente la documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social o autorice al órgano de contratación para obtener de forma directa la acreditación de ello, de disponer efectivamente de los medios que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 64.2, y de haber constituido la garantía definitiva que sea procedente".

Vista la propuesta de clasificación de la proposición presentada formulada por la Mesa de Contratación en sesión celebrada en fecha 2 de noviembre de 2015, y de requerimiento a la mercantil que ha presentado la oferta económicamente más ventajosa en el procedimiento tramitado en base al art. 157 del TRLCSP, para que aporte la documentación exigida en el artículo 151.2 del TRLCSP.

Vista la demás documentación que consta en el expediente

### RESUELVO:

**PRIMERO:** Clasificar las proposiciones presentadas para el expediente de referencia de acuerdo con el cuadro siguiente:

EMPRESAS	PUNTUACIÓN OFERTA TÉCNICA	PUNTUACIÓN OFERTA ECONÓMICA	PUNTUACIÓN TOTAL
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U	36	50	86
MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ	30	42,98	72,98

**SEGUNDO:** Considerar como oferta económicamente más ventajosa la presentada, por la empresa **TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U**, para el expediente 31/15 "SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERÍA COMEDOR EN EL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS Y DE CAFETERÍA EN EL EDIFICIO MARIE CURIE DEL CAMPUS DE SANT JOAN D'ALACANT DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE", tramitado de acuerdo con el artículo 157 del TRLCSP, atendiendo tanto al cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares, como a su oferta económica, siendo los precios unitarios ofertados los que constan en el anexo adjunto y su oferta técnica la que consta en el informe emitido que se transcribe a continuación:



*“La empresa Tecnología Alimentaria Catering 4 y 5 S.L.U. presenta compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones Técnicas y anexos, así como lista de artículos que componen la oferta de cafetería y comedor, lista de artículos de la cafetería del Edificio Marie Curie (productos, bollería y tostadas, zumos, bocadillos, refrescos, vinos y cervezas, aguas minerales, tapas, varios, paquete desayuno, paquete almuerzo, menú bocadillo y ensaladas a la carta) y la lista de productos de la cafetería del Edificio Francisco Javier Balmis (productos, bollería y tostadas, zumos, bocadillos, refrescos, vinos y cervezas, aguas minerales, tapas, varios, paquete desayuno, paquete almuerzo, menú bocadillo y menús entre ellos basal, bajo en calorías, de diabético, celíaco, musulmán y escolar, platos combinados y ensaladas a la carta). Siendo los artículos de calidad, adecuados e idóneos.*

*Menú diario en comedor 2: Presenta compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones Técnicas y anexos, así como lista de artículos que componen la oferta de cafetería y comedor y menú diario en el Edificio Francisco Javier Balmes que se corresponde con el detallado en el pliego. Siendo los artículos ofertados variados, de calidad, adecuados e idóneos.*

*Menú para comidas de protocolo y carta del restaurante en el comedor 2 : Presenta compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones Técnicas y anexos, así como lista de artículos que componen la oferta de cafetería y comedor, menú diario en el comedor 2 del edificio Francisco Javier Balmis que incluye 4 menús, con aperitivos de las casa, entrantes, primeros platos, segundos platos , postres, pan, bebida y cafés incluido y carta del restaurante que incluye 8 aperitivos, 7 entrantes, 5 arroces, 5 pescados, 5 carnes, 6 postres bebida.*

*Presenta memoria de organización del servicio., aportando una relación de medios humanos que incluye 1 encargada de cafetería a 40 horas, 1 responsable de cocina a 40 horas, 1 cocinera a 40 horas semanales, 2 camareros a 8diarias en el edificio Francsico Balmis,*

*1 camarero a 8 horas diarias en el en el edificio Francsico Balmis.1 camarero a 5 horas diarias en el edificio Francsico Balmis, camarero a 4 horas diarias en el edificio Francsico Balmis, camarero a 8 horas diarias en el edificio Marie Curie, camarero a 3 horas diarias en el edificio Marie Curie, 1 supervisor sin detallar horas de dedicación, 1 responsable de compras sin detallar horas de dedicación, 1 técnico de mantenimiento, preventivo y urgencia, 1 diplomado en dietética sin detallar horas de dedicación y 1 licenciado en Tecnología de Alimentos sin detallar horas de dedicación.y 1 maitre a 40 horas semanales.*

*En la memoria de organización del servicio especifica quien va a realizar las tareas de limpieza, como, la frecuencia y zonas a limpiar, siendo el plan de limpieza ofertado adecuado.*

*Presenta los planes de control de seguridad e higiene alimentaria indicando quien, cuando y como se van a realizar así como la elaboración de registros.*

*Los medios materiales presentados son adecuados para la prestación del servicio. Todo el conjunto está valorado de forma estimada en 35.163euros. Indicando la antigüedad del equipamiento, siendo casi todos los elementos nuevos.*

*Presentan mejoras en la organización de horarios y servicios, así como en la posibilidad de organizar servicios especiales, Mejora la lista de artículos, los menús, la oferta*





de desayunos, la oferta de almuerzos, el número de platos combinados, nuevos servicios, horario de apertura y gestión de servicios especiales (eventos)."

**TERCERO:** Requerir a **TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.** para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el presente requerimiento, presente en el Registro General de esta Universidad la documentación que a continuación se detalla:

- Documentación acreditativa de la capacidad de obrar: D.N.I. del apoderado, escritura de constitución de la sociedad inscrita en el Registro Mercantil, escritura de poder, solicitud de bastanteo de poder y declaración responsable de no estar incurso en prohibiciones para contratar.
- Documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias (estatales y autonómicas) y con la Seguridad Social.
- Alta en el IAE y, en su caso, último recibo del mismo, así como la declaración responsable de no haberse dado de baja.
- Solvencia económica y financiera, de acuerdo con lo exigido en el apartado 4.9 del pliego de cláusulas administrativas particulares.
- Solvencia técnica, de acuerdo con lo exigido en el apartado 4.9 del pliego de cláusulas administrativas particulares.
- Copia de la póliza por responsabilidad civil exigida en el apartado 8 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- Documento acreditativo de haber depositado una garantía definitiva, de acuerdo con el artículo 95 del TRLCSP por un importe de (2.000€), según se establece en el apartado 10.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- Hacer efectivo en la CC ES03 0182 4436 11 0200030604 el pago del anuncio publicado, cuyo importe asciende a la cantidad de (1.189,80€).

**CUARTO:** Notificar la presente resolución al interesado, y publicarla en el Perfil de Contratante del órgano de contratación.

EL RECTOR

Prof. Fernando Vidal Giménez  
VICERRECTOR DE ECONOMÍA Y EMPRESA

(Por delegación de RR 646/15 de 29 de abril,  
DOCV 7522 de 11/05/2015  
en relación con la RR. nº 0730/11 de 19/05/2011,  
DOCV Nº 6530 de 27/05/11,  
ampliada por RR nº 207/12 de 13/02/2012  
DOCV Nº 6719 DE 22/02/2012)



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Avda. de la Universidad, s/n – Edif. Rectorado y Consejo Social - 03202 ELCHE



### 1.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA EDIFICIO MARIE CURIE

PRODUCTOS	Factor corrector	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.		
		Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
Café solo/descafeinado solo	20	0,682	0,068	0,75
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0,727	0,073	0,8
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0,818	0,082	0,9
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	0,909	0,091	1
Café del tiempo	5	0,682	0,068	0,75
Infusiones (todas)	5	0,682	0,068	0,75
Té con leche	5	0,682	0,068	0,75
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1	0,909	0,091	1
Vaso de leche 250 ml	1	0,364	0,036	0,5
Leche preparada 250 ml	1	0,36	0,036	0,4
Horchata líquida 250 ml	1	0,727	0,073	0,8
Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0,227	0,023	0,25

### BOLLERÍA Y TOSTADAS

Croissant/ ensaimada/ palmera	1	0,818	0,082	0,9
Valencianas (2 unidades)	1	0,455	0,045	0,5
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	0,909	0,091	1
Donuts	1	0,682	0,068	0,75
Empanadilla de atún y cebolla	1	0,909	0,091	1
Coca salada	1	1	0,1	1,1
Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,727	0,073	0,8
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,455	0,045	0,5
Suplemento para 1 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)20	20	0,182	0,018	0,2
Suplemento para 1/2 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)	20	0,136	0,014	0,15
Suplemento para 1 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	20	0,315	0,031	0,35
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	20	0,182	0,018	0,2
Suplemento para 1 tostada (de jamón serrano)	20	0,636	0,064	0,7
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano)	20	0,315	0,031	0,35



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Avda. de la Universidad, s/n – Edif. Rectorado y Consejo Social - 03202 ELCHE



### ZUMO

Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	20	0,818	0,082	0,9
Zumo de naranja natural	20	0,909	0,091	1
Bios y similares	5	1,091	0,109	1,2

### BOCADILLOS

Tortilla española	5	1,18	0,118	1,3
Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz atún, huevo)	5	1,636	0,164	1,8
Queso/ Salchichón/ Chorizo/ Atún/ Jamón de York (50 gr.)	2	1,091	0,109	1,2
Mortadela/ chope/foie gras (50 gr.)	2	0,909	0,091	1
Jamón serrano (50 gr.)	10	1,364	0,136	1,5
Suplemento para bocadillos (de tomate natural o de aceitunas)	10	0,182	0,018	0,2
Suplemento para bocadillo (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	10	0,27	0,027	0,3

### REFRESCOS

Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0,682	0,068	0,75
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	20	0,818	0,082	0,9
Gaseosa	1	0,682	0,068	0,75
Té limón (Nestea)	1	0,909	0,091	1
Bebidas isotónicas	1	0,909	0,091	1

### VINOS Y CERVEZAS

Vino corriente vaso	1	0,2275	0,023	0,25
Caña de cerveza	1	0,682	0,068	0,75
Cerveza botella/bote (1/3)	1	0,909	0,091	1

### AGUAS MINERALES

Agua mineral 1/3	20	0,364	0,036	0,4
Agua mineral 1/2	20	0,682	0,068	0,75
Agua mineral 1'5 litros para llevar	10	0,864	0,086	0,95

### TAPAS

Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0,636	0,064	0,7
Almendras fritas	1	0,682	0,068	0,75
Cacao frito	1	0,364	0,036	0,4
Ensaladilla Rusa (tapa)	1	1,091	0,109	1,2
Tortilla de patata (ración)	1	0,909	0,091	1
Boquerones en vinagre	1	1,364	0,136	1,5
Queso manchego 100 gr	1	1,091	0,109	1,2
Jamón serrano 100 gr	1	1,818	0,182	2
Patatas de bolsa	5	0,455	0,045	0,5





## 2.- DESAYUNO, ALMUERZO, MENÚ BOCADILLO EDIFICIO MARIE CURIE

### DESAYUNO:

Café con leche/ 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.	30	1,182	0,118	1,3
--	----	-------	-------	-----

### ALMUERZO

Bocadillo a elegir Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín. Café	30	2,27	0,22	2,5
--	----	------	------	-----

### MENÚ BOCADILLO

Bocadillo a elegir Patatas fritas plato mediano o ensalada Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín Café	10	3,181	0,318	3,5
---	----	-------	-------	-----

## 3.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA-COMEDOR 1 EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS

Café solo/descafeinado solo	20	0,682	0,068	0,75
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0,727	0,073	0,8
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0,818	0,082	0,9
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	0,909	0,091	1
Café del tiempo	5	0,682	0,068	0,75
Infusiones (todas)	5	0,682	0,068	0,75
Té con leche	5	0,682	0,068	0,75
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1	0,909	0,091	1
Vaso de leche 250 ml	1	0,364	0,036	0,5
Leche preparada 250 ml	1	0,36	0,036	0,4
Horchata líquida 250 ml	1	0,727	0,073	0,8
Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0,227	0,023	0,25

### BOLLERÍA Y TOSTADAS

Croissant/ ensaimada/ palmera	1	0,818	0,082	0,9
Valencianas (2 unidades)	1	0,455	0,045	0,5
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	0,909	0,091	1
Donuts	1	0,682	0,068	0,75
Empanadilla de atún y cebolla	1	0,909	0,091	1
Coca salada	1	1	0,1	1,1
Tostada (con aceite de oliva virgen o	20	0,727	0,073	0,8





con mantequilla)				
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,455	0,045	0,5
Suplemento para 1 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)20	20	0,182	0,018	0,2
Suplemento para 1/2 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)	20	0,136	0,014	0,15
Suplemento para 1 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	20	0,315	0,031	0,35
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	20	0,182	0,018	0,2
Suplemento para 1 tostada (de jamón serrano)	20	0,636	0,064	0,7
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano)	20	0,315	0,031	0,35
<b>ZUMO</b>				
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc.	20	0,818	0,082	0,9
Zumo de naranja natural	20	0,909	0,091	1
Bios y similares	5	1,091	0,109	1,2
<b>BOCADILLOS</b>				
Blanco y negro	2	1,364	0,136	1,5
Longaniza 3 piezas	5	1,364	0,136	1,5
Tortilla francesa	2	1,091	0,109	1,2
Tortilla española	5	1,18	0,118	1,3
Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz atún,huevo)	5	1,636	0,164	1,8
Queso/ Salchichón/ Chorizo/ Atún/ Jamón de York (50 gr.)	2	1,091	0,109	1,2
Mortadela/ chopel/foie gras (50 gr.)	2	0,909	0,091	1
Jamón serrano (50 gr.)	10	1,364	0,136	1,5
Lomo a la plancha (50 gr.)	5	1,636	0,164	1,8
Pechuga a la plancha (50 gr.)	5	1,636	0,164	1,8
Hamburguesas plancha (65 gr.)	5	1,364	0,136	1,5
Suplemento para bocadillos (de tomate natural o de aceitunas)	10	0,182	0,018	0,2
Suplemento para bocadillo (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	10	0,27	0,027	0,3
<b>REFRESCOS</b>				
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0,682	0,068	0,75
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	20	0,818	0,082	0,9
Gasesosa	1	0,682	0,068	0,75
Té limón (Nestea)	1	0,909	0,091	1
Bebidas isotónicas	1	0,909	0,091	1



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Avda. de la Universidad, s/n – Edif. Rectorado y Consejo Social - 03202 ELCHE



### VINOS Y CERVEZAS

Vino corriente vaso	1	0,2275	0,023	0,25
Caña de cerveza	1	0,682	0,068	0,75
Cerveza botella/bote (1/3)	1	0,909	0,091	1

### AGUAS MINERALES

Agua mineral 1/3	20	0,364	0,036	0,4
Agua mineral 1/2	20	0,682	0,068	0,75
Agua mineral 1'5 litros para llevar	10	0,864	0,086	0,95

### TAPAS

Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0,636	0,064	0,7
Almendras fritas	1	0,682	0,068	0,75
Cacao frito	1	0,364	0,036	0,4
Ensaladilla Rusa (tapa)	1	1,091	0,109	1,2
Patatas Bravas	1	1,091	0,109	1,2
Tortilla de patata (ración)	1	0,909	0,091	1
Boquerones en vinagre	1	1,364	0,136	1,5
Queso manchego 100 gr	1	1,091	0,109	1,2
Jamón serrano 100 gr	1	1,818	0,182	2
Patatas de bolsa	5	0,455	0,045	0,5
Plato de patatas fritas (grande)	5	1,818	0,182	2
Plato de patatas fritas (mediano)	5	1,364	0,136	1,5
Plato de patatas fritas (pequeño)	5	0,909	0,091	1

### 4.- DESAYUNO, ALMUERZO, MENÚS Y PLATOS COMBINADOS DE CAFETERÍA-COMEDOR 1 EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS

#### DESAYUNO:

Café con leche/ 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.	20	1,182	0,118	1,3
--	----	-------	-------	-----

#### ALMUERZO

Bocadillo a elegir Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín. Café	20	2,27	0,22	2,5
--	----	------	------	-----

#### MENÚ: Aporte calórico aproximado 800-1200 calorías

3 primeros platos a elegir uno	10	1,05	0,105	1,15
3 segundos platos a elegir uno	10	1,454	0,145	1,6
Ensalada	2	0,545	0,054	0,6
Pan a elegir entre 2 variedades	2	0,318	0,031	0,35
4 postres a elegir uno	2	0,727	0,073	0,8





Agua o refresco o cerveza o vino	5	0,127	0,073	0,8
Menú completo	30	4,821	0,481	5,3

#### MENÚ SIN 2º PLATO

3 primeros platos a elegir uno		3,367	0,336	3,7
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
4 postres a elegir uno				
Agua o refresco o cerveza o vino				
Menú sin 2º plato	10			

#### MENÚ SIN 1º PLATO

3 segundos platos a elegir uno	10	3,771	0,376	4,15
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
4 postres a elegir uno				
Agua o refresco o cerveza o vino				
Menú sin 1º plato				

#### MENÚ BOCADILLO

Bocadillo a elegir Patatas fritas plato mediano o ensalada Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín Café	10	3,181	0,318	3,5
---	----	-------	-------	-----

#### MENÚ BAJO EN CALORÍAS

Primer plato	2	1,05	0,105	1,15
Segundo plato	2	1,454	0,145	1,6
Ensalada	1	0,545	0,054	0,6
Pan	1	0,318	0,031	0,35
Postre	1	0,727	0,073	0,8
Agua	1	0,727	0,073	0,8
Menú completo	5	4,821	0,481	5,3

#### PLATOS COMBINADOS

Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata	2	3,645	0,364	4
Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa	2	3,182	0,318	3,5
Pechuga pollo, bacon, patatas y ensalada	2	3,182	0,318	3,5
Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchichas	2	3,182	0,318	3,5





Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	3,182	0,318	3,5
Pechuga empánada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	3,182	0,318	3,5
Merluza empánada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	3,5	0,35	3,85

**5.- CARTA DEL RESTAURANTE, MENÚ DIARIO EN EL COMEDOR 2. MENÚ PARA COMIDAS DE PROTOCOLO EN EL COMEDOR 2 DEL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS**

**CARTA DEL RESTAURANTE**

**ENTRANTES (MÍNIMO DE CINCO)**

Calamares a la romana				
Revuelto de setas y gambas				
Magro con tomate				
Ensalada de bocas de mar				
Pericana				
Ensalada de brotes con queso de cabra y magret de pato		4,09	0,41	4,5
Tabulé con bonito en salazón		3,182	0,318	3,5
Ensalada verde con vinagreta de piñones		2,727	0,272	3
Carpaccio de gambas sobre ajoblanco y caviar de tomate		4,545	0,454	5
Creps con asado de ternera al brie		4,09	0,41	4,5
Pulpo frito con panaderas y all i oli al pimentón		4,09	0,41	4,5
Bisque de langostinos		3,645	0,364	4

**ARROCES (MÍNIMO DE TRES)**

Arroz a banda				
Arroz con magro y verduras				
Paella de marisco				
Arroz con embutido del Pinòs, garbanzos y verduras de la huerta		6,363	0,636	7
Arroz de senyoret		6,363	0,636	7
Caldero de arroz con pulpo y algas		5,454	0,545	6
Risotto de boletus y gambas		5,454	0,545	6

**PESCADOS (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE TRES)**

Emperador a la plancha con guarnición				
Merluza a la vasca con guarnición				
Sepia encebollada con guarnición				
Corvina a plancha sobre fideuá negra y all i oli		7,272	0,727	8
Atún braseado con wok de verduras salteadas		7,272	0,727	8
Lubina a la bilbaina de ajetes		7,727	0,772	8,5



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Avda. de la Universidad, s/n – Edif. Rectorado y Consejo Social - 03202 ELCHE



Bacalao al horno con muselina al ajo tostado		9,09	0,909	10
Mero plancha con tártara y asado de piquillos		9,09	0,909	10

### CARNES (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE CUATRO)

Entrecotte con guarnición				
Chuletas de cerdo con guarnición				
Chuletas de cordero con guarnición				
Pollo al horno con guarnición				
Pluma ibérica con parmentier al ajoarriero		8,181	0,818	9
Carrilleras estofadas con terrina de patatas		9,09	0,909	10
Timbal de paletilla de cordero rellena y puré de boniato		10,909	1,09	12
Entrecotte a plancha con chimichurri y papas arrugás		9,09	0,909	10
Solomillo ibérico en infusión asiática y wok de verduras		6,818	0,681	7,5
Asado de pollo a las finas hierbas con su guarnición		6,363	0,636	7

### POSTRES (UN MÍNIMO DE CINCO)

Natillas caseras				
Flan con nata				
Pan de calatrava				
Profiteroles				
Volcán de chocolate				
Tarta de la abuela con galleta maría		3,645	0,364	4
Tatin de mango y coulis de frambuesa		3,645	0,364	4
Coulant de chocolate		3,645	0,364	4
Fruta de temporada		0,909	0,09	1
Copa Premium de helado		3,182	0,318	3,5

### APERITIVOS

Almendras fritas				
Cacao frito				
Ensalada rusa (tapa)				
Patatas bravas				
Marinera		1,363	0,136	1,5
Ensaladilla Rusa		2,727	0,272	3
Ensalada de marisco		3,645	0,364	4
Queso frito con confitura de frambuesa		3,182	0,318	3,5
Calamar a la andaluza		5,454	0,545	6
Buñuelitos de bacalao		4,545	0,454	5
Croquetas de jamón		0,818	0,081	0,9



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Avda. de la Universidad, s/n – Edif. Rectorado y Consejo Social - 03202 ELCHE



**BEBIDAS (VINOS BLANCOS Y TINTOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA, RIOJA Y RIBERAS DEL DUERO CRIANZAS Y RESERVAS)**

Tinto Com.Valenciana (botella 0,75 cl)				
Tinto Rioja (botella 0,75 cl)				
Blanco Ribera del Duero (botella 0,75 cl)				
Cava Brut (botella 0,75 cl)				
Agua (formato cristal 0,5 litros)		0,909	0,091	1
Refrescos (formato cristal 0,35 litros)		0,909	0,091	1
Cerveza (formato tercio)		0,909	0,091	1
Tinto de verano (formato cristal 0,35 litros)		0,909	0,091	1
Vino blanco Rueda		5	0,5	5,5
Vino blanco de Alicante		5,909	0,59	6,5
Vino tinto D.O. Ribera del Duero		8,181	0,818	9
Vino tinto D.O. Rioja		8,181	0,818	9
Vino tinto D.O. Alicante		5,909	0,59	6,5

**MENÚ DIARIO EN COMEDOR 2**

Se ofertará cada día de la semana un mínimo de 3 menús compuestos de primer y segundo plato, ensalada, pan, postre, café y bebida a elegir entre cerveza, vino, refrescos o agua mineral en envase superior a 20 cl.		9,09	0,909	10
--	--	------	-------	----

**MENÚ PARA COMIDAS DE PROTOCOLO**

Se ofertarán dos menús para comidas de protocolo compuestos de entrantes, primer y segundo plato, ensalada, pan, postre, café y bebida.		21,818	2,181	24
---	--	--------	-------	----

