

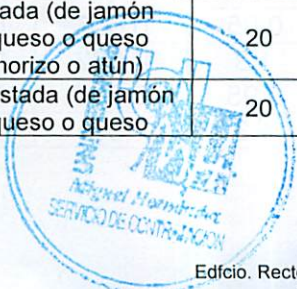


EXPTE. 31/15

**“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”**

**OFERTA ECONÓMICA**

<b>1.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA EDIFICIO MARIE CURIE</b>							
PRODUCTOS	Factor corrector	MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ			TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.		
		Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA	Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
Café solo/descafeinado solo	20	0,727	0,073	0,8	0,682	0,068	0,75
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0,773	0,077	0,85	0,727	0,073	0,8
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0,864	0,086	0,95	0,818	0,082	0,9
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	1	0,1	1,1	0,909	0,091	1
Café del tiempo	5	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Infusiones (todas)	5	0,727	0,073	0,8	0,682	0,068	0,75
Té con leche	5	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1	0,955	0,095	1,05	0,909	0,091	1
		MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ			TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.		
Vaso de leche 250 ml	1	0,773	0,077	0,85	0,364	0,036	0,5
Leche preparada 250 ml	1	0,773	0,077	0,85	0,36	0,036	0,4
Horchata líquida 250 ml	1	0,955	0,095	1,05	0,727	0,073	0,8
Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0,5	0,05	0,55	0,227	0,023	0,25
<b>BOLLERÍA Y TOSTADAS</b>							
Croissant/ ensaimada/ palmera	1	0,864	0,086	0,95	0,818	0,082	0,9
Valencianas (2 unidades)	1	0,591	0,059	0,65	0,455	0,045	0,5
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	0,955	0,095	1,05	0,909	0,091	1
Donuts	1	0,727	0,073	0,8	0,682	0,068	0,75
Empanadilla de atún y cebolla	1	1	0,1	1,1	0,909	0,091	1
Coca salada	1	1,273	0,127	1,4	1	0,1	1,1
Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,773	0,077	0,85	0,727	0,073	0,8
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,5	0,05	0,55	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	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	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	0,5	0,05	0,55	0,315	0,031	0,35
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso)	20	0,273	0,027	0,3	0,182	0,018	0,2



**SERVICIO DE CONTRATACIÓN**

Edificio. Rectorado - Avda de la Universidad s/n - 03202 ELCHE  
Telf.: 96 665 85 18 - Fax: 96 522 21 27



fresco o salchichón o chorizo o atún)							
Suplemento para 1 tostada (de jamón serrano)	20	0,682	0,068	0,75	0,636	0,064	0,7
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano)	20	0,364	0,036	0,4	0,315	0,031	0,35
<b>ZUMO</b>							
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	20	0,864	0,086	0,95	0,818	0,082	0,9
Zumo de naranja natural	20	1,091	0,109	1,2	0,909	0,091	1
Bios y similares	5	1,182	0,118	1,3	1,091	0,109	1,2
<b>BOCADILLOS</b>							
Tortilla española	5	1,682	0,168	1,85	1,18	0,118	1,3
Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz atún, huevo)	5	1,955	0,195	2,15	1,636	0,164	1,8
Queso/ Salchichón/ Chorizo/ Atún/ Jamón de York (50 gr.)	2	1,682	0,168	1,85	1,091	0,109	1,2
Mortadela/ chope/foie gras (50 gr.)	2	1,5	0,15	1,65	0,909	0,091	1
Jamón serrano (50 gr.)	10	1,773	0,177	1,95	1,364	0,136	1,5
Suplemento para bocadillos (de tomate natural o de aceitunas)	10	0,2	0,02	0,22	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	0,5	0,05	0,55	0,27	0,027	0,3
<b>REFRESCOS</b>							
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	20	0,864	0,086	0,95	0,818	0,082	0,9
Gasesosa	1	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Té limón (Nestea)	1	1,091	0,109	1,2	0,909	0,091	1
				<b>MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ</b>	<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.</b>		
Bebidas isotónicas	1	1,091	0,109	1,2	0,909	0,091	1
<b>VINOS Y CERVEZAS</b>							
Vino corriente vaso	1	1,182	0,118	1,3	0,2275	0,023	0,25
Caña de cerveza	1	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Cerveza botella/bote (1/3)	1	1	0,1	1,1	0,909	0,091	1
<b>AGUAS MINERALES</b>							
Agua mineral 1/3	20	0,545	0,055	0,6	0,364	0,036	0,4
Agua mineral ½	20	0,727	0,073	0,8	0,682	0,068	0,75
Agua mineral 1'5 litros para llevar	10	0,955	0,095	1,05	0,864	0,086	0,95
<b>TAPAS</b>							
Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0,864	0,086	0,95	0,636	0,064	0,7
Almendras fritas	1	1,182	0,118	1,3	0,682	0,068	0,75
Cacao frito	1	0,864	0,086	0,95	0,364	0,036	0,4
Ensaladilla Rusa (tapa)	1	1,182	0,118	1,3	1,091	0,109	1,2



Tortilla de patata (ración)	1	1	0,1	1,1	0,909	0,091	1
Boquerones en vinagre	1	2	0,2	2,2	1,364	0,136	1,5
Queso manchego 100 gr	1	2	0,2	2,2	1,091	0,109	1,2
Jamón serrano 100 gr	1	2,455	0,245	2,7	1,818	0,182	2
Patatas de bolsa	5	0,773	0,077	0,85	0,455	0,045	0,5

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

	MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ				TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.		
--	----------------------	--	--	--	--	--	--

### 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	1,273	0,127	1,4	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	2,455	0,245	2,7	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	3,455	0,345	3,8	3,181	0,318	3,5
---	----	-------	-------	-----	-------	-------	-----

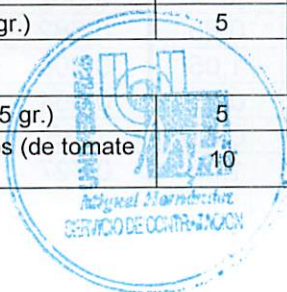
## 3.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA-COMEDOR 1 EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS

	MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ				TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.		
Café solo/descafeinado solo	20	0,727	0,073	0,8	0,682	0,068	0,75
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0,773	0,077	0,85	0,727	0,073	0,8
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0,864	0,086	0,95	0,818	0,082	0,9
	MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ				TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.		
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	1	0,1	1,1	0,909	0,091	1
Café del tiempo	5	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Infusiones (todas)	5	0,727	0,073	0,8	0,682	0,068	0,75
Té con leche	5	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Vaso de leche 250 ml con cola-caó	1	0,955	0,095	1,05	0,909	0,091	1
Vaso de leche 250 ml	1	0,773	0,077	0,85	0,364	0,036	0,5
Leche preparada 250 ml	1	0,773	0,077	0,85	0,36	0,036	0,4
Horchata líquida 250 ml	1	0,955	0,095	1,05	0,727	0,073	0,8



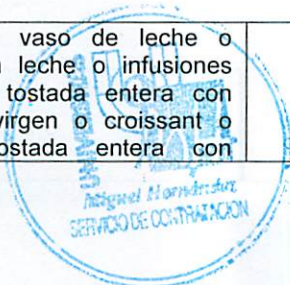


Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0,5	0,05	0,55	0,227	0,023	0,25
<b>BOLLERÍA Y TOSTADAS</b>							
Croissant/ ensaimada/ palmera	1	0,864	0,086	0,95	0,818	0,082	0,9
Valencianas (2 unidades)	1	0,591	0,059	0,65	0,455	0,045	0,5
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	0,955	0,095	1,05	0,909	0,091	1
Donuts	1	0,727	0,073	0,8	0,682	0,068	0,75
Empanadilla de atún y cebolla	1	1	0,1	1,1	0,909	0,091	1
Coca salada	1	1,273	0,127	1,4	1	0,1	1,1
Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,773	0,077	0,85	0,727	0,073	0,8
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,5	0,05	0,55	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	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	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	0,5	0,05	0,55	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	0,273	0,027	0,3	0,182	0,018	0,2
Suplemento para 1 tostada (de jamón serrano)	20	0,682	0,068	0,75	0,636	0,064	0,7
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano)	20	0,364	0,036	0,4	0,315	0,031	0,35
<b>ZUMO</b>							
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc.	20	0,864	0,086	0,95	0,818	0,082	0,9
Zumo de naranja natural	20	1,091	0,109	1,2	0,909	0,091	1
Bios y similares	5	1,182	0,118	1,3	1,091	0,109	1,2
<b>BOCADILLOS</b>							
Blanco y negro	2	1,773	0,177	1,95	1,364	0,136	1,5
Longaniza 3 piezas	5	1,682	0,168	1,85	1,364	0,136	1,5
Tortilla francesa	2	1,5	0,15	1,65	1,091	0,109	1,2
Tortilla española	5	1,682	0,168	1,85	1,18	0,118	1,3
Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz atún,huevo)	5	1,955	0,195	2,15	1,636	0,164	1,8
Queso/ Salchichón/ Chorizo/ Atún/ Jamón de York (50 gr.)	2	1,682	0,168	1,85	1,091	0,109	1,2
Mortadela/ chope/foie gras (50 gr.)	2	1,5	0,15	1,65	0,909	0,091	1
Jamón serrano (50 gr.)	10	1,773	0,177	1,95	1,364	0,136	1,5
Lomo a la plancha (50 gr.)	5	1,955	0,195	2,15	1,636	0,164	1,8
Pechuga a la plancha (50 gr.)	5	1,955	0,195	2,15	1,636	0,164	1,8
				<b>MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ</b>	<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.</b>		
Hamburguesas plancha (65 gr.)	5	1,955	0,195	2,15	1,364	0,136	1,5
Suplemento para bocadillos (de tomate natural o de aceitunas)	10	0,2	0,02	0,22	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	0,5	0,05	0,55	0,27	0,027	0,3
<b>REFRESCOS</b>							
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	20	0,864	0,086	0,95	0,818	0,082	0,9
Gasesosa	1	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Té limón (Nestea)	1	1,091	0,109	1,2	0,909	0,091	1
Bebidas isotónicas	1	1,091	0,109	1,2	0,909	0,091	1
<b>VINOS Y CERVEZAS</b>							
Vino corriente vaso	1	1,182	0,118	1,3	0,2275	0,023	0,25
Caña de cerveza	1	0,773	0,077	0,85	0,682	0,068	0,75
Cerveza botella/bote (1/3)	1	1	0,1	1,1	0,909	0,091	1
<b>AGUAS MINERALES</b>							
Agua mineral 1/3	20	0,545	0,055	0,6	0,364	0,036	0,4
Agua mineral 1/2	20	0,727	0,073	0,8	0,682	0,068	0,75
Agua mineral 1'5 litros para llevar	10	0,955	0,095	1,05	0,864	0,086	0,95
<b>TAPAS</b>							
Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0,864	0,086	0,95	0,636	0,064	0,7
Almendras fritas	1	1,182	0,118	1,3	0,682	0,068	0,75
Cacao frito	1	0,864	0,086	0,95	0,364	0,036	0,4
Ensaladilla Rusa (tapa)	1	1,182	0,118	1,3	1,091	0,109	1,2
Patatas Bravas	1	1,273	0,127	1,4	1,091	0,109	1,2
Tortilla de patata (ración)	1	1	0,1	1,1	0,909	0,091	1
Boquerones en vinagre	1	2	0,2	2,2	1,364	0,136	1,5
Queso manchego 100 gr	1	2	0,2	2,2	1,091	0,109	1,2
Jamón serrano 100 gr	1	2,455	0,245	2,7	1,818	0,182	2
Patatas de bolsa	5	0,773	0,077	0,85	0,455	0,045	0,5
Plato de patatas fritas (grande)	5	2,455	0,245	2,7	1,818	0,182	2
Plato de patatas fritas (mediano)	5	1,591	0,159	1,75	1,364	0,136	1,5
Plato de patatas fritas (pequeño)	5	0,955	0,095	1,05	0,909	0,091	1
<b>4.- DESAYUNO, ALMUERZO, MENÚS Y PLATOS COMBINADOS DE CAFETERÍA-COMEDOR 1 EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS</b>							
				<b>MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ</b>		<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.</b>	
<b>DESAYUNO:</b>							
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	20	1,273	0,127	1,4	1,182	0,118	1,3





mantequilla o magdalenas o donuts, etc.							
<b>MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ</b>				<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.</b>			
<b>ALMUERZO</b>							
Bocadillo a elegir Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín. Café	20	2,455	0,245	2,7	2,27	0,22	2,5
<b>MENÚ: Aporte calórico aproximado 800-1200 calorías</b>							
3 primeros platos a elegir uno	10	1,591	0,159	1,75	1,05	0,105	1,15
3 segundos platos a elegir uno	10	2,273	0,227	2,5	1,454	0,145	1,6
Ensalada	2	0,591	0,059	0,65	0,545	0,054	0,6
Pan a elegir entre 2 variedades	2	0,318	0,032	0,35	0,318	0,031	0,35
4 postres a elegir uno	2	0,773	0,077	0,85	0,727	0,073	0,8
Agua o refresco o cerveza o vino	5	0,773	0,077	0,85	0,127	0,073	0,8
Menú completo	30	5,409	0,541	5,95	4,821	0,481	5,3
<b>MENÚ SIN 2º PLATO</b>							
3 primeros platos a elegir uno							
Ensalada							
Pan a elegir entre 2 variedades							
4 postres a elegir uno		3,955	0,395	4,35	3,367	0,336	3,7
Agua o refresco o cerveza o vino							
Menú sin 2º plato	10						
<b>MENÚ SIN 1º PLATO</b>							
3 segundos platos a elegir uno	10	4,182	0,418	4,6	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							
<b>MENÚ BOCADILLO</b>							
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	10	3,455	0,345	3,8	3,181	0,318	3,5



refresco botellín							
Café							
<b>MENÚ BAJO EN CALORÍAS</b>							
Primer plato	2	1,591	0,159	1,75	1,05	0,105	1,15
Segundo plato	2	2,273	0,227	2,5	1,454	0,145	1,6
Ensalada	1	0,591	0,059	0,65	0,545	0,054	0,6
Pan	1	0,318	0,032	0,35	0,318	0,031	0,35
Postre	1	0,773	0,077	0,85	0,727	0,073	0,8
Agua	1	0,773	0,077	0,85	0,727	0,073	0,8
Menú completo	5	5,409	0,541	5,95	4,821	0,481	5,3
				<b>MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ</b>		<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.</b>	
<b>PLATOS COMBINADOS</b>							
Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata	2	3,773	0,377	4,15	3,645	0,364	4
Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa	2	3,5	0,35	3,85	3,182	0,318	3,5
Pechuga pollo, bacon, patatas y ensalada	2	3,5	0,35	3,85	3,182	0,318	3,5
Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchichas	2	3,5	0,35	3,85	3,182	0,318	3,5
Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	3,5	0,35	3,85	3,182	0,318	3,5
Pechuga empánada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	3,5	0,35	3,85	3,182	0,318	3,5
Merluza empánada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	3,773	0,377	4,15	3,5	0,35	3,85
<b>5.- CARTA DEL RESTAURANTE, MENÚ DIARIO EN EL COMEDOR 2. MENÚ PARA COMIDAS DE PROTOCOLO EN EL COMEDOR 2 DEL EDIFICIO FRANCISCO JAVIER BALMIS</b>							
				<b>MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ</b>		<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.</b>	
<b>CARTA DEL RESTAURANTE</b>							
<b>ENTRANTES (MÍNIMO DE CINCO)</b>							
Calamares a la romana		7,273	0,727	8			
Revuelto de setas y gambas		6,364	0,636	7			
Magro con tomate		5	0,5	5,5			
Ensalada de bocas de mar		5,909	0,591	6,5			
Pericana		7,727	0,773	8,5			
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					4,09	0,41	4,5

pimentón							
Bisque de langostinos					3,645	0,364	4
<b>ARROCES (MÍNIMO DE TRES)</b>							
Arroz a banda		9,091	0,909	10			
Arroz con magro y verduras		10	1	11			
Paella de marisco		11,818	1,182	13			
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
<b>PESCADOS (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE TRES)</b>							
Emperador a la plancha con guarnición		14,545	1,455	16			
Merluza a la vasca con guarnición		12,727	1,273	14			
Sepia encebollada con guarnición		11,818	1,182	13			
		<b>MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ</b>			<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.</b>		
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
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
<b>CARNES (SE OFERTARÁ UN MÍNIMO DE CUATRO)</b>							
Entrecote con guarnición		14,545	1,455	16			
Chuletas de cerdo con guarnición		10	1	11			
Chuletas de cordero con guarnición		13,636	1,364	15			
Pollo al horno con guarnición		10	1	11			
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
Entrecote 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
<b>POSTRES (UN MÍNIMO DE CINCO)</b>							
Natillas caseras		3,636	0,364	4			
Flan con nata		3,636	0,364	4			
Pan de calatrava		4,545	0,455	5			
Profiteroles		4,545	0,455	5			







Volcán de chocolate		5,455	0,545	6			
Tarta de la abuela con galleta maria					3,645	0,364	4
Tatín 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		1,818	0,182	2			
Cacao frito		1,364	0,136	1,5			
Ensalada rusa (tapa)		1,818	0,182	2			
Patatas bravas		1,818	0,182	2			
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

**MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ**

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

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

Tinto Com.Valenciana (botella 0,75 cl)		7,273	0,727	8			
Tinto Rioja (botella 0,75 cl)		9,091	0,909	10			
Blanco Ribera del Duero (botella 0,75 cl)		7,273	0,727	8			
Cava Brut (botella 0,75 cl)		7,273	0,727	8			
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	0,9	9,9	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.	21,364	2,136	23,5	21,818	2,181	24
---	--------	-------	------	--------	-------	----

	MANUEL PÉREZ MÍNGUEZ	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CATERING 4 Y 5, S.L.U.
CÁNON	5.200,00	6.200,00

