



EXpte. 08/16

"SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA (SEDE DESAMPARADOS) DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE"

PUNTUACIÓN OFERTA TÉCNICA

CAFETERÍA – COMEDOR SEDE DESAMPARADOS		JESUS MONTES IRUELA
Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de: -Artículos de cafetería oindicado en el Anexo II, punto 1. -Desayuno, almuerzo, menú, indicado en el Anexo II punto 2		2.5
Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de: -Menú diario especial.. en el Anexo II punto 3		2.5
Número de personas y categoría profesional de las mismas que propongan los licitadores para atender al servicio de cafetería-comedor en cada momento del calendario y horas del mismo		6
Plan de limpieza de las instalaciones		3.5
Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones		2.5
Plan de seguridad e higiene alimentaria		2.5
Medios Materiales		2.5
Mejoras aportadas por los licitadores	Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas	0.00
	Incorporación de nuevos productos y servicios	
	Propuestas de mejoras en organización y servicios	
TOTAL		22

OFERTA ECONÓMICA

1.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA				
PRODUCTOS	Factor corrector	Precio sin IVA	IVA (10%)	Precio con IVA
Café solo/descafeinado solo	20	0.81	0.08	0.89
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0.87	0.09	0.98
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0.97	0.10	1.07
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	1.08	0.11	1.19
Café del tiempo	5	0.87	0.09	0.96
Infusiones (todas)	5	0.81	0.08	0.89
Té con leche	5	0.87	0.09	0.96
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1	1.08	0.11	1.19
Vaso de leche 250 ml	1	0.87	0.09	0.96
Leche preparada 250 ml	1	0.87	0.09	0.96



Horchata líquida 250 ml	1	1.08	0.11	1.19
Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0.54	0.05	0.59
BOLLERÍA Y TOSTADAS				
Croissant/ ensaimada/ palmera	1	0.97	0.10	1.07
Valencianas (2 unidades)	1	0.65	0.06	0.71
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	1.08	0.11	1.19
Donuts	1	0.81	0.08	0.89
Empanadilla de atún y cebolla	1	1.08	0.11	1.19
Coca salada	1	1.41	0.14	1.55
Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0.87	0.09	0.96
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0.54	0.05	0.59
Suplemento para 1 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)20	20	0.22	0.02	0.24
Suplemento para 1/2 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)	20	0.16	0.02	0.18
Suplemento para 1 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	20	0.54	0.05	0.59
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	20	0.32	0.03	0.35
Suplemento para 1 tostada (de jamón serrano)	20	0.76	0.08	0.84
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano)	20	0.43	0.04	0.47
ZUMO				
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	20	0.97	0.10	1.07
Zumo de naranja natural	20	1.19	0.12	1.31
Bios y similares	5	1.30	0.13	1.43
BOCADILLOS				
Blanco y negro	2	1.95	0.19	2.14
Longaniza 3 piezas	5	1.84	0.18	2.02
Tortilla francesa	2	1.62	0.16	1.78
Tortilla española	5	1.84	0.18	2.02
Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz, atún; y huevo)	5	2.16	0.22	2.38
Queso/ Salchichón/ Chorizo/ Atún/ Jamón de York (50 gr.)	2	1.84	0.18	2.02
Mortadela/ chope/foie gras (50 gr.)	2	1.62	0.16	1.78
Jamón serrano (50 gr.)	10	1.95	0.19	2.14
Lomo a la plancha (50 gr.)	5	2.16	0.22	2.38
Pechuga a la plancha (50 gr.)	5	2.16	0.22	2.38
Hamburguesas plancha (65 gr.)	5	2.16	0.22	2.38
Suplemento para bocadillos (de tomate natural o de aceitunas)	10	0.22	0.02	0.24
Suplemento para bocadillo (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún)	10	0.54	0.05	0.59
REFRESCOS				
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0.87	0.09	0.96



Cola/naranja/limón/tónica ('bote)	20	0.97	0.10	1.07
Gasesosa	1	0.87	0.09	0.96
Té limón (Nestea)	1	1.19	0.12	1.31
Bebidas isotónicas	1	1.19	0.12	1.31

VINOS Y CERVEZAS

Vino corriente vaso	1	1.30	0.13	1.43
Caña de cerveza	1	0.87	0.09	0.96
Cerveza botella/bote (1/3)	1	1.08	0.11	1.19

AGUAS MINERALES

Agua mineral 1/3	20	0.6	0.06	0.66
Agua mineral 1/2	20	0.81	0.08	0.89
Agua mineral 1'5 litros para llevar	10	1.08	0.11	1.19

TAPAS

Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0.97	0.1	1.07
Almendras fritas	1	1.30	0.13	1.43
Cacao frito	1	0.97	0.10	1.07
Ensaladilla Rusa (tapa)	1	1.30	0.13	1.43
Patatas bravas	1	1.40	0.14	1.55
Tortilla de patata (ración)	1	1.08	0.11	1.19
Boquerones en vinagre	1	2.16	0.22	2.38
Queso manchego 100 gr	1	2.16	0.22	2.38
Jamón serrano 100 gr	1	2.70	0.27	2.97
Patatas de bolsa	5	0.87	0.09	0.96
Plato de patatas fritas grande	5	2.70	0.27	2.97
Plato de patatas fritas mediano	5	1.73	0.17	1.90
Plato de patatas fritas pequeño	5	1.08	0.11	1.19

2.- DESAYUNO, ALMUERZO, MENÚ BOCADILLO

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	1.41	0.14	1.55
--	----	------	------	------

ALMUERZO

Bocadillo a elegir. Bebidas a elegir: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín. Café	20	2.70	0.27	2.97
--	----	------	------	------

MENÚ: Aporte calórico aproximado 800-1200 calorías

2 primeros platos a elegir uno	10	1.73	0.17	1.90
2 segundos platos a elegir uno	10	2.49	0.25	2.74
Ensalada	2	0.65	0.06	0.71
Pan a elegir entre 2 variedades	2	0.38	0.04	0.42
2 postres a elegir uno	2	0.87	0.09	0.96
Agua o refresco o cerveza o vino	5	0.87	0.09	0.96
Menú completo	30	5.73	0.57	6.30



MENÚ BOCADILLO				
Bocadillo a elegir Patatas fritas plato mediano o ensalada Bebidas: vaso vino o 1/5 de cerveza o caña o agua mineral o refresco botellín Café	10	3.79	0.38	4.17
PLATOS COMBINADOS				
Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata	2	4.11	0.41	4.52
Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa	2	3.79	0.38	4.17
Pechuga, pollo, bacon, patatas y ensalada	2	3.79	0.38	4.17
Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchichas	2	3.79	0.38	4.17
Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	3.79	0.38	4.17
Pechuga empánada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	3.79	0.38	4.17
Merluza empánada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	2	4.11	0.41	4.52
MENÚ DIARIO ESPECIAL				
Primer y segundo plato, ensalada, pan postre, café y bebida (a elegir entre cerveza, vino, regrescos o agua mineral en envases superiores a 20cl)			7	
OTROS MENÚS				
MENÚ ALBORADA	Entrada del día Ensalada alborada Arroz del día o lomo fresco braseado Postre a elegir Pan bebida (sólo una) y café o infusión			8.50
MENÚ MEDITERRÁNEO	Entrada del día Escalibada o ensalada mediterránea Canelones gratinados o caldereta de ratlla y col Postre a elegir Pan y bebida (sólo una)			10,00
MENÚ LIGHT	Queso fresco al orégano Ensalada verde Pechuga de pollo a la plancha o merluza al caldo corto a plancha			10,00



MENÚ VEGETARIANO	Fruta de temporada o yogurt desnatado varios	11.00
	Pan y bebida (sólo una)	
	Ensalada de patata, pimiento y apio mojada con salsa de manzana	
	Mondanguilles de queso, germen de trigo y frutos secos salseadas con salsa de pimiento y orégano	
	Escalope vegetal con su guarnición y salseado con salsa de soja	
	Yogurt con confitura de fresa o fruta de temporada	
	Pan y bebida (sólo una)	



100% de las personas que
se han formado en el
taller tienen empleo en la
actualidad. Nuestro taller
es un espacio de formación
profesional destinado a las personas
desempleadas y en riesgo de
desempleo, que no tienen
formación profesional o que
necesitan una actualización
y perfeccionamiento profesional.
Nuestro taller tiene como
objetivo principal la inserción
laboral de las personas que
se forman en él.

