

ANUNCIO DE CLASIFICACIÓN DE OFERTAS  
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Expediente	Nº 37/17		
Título:	SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERÍA COMEDOR EN EL EDIFICIO ARENALS DEL CAMPUS DE ELCHE DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE		
Tipo de Tramitación:	ORDINARIO	Procedimiento Adjudicación:	PROCEDIMIENTO ABIERTO con fundamento en el art 157 del TRLCSP.
Tipo de Contrato	SERVICIO ESPECIAL	Documentación asociada:	RESOLUCION RECTORAL Nº 275/18 DE FECHA 5/02/2018
Fecha de Resolución de Clasificación	5/02/2018	Fecha de Difusión en el Perfil de Contratante:	5/02/2018
Empresa Clasificada:	BARRA MUSEUM, S.L.	Importe de la oferta económicamente más ventajosa	Precios contenidos en su oferta Canon anual: 3.500 €

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. nº 0730/11 del 19/05/11 DOCV 6530 de 27/05/2011, ampliada por RR nº 207/12 de 13/02/2012 DOCV Nº 6719 DE 22/02/2012)

Diligencia para hacer constar que con fecha 5 de febrero de 2018 se inicia la difusión pública del presente anuncio.



Fdo.: Asunción Sánchez Ortega  
Directora del Servicio de Contratación



## SERVEI DE CONTRACTACIÓ EXPEDIENT 37/17

Fent ús de les potestats i funcions que confereixen els Estatuts de la Universitat Miguel Hernández d'Elx, aprovats pel Decret 208/2004, de 8 d'octubre, del Consell de la Generalitat Valenciana, modificats pel Decret 105/2012, de 29 de juny, del Consell, i de les competències que dimanen dels articles 20 i següents de la Llei orgànica 6/2001, de 21 de desembre, d'universitats, modificada per la Llei orgànica 4/2007 de 12 d'abril;

De conformitat amb el que disposa l'article 151.2 del text refós de la Llei de contractes del sector públic (TRLCSP), que estableix que "L'òrgan de contractació requerirà el licitador que haja presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa, perquè en el termini de deu dies hàbils comptadors des d'aquell en què haguera rebut el requeriment, presente la documentació justificativa de trobar-se al corrent en el compliment de les seues obligacions tributàries i amb la Seguretat Social o autoritze l'òrgan de contractació per a obtindre'n de forma directa l'acreditació, de disposar efectivament dels mitjans que s'haguera compromés a dedicar o adscriure a l'execució del contracte conforme a l'article 64.2, i d'haver constituït la garantia definitiva que siga procedent";

Vista la proposta de classificació de la proposició presentada formulada per la Mesa de Contractació en la sessió celebrada amb data de 24 de gener de 2018 i de requeriment a la mercantil que ha presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa en el procediment tramitat sobre la base de l'article 157 del TRLCSP, perquè aporte la documentació que exigeix l'article 151.2 del TRLCSP;

Vista la resta de documentació que consta en l'expedient;

### RESOLC

**PRIMER.** Classificar l'única oferta presentada per l'empresa **BARRA MUSEUM, SL** com l'econòmicament més avantatjosa, per a l'expedient 37/17 **SERVEI ESPECIAL DE CAFETERIA MENJADOR EN L'EDIFICI ARENALS DEL CAMPUS D'ELX DE LA UNIVERSITAT MIGUEL HERNÁNDEZ D'ELX** atenent tant el compliment dels requisits

## SERVICIO DE CONTRATACIÓN EXPEDIENTE 37/17

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 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007 de 12 de abril;

De conformidad con lo dispuesto en artículo 151.2 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (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 24 de enero de 2018 y de requerimiento a la mercantil que ha presentado la oferta económicamente más ventajosa en el procedimiento tramitado en base al artículo 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 la única oferta presentada por la empresa **BARRA MUSEUM, S.L.** como la económicamente más ventajosa, para el expediente 37/17 **SERVICIO ESPECIAL DE CAFETERÍA COMEDOR EN EL EDIFICIO ARENALS DEL CAMPUS DE ELCHE DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE** atendiendo tanto al cumplimiento de los requisitos

que estableix el Plec de clàusules administratives particulars, els preus oferits de la qual són els que s'indiquen en el quadre annex a aquesta resolució i un cànon anual de 3.500 euros, com la seua oferta tècnica, la motivació de la qual, consta en el contingut de l'Informe tècnic emès i acceptat per la mesa, que es reproduïx a continuació;

*"Varietat, qualitat, adequació i idoneïtat d'articles de cafeteria (annex II, punt 1) i desdijuni, menús, plats combinats... (annex II, punt 2): Presenta compromís d'acceptació de les condicions que descriu el Plec de prescripcions tècniques i annexos i varietat, qualitat, adequació i idoneïtat amb quadre de gramatge de torrades i entrepans, varietat, qualitat, preu, adequació i idoneïtat dels articles que conté l'oferta, productes, brioixeria i torrades, sucs, entrepans, refrescos, vins i cerveses, aigües minerals, tapes, plats combinats, plats combinats i carta del restaurant.*

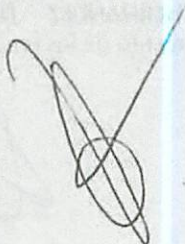
*Menú del dia: primer plat per a triar entre deu diferents, segon plat per a triar entre tres diferents, postres per a triar entre sis diferents. El menú inclourà pa en les seues diferents varietats i café. Com a opció es podrà triar un plat del menú (mig menú).*

*Menús per a menjars de protocol i certificats de productes i fitxes tècniques.*

*Els articles oferits són variats, adequats i idonis.*

*Nombre de persones i categoria professional d'aquestes per a atendre el servei de cafeteria a cada moment del calendari i hora del mateix: Presenta compromís d'acceptació de les condicions que descriu el Plec de condicions tècniques i annexos i relació de mitjans humans: 1 cuiner a jornada completa, amb carnet de manipulador d'aliments, 2 ajudants de cuina, a mitja jornada, amb carnet de manipulador d'aliments, 1 cap de sala a jornada completa amb carnet de manipulador d'aliments, 2 cambrers a mitja jornada, amb carnet de manipulador d'aliments i 2 ajudants de cuina, en acords amb centres de formació per a la realització de pràctiques, amb carnet manipulador d'aliments.*

*La quantitat de personal oferida és adequada per al servei.*



establecidos en el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares, siendo los precios ofertados los que se indican en el cuadro anexo a esta resolución y un canon anual de 3.500 euros, como a su oferta técnica, cuya motivación, consta en el contenido del informe técnico emitido y aceptado por la Mesa, que a continuación se reproduce;

*"Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de artículos de cafeteria (anexo II, punto 1) y desayuno, menús, platos combinados...(anexo II punto 2): Presenta compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Prescripciones Técnicas y anexos y variedad, calidad, adecuación e idoneidad con cuadro de gramaje de tostadas y bocadillos, variedad, calidad, precio, adecuación e idoneidad de los artículos que contiene la oferta, productos, bollería y tostadas, zumos, bocadillos, refrescos, vinos y cervezas, aguas minerales, tapas, platos combinados, platos combinados y carta del restaurante.*

*Menú del día: primer plato a elegir entre diez diferentes, segundo plato a elegir entre tres diferentes, postres a elegir entre seis diferentes. El menú incluirá pan en sus distintas variedades y café. Como opción se podrá elegir un plato del menú (medio menú).*

*Menús para comidas de protocolo y certificados de productos y fichas técnicas.*

*Los artículos ofertados son variados, adecuados e idóneos.*

*Número de personas y categoría profesional de las mismas para atender el servicio de cafeteria en cada momento del calendario y hora del mismo: Presenta compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones Técnicas y anexos y relación de medios humanos: 1 cocinero a jornada completa, con carnet manipulador de alimentos, 2 ayudantes de cocina, a media jornada, con carnet manipulador de alimentos, 1 jefe de sala a jornada completa con carnet manipulador de alimentos, 2 camareros a media jornada, con carnet manipulador de alimentos y 2 ayudantes de cocina, en acuerdos con centros de formación para la realización de prácticas, con carnet manipulador de alimentos.*

*La cantidad de personal ofertada es adecuada para el servicio.*



*Pla de neteja de les instal·lacions de la cafeteria-menjador: Presenta: compromís d'acceptació de les condicions que descriu el Plec de condicions tècniques i annexos i calendari de neteja: específica: zones que cal netejar, freqüència, manera i temps emprat, fitxes de dades de seguretat productes i fitxes tècniques.*

*Especifica les tasques de neteja, com freqüència i zones que cal netejar, el pla de neteja és adequat.*

*Pla de manteniment i conservació de l'equipament i de les instal·lacions: Presenta compromís d'acceptació de les condicions que descriu el Plec de condicions tècniques i annexos, pla de manteniment preventiu, pla de manteniment correctiu per empresa subcontractada, pla de manteniment tècnic legal per empresa subcontractada. Especifica qui farà les tasques de manteniment.*

*El pla de manteniment i conservació ofert és adequat.*

*Pla de seguretat i higiene alimentària: Presenta compromís d'acceptació de les condicions que descriu el Plec de condicions tècniques i annexos i pla de seguretat i higiene alimentària amb pla de control de l'aigua, pla de neteja i desinfecció, pla de formació de manipuladors, pla de manteniment, pla de control de plagues i pla de gestió de residus*

*El pla de seguretat i higiene alimentària ofert és adequat.*

*Mitjans materials que cal aportar: Els mitjans materials presentats són adequats per a la prestació del servei. Presenta compromís d'acceptació de les condicions que descriu el Plec de condicions tècniques i annexos i llistat de material, maquinària, equip tècnic de què es disposarà.*

*En la cafeteria, quatre forns microones, dues vitrines fred mural, quatre botellers, mil sis-cents tasses, mil cent gots i mil dos-cents plats.*

*En la cuina, parament necessari, vint-i-cinc paelles, deu olles, un congelador horitzontal i una màquina d'envasament al buit.*

*Millors: Presenta propostes diferenciades i alternatives en menjars (menjars a la carta, còctels, menús), nous productes i serveis i propostes de millora en organització i servei.*

*Plan de limpieza de las instalaciones de la cafeteria-comedor: Presenta: compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones Técnicas y anexos y calendario de limpieza: específica: zonas a limpiar, frecuencia, modo y tiempo empleado, fichas de datos de seguridad productos y fichas técnicas.*

*Especifica las tareas de limpieza, como frecuencia y zonas a limpiar, siendo el plan de limpieza adecuado.*

*Plan de mantenimiento y conservación del equipamiento y de las instalaciones: Presenta compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones Técnicas y anexos, plan de mantenimiento preventivo, plan de mantenimiento correctivo por empresa subcontractada, plan de mantenimiento técnico legal por empresa subcontractada. Especifica quien va a realizar las tareas de mantenimiento.*

*Siendo el plan de mantenimiento y conservación ofertado adecuado.*

*Plan de seguridad e higiene alimentaria: Presenta compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones Técnicas y anexos y plan de seguridad e higiene alimentaria con plan de control del agua, plan de limpieza y desinfección, plan de formación de manipuladores, plan de mantenimiento, plan de control de plagas y plan de gestión de residuos*

*El plan de seguridad e higiene alimentaria ofertado es adecuado.*

*Medios materiales a aportar: Los medios materiales presentados son adecuados para la prestación del servicio. Presenta compromiso de aceptación de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones Técnicas y anexos y listado de material, maquinaria, equipo técnico del que se dispondrá.*

*En la cafetería, cuatro hornos microondas, dos vitrinas frío mural, cuatro botelleros, mil seiscientos tazas, mil cien vasos y mil doscientos platos.*

*En la cocina, menaje necesario, veinticinco paellas, diez ollas, un arcón congelador y una máquina de envasado al vacío.*

*Mejoras: Presenta propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, còctels, menús), nuevos productos y servicios y propuestas de mejora en organización y servicio.*



*Els mitjans materials presentats són adequats per a la prestació del servei, valorats en 55.713,75 euros."*

**SEGON.** Requerir **BARRA MUSEUM, SL** perquè, dins del termini de deu dies hàbils, comptadors des de l'endemà d'aquell en què haguera rebut el present requeriment, presente en el Registre General d'aquesta universitat la documentació que s'esmenta a continuació:

Documentació justificativa de trobar-se al corrent en el compliment de les seues obligacions tributàries (estatales, autonòmiques amb la Generalitat Valenciana) i amb la Seguretat Social.

Documentació acreditativa de l'alta en l'IAE, últim rebut de l'IAE si escau, i declaració de no haver-se'n donat de baixa en cas contrari.

Pòlissa i rebut d'haver constituït una assegurança d'indemnització per riscos professionals i responsabilitat civil i una assegurança de danys d'acord amb el que exigeix el Plec de clàusules administratives particulars.

Document acreditatiu d'haver dipositat una garantia definitiva, d'acord amb l'article 95 del TRLCSP per un import de **2.000 €**, segons estableix l'apartat 10.1 del Plec de clàusules administratives particulars.

Fer efectiu en el CC ES69 2100 2190 93 0200275735 el pagament de l'anunci publicat, l'import del qual ascendeix a la quantitat de **(1.357,92 €)**.

**TERCER.** Notificar la present resolució a l'interessat, i publicar-la en el Perfil de Contractant de l'òrgan de contractació.

*Los medios materiales presentados son adecuados para la prestación del servicio, valorados en 55.713,75 euros."*

**SEGUNDO.** Requerir a **BARRA MUSEUM, S.L.** 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 justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias (estatales, autonómicas con la Generalitat Valenciana) y con la Seguridad Social.

Documentación acreditativa del alta en el IAE, último recibo del IAE si procede, y declaración de no haberse dado de baja en caso contrario.

Póliza y recibo de haber constituido un seguro de indemnización por riesgos profesionales y responsabilidad civil y un seguro de daños de acuerdo con lo exigido en el 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 ES69 2100 2190 93 0200275735 el pago del anuncio publicado, cuyo importe asciende a la cantidad de **(1.357,92 €)**.

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

EL RECTOR

Fernando Vida Giménez  
Vicerrector de Economía y Empresa

(Por delegación, RR 646/15 de 29 de abril,  
DOCV N.º 7522 de 11/05/2015,  
en relación con la RR 730/11 de 19/05/2011,  
DOCV N.º 6530 de 27/05/11,  
ampliada por LA RR 207/12 de 13/02/2012,  
DOCV N.º 6719 de 22/02/2012)

VICERRECTORADO DE ECONOMÍA Y EMPRESA

Edificio Rectorado y Consejo Social I Av. de la Universidad s/n 03202 Elche  
vdo.econemp@umh.es



ANEXO PRECIOS OFERTADOS

<b>BARRA MUSEUM S.L.</b>				
<b>1.- ARTÍCULOS DE CAFETERÍA</b>				
<b>PRODUCTOS</b>	<b>Factor corrector</b>	<b>Precio sin IVA</b>	<b>IVA (10%)</b>	<b>Precio con IVA</b>
Café solo/descafeinado solo	20	0,73	0,07	0,80
Café cortado/ descafeinado cortado	20	0,77	0,08	0,85
Café con leche/ descafeinado con leche	20	0,82	0,08	0,90
Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	20	0,91	0,09	1,00
Café del tiempo	5	0,73	0,07	0,80
Infusiones (todas)	5	0,73	0,07	0,80
Té con leche	5	0,77	0,08	0,85
Vaso de leche 250 ml con cola-cao	1	0,91	0,09	1,00
Vaso de leche 250 ml	1	0,73	0,07	0,80
Leche preparada 250 ml	1	0,77	0,08	0,85
Horchata líquida 250 ml	1	0,91	0,09	1,00
Yogurt blanco/ sabores/frutas	1	0,45	0,05	0,50
<b>BOLLERÍA Y TOSTADAS</b>				
Croissant/ ensalmada/ palmera	1	0,86	0,09	0,95
Valencianas (2 unidades)	1	0,59	0,06	0,65
Bollo relleno de chocolate/ Napolitana de chocolate	1	0,91	0,09	1,00
Donuts	1	0,73	0,07	0,80
Empanadilla de atún y cebolla	1	0,91	0,09	1,00
Coca salada	1	1,27	0,13	1,40
1/2 Tostada (con aceite de oliva virgen o con mantequilla)	20	0,64	0,06	0,70
Suplemento para 1/2 tostada (de tomate natural o aceitunas o mermelada)	20	0,15	0,02	0,17
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón de york o mortadela o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas)	20	0,27	0,03	0,30
Suplemento para 1/2 tostada (de jamón serrano o salmón)	20	0,36	0,04	0,40
1/2 Tostada (pan para celíacos)	1	1,36	0,14	1,50
Croissant/ ensalmada/ palmera (para celíacos)	1	1,55	0,15	1,70
Magdalenas (para celíacos)	1	1,18	0,12	1,30
<b>ZUMOS</b>				
Zumo de piña, melocotón, tomate, etc.	20	0,86	0,09	0,95
Zumo de naranja natural	20	1,09	0,109	1,20
Bios y similares	5	1,18	0,118	1,30
<b>BOCADILLOS</b>				
Bocadillo (90 g.) frío (jamón serrano o jamón york o mortadela, o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas...)	2	2,00	0,20	2,20
Bocadillo (90 g.) caliente (tortilla patatas, o pechuga de pollo o lomo fresco de cerdo ...)	5	2,23	0,22	2,45
Bocadillo pequeño (60 g.) frío (jamón serrano o jamón york o mortadela, o queso	2	1,50	0,15	1,65

VICERRECTORADO DE ECONOMÍA Y EMPRESA

Edificio Rectorado y Consejo Social I Av. de la Universidad s/n 03202 Elche  
vdo.econempr@umh.es



o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas...)				
Bocadillo pequeño (60 g.) caliente (tortilla patatas, o pechuga de pollo o lomo fresco de cerdo...)	5	1,77	0,18	1,95
Suplemento de tomate natural o aceitunas o mermelada	2	0,18	0,02	0,20
Suplemento (jamón york o mortadela, o queso o queso fresco o salchichón o chorizo o atún o anchoas...)	2	0,45	0,05	0,50
Suplemento (jamón serrano o salmón,...)	2	0,64	0,06	0,70
Sandwich queso o jamón york	2	1,36	0,14	1,50
Sandwich mixto	2	1,59	0,16	1,75
Sandwich vegetal (lechuga, tomate, huevo duro y mahonesa)	2	1,59	0,16	1,75
Sandwich frío (2 medios) incluso empaquetados	2	1,64	0,16	1,80
Suplemento (cambio de pan para celíacos para bocadillo)	1	1,36	0,14	1,50
<b>REFRESCOS</b>				
Cola/naranja/limón/tónica/sin gas (botellín)	20	0,77	0,08	0,85
Cola/naranja/limón/tónica (bote)	20	0,86	0,09	0,95
Gaseosa	1	0,73	0,07	0,80
Té limón (tipo Nestea)	1	1,09	0,11	1,20
Bebidas isotónicas	1	1,09	0,11	1,20
<b>VINOS Y CERVEZAS</b>				
Vino corriente vaso	1	1,14	0,11	1,25
Caña de cerveza (1/5) / botella (1/5)	1	0,77	0,08	0,85
Cerveza botella (1/3) / bote (1/3)	1	1,18	0,12	1,30
<b>AGUAS MINERALES</b>				
Aqua mineral 1/3	20	0,54	0,05	0,59
Aqua mineral 1/2	20	0,73	0,07	0,80
Aqua mineral 1'5 litros para llevar	10	1,00	0,10	1,10
<b>TAPAS</b>				
Aceitunas sevillanas/ partidas	1	0,82	0,08	0,90
Almendras fritas	1	1,14	0,11	1,25
Ensaladilla Rusa (tapa)	1	1,14	0,11	1,25
Patatas bravas	1	1,30	0,13	1,43
Tortilla de patata (ración)	1	1,00	0,10	1,10
Boquerones en vinagre/anchoas	1	1,82	0,18	2,00
Queso manchego 100 gr.	1	1,82	0,18	2,00
Jamón serrano 100 gr.	1	2,27	0,23	2,50
Patatas de bolsa	5	0,68	0,07	0,75
Plato de patatas fritas	5	1,14	0,11	1,25
<b>2.- DESAYUNO, MENÚ Y PLATOS COMBINADOS</b>				
<b>DESAYUNO:</b>				
Café con leche, / vaso de leche o descafeinado con leche o infusiones acompañado de 1/2 tostada con aceite de oliva virgen o croissant o ensalmada o 1/2 tostada con mantequilla o magdalenas o donuts, etc.	20	1,32	0,13	1,45
<b>MENÚ DESCRIPCIÓN:</b> El menú será diferente cada día de los cinco días laborables de la semana. Uno de los primeros platos será de verdura. Se dará la opción de cambiar el primer plato por una ensalada grande. Uno de los segundos platos será de pescado. Se dará la opción de cambiar las patatas de guarnición del segundo plato por verdura de guarnición. Se indicará la programación mensual Invierno-verano.				



<b>MENÚ DE 2 PLATOS: Aporte calórico aproximado 800-1200 calorías</b>				
2 primeros platos a elegir uno	30	5,91	0,59	6,50
2 segundos platos a elegir uno				
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
3 postres a elegir uno				
Agua o refresco o cerveza o vino				
<b>MENÚ COMPLETO</b>				
<b>MENÚ DE 1 PLATO</b>				
2 primeros platos y 2 segundos platos a elegir uno	30	4,55	0,45	5,00
Ensalada				
Pan a elegir entre 2 variedades				
3 postres a elegir uno				
Agua o refresco o cerveza o vino				
<b>MENÚ COMPLETO</b>				
<b>PLATOS COMBINADOS</b>				
Según carta de platos a elegir, 2 elementos a combinar (huevo, carne, pescado), más (ensalada, patatas, verdura), más bebida (agua o refresco o cerveza o vino).	30	3,64	0,36	4,00
<b>CANON (mín. 3.000 euros)</b>	<b>3.500,00 EUROS</b>			