

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, RESTAURANTE Y AUTOSERVICIO EN EL EDIFICIO DE LA FUNDACIÓN DE FERIAS Y EXPOSICIONES DE OURENSE (EXPOURENSE)

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las condiciones técnicas que deben regir en la explotación y gestión del servicio de la cafetería, el restaurante y el autoservicio de la Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense (Expourense). El servicio de cafetería y comedor se prestará al personal que preste servicios en las instalaciones de Expourense, así como a los asistentes a las distintas actividades que se desarrollen en el centro y a público general que quiera acceder a los servicios de cafetería y restauración. El derecho de admisión queda reservado a la dirección del centro, pero será ejercido por el empresario, según las instrucciones que reciba.

1 ACTIVIDAD Y SITUACIÓN DE EXPOURENSE

1.1 ACTIVIDAD PRINCIPAL DE EXPOURENSE

La Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense, tiene como actividad principal la celebración de ferias, eventos y actividades deportivas.

1.2 LOCALIZACIÓN

El Recinto Ferial se encuentra en la Finca Sevilla de Ourense, contando con más de 14.000 m² construidos. Dividiéndose en una nave principal, con un edificio vecino compuesto de dos espacios para la celebración de reuniones y eventos y de una serie de salones para la celebración también de congresos, cursos, etc.

La situación del espacio destinado a cafetería y restauración se encuentra en la planta alta de la nave de exposición, del Recinto Ferial.

A dicho local accediera desde el exterior por medio de una escalera autónoma e independiente, que facilita el acceso al mismo, con independencia de que las restantes dependencias del Recinto Ferial se encuentren abiertas; es decir, se posibilita la utilización continua durante los 365 días del año, al margen de la actividad ferial. Desde la nave de exposiciones, se accede por medio de una escalera mecánica, una escalera fija de caracol y un ascensor.

La superficie y espacios son los que se señalan:

a) Zona de Cafetería:

- Zona particular de barra: 24,70 m²
 - Zona pública de barra: 40,10 m²
 - Zona de mesas público: 204,43 m²
 - Zona de mesas terraza exterior: 107,61 m²
- Suma: 376,84 m²

b) Zona de Restaurante – Autoservicio:

- Cocina: 91 m²
- Zona pública de barra: 73,90 m²
- Zona particular de barra: 40,50 m²

- Zona de mesas para comedor: 193,05 m²
- Suma: 398,45 m²

c) Zonas comunes:

- Zonas de paso: 79,66 m²
 - Escaleras interiores fijas e mecánicas: 45,50 m²
 - Escaleras exteriores: 47 m²
 - Escaleras madera exterior
 - Ascensores públicos: 3,10 m²
 - Aseos públicos: 52,35 m²
- Suma: 227,61 m²

d) Zonas privadas:

- Zonas de paso: 31,70 m²
 - Escaleras privadas: 9,02 m²
 - Ascensores privados: 4,11 m²
 - Aseos y vestuarios privados: 28,80 m²
 - Almacén y cámaras en planta baja: 26,82 m²
 - Almacén en entreplanta: 4 m²
- Suma: 104,45 m²

La superficie construida en planta alta objeto de la concesión, asciende a 964,67 m² y la útil a 874,35 m². La superficie construida de la terraza exterior asciende a 114,44 m².

2 DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

2.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio de cafetería y restauración, objeto de este contrato, debe ser acorde con la imagen y proyecto del recinto, sin desvincularse del mismo, ya que el espacio está integrado en el mismo inmueble y a él acude público visitante así como el resto del público en general.

En este sentido la selección, calidad y presentación de los productos, así como la atención prestada a los visitantes y al resto de público debe ser esmerada y estar en consonancia con la imagen del centro.

Los precios serán asequibles para todo tipo de público.

Además de los servicios descritos anteriormente el concesionario deberá delimitar una zona para la exposición y venta de productos típicos de la provincia con el objeto de ofrecérselos a los visitantes foráneos de los eventos feriales y deportivos del recinto.

2.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO Y OBLIGACIONES

El adjudicatario está obligado a mantener en buen estado, los locales, las instalaciones y la maquinaria y mobiliario entregado por la Fundación, para lo cual firmará una hoja de inventario al comienzo de la concesión, y todas las reparaciones, reposiciones y mantenimientos precisos correrán su cuenta.

Se hará cargo de la limpieza general de todos los locales que se definen en el punto 1.2. Se ocupará también de la limpieza de la escalera de madera que da acceso desde lo exterior los locales objeto de concesión, al igual que de la cuesta anterior a las escaleras, junto con su mantenimiento. También se ocupará de la limpieza de todos los cristales que conforman la fachada de la planta alta objeto de la concesión. La limpieza deberá realizarse, de modo que no altere el funcionamiento normal de las instalaciones. En el punto 2.2.3. se describen más detalles sobre la limpieza de las instalaciones.

Cuando se pretenda realizar cualquier tipo de cambio o mejora de las instalaciones existentes o un nuevo equipamiento, deberá contar con la aprobación previa de la Fundación. En ningún caso podrá el adjudicatario colocar rótulo ni en el exterior ni en el interior del Recinto, sin la autorización previa de la Fundación.

El adjudicatario tendrá que mantener en perfecto estado de conservación y limpieza el local, las instalaciones, la decoración, utensilios, mobiliarios y demás enseres que Expourense ponga su disposición con motivo del contrato, respondiendo el contratista de los desperfectos y/o deterioros que se produzcan. La Fundación llevará a cabo un seguimiento permanente del estado del local e instalación a fin de comprobar el cumplimiento por parte del adjudicatario de sus deberes de mantenimiento, conservación y limpieza. En caso de incumplimiento reiterado por parte de la empresa adjudicataria de dichos deberes, Expourense podrá acordar la resolución del contrato, con incautación de la garantía y, en su caso, con reclamación de los daños y perjuicios que habrían podido corresponder.

Los daños que puedan producirse en el local y en las instalaciones puestas a disposición de la empresa adjudicataria serán urgentemente reparados por ésta y a su costa. Estas reparaciones mantendrán la imagen y el buen funcionamiento de las instalaciones y deberán obtener el visto bueno de Expourense.

No se podrá instalar máquinas automáticas de expedición de refrescos, productos secos, cafés, etc salvo que la Fundación así lo autorizara y previa negociación de las condiciones económicas. La Fundación dispone de máquinas de café, bebidas, etc instaladas en el hall del Recinto para garantizar la atención del personal y de otros usuarios del recinto.

La obligación fundamental del adjudicatario es atender debidamente las necesidades de restauración de las personas que trabajan y visitan el Recinto Ferial, de modo que todos los eventos organizados por la Fundación deberán ser objeto de atención preferente por su parte.

En las ferias, por parte de los expositores, se pueden instalar en sus stands equipos y expedir productos, siempre que tal actividad tenga relación directa con la actividad de la feria. Asimismo, durante la celebración de Xantar, Salón Internacional de Turismo Gastronómico, los expositores podrán montar en el recinto restaurantes y zonas de comida necesarios para la promoción del turismo gastronómico de los diferentes lugares, motivo principal de la Feria.

En los acontecimientos organizados por Terceros a los que Expourense alquila las instalaciones, el uso de las instalaciones es privativo de los organizadores, por lo que ellos podrán instalar todo tipo de equipos y servicios. Para el caso de servicios de restauración y/o hostelería, Expourense garantizará el contacto de esos terceros en el momento de la firma del contrato con la empresa adjudicataria del servicio.

A la cafetería, restaurante, autoservicio y comedor será aplicable toda la normativa vigente en materia de Sanidad, Seguridad Laboral, etc siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria disponer de los medios necesarios para el cumplimiento de dicha normativa. En

especial, la normativa relativa a productos alimenticios. El adjudicatario deberá obtener todas las autorizaciones y licencias administrativas que, en su caso, habían sido preceptivas para el desarrollo de la actividad de explotación objeto de licitación (en particular de índole sanitaria para el almacenamiento y manipulación de alimentos), siendo de su exclusiva responsabilidad las consecuencias derivadas del incumplimiento de este deber.

El adjudicatario deberá abonar puntualmente todos los gastos de consumo y mantenimiento imputables al local y las instalaciones puestos a su disposición, derivados de la explotación y funcionamiento del servicio, tales como agua, luz, gas, limpieza, conservación, recogida de basura, mantenimiento, etc. A tales efectos Expourense facturará al adjudicatario los importes correspondientes.

El adjudicatario deberá realizar la explotación del servicio de forma directa, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar, directa o indirectamente, la explotación sin la previa y expresa autorización de Expourense.

La empresa adjudicataria deberá de indemnizar los daños que se causen a terceros a consecuencia de las operaciones que requieran el desarrollo del servicio y/o por la prestación del mismo. A tal efecto, el contratista será el responsable de cualquier daño o perjuicio que se pueda derivar frente a terceros a consecuencia de la prestación del servicio, sin que Expourense tenga responsabilidad alguna por este concepto.

Por el punto anterior, la empresa adjudicataria del servicio tendrá que haber suscrito, durante toda la vigencia del contrato, un seguro de responsabilidad civil, por el importe mínimo exigido y adecuado a la explotación del servicio adjudicado, que cubra los daños que puedan ser causados a los usuarios del servicio, a consecuencia de una acción u omisión imputable al mismo. De igual manera, la póliza deberá cubrir su responsabilidad civil frente a terceros, en la que se incluyan entre otros, los riesgos de intoxicación alimentaria, producida por los servicios prestados y respeto de los cuales, la empresa adjudicataria será la única responsable; así como por daños que se habían podido ocasionar a las instalaciones puestas a su disposición para la explotación.

2.2.1. SERVICIO DE RESTAURANTE Y AUTOSERVIZO

Los días en que se celebren ferias o cualquier otro evento en el recinto que conlleve paso por taquilla, las puertas de acceso a la cafetería – restaurante por el exterior, deberán permanecer cerradas al objeto de que los visitantes accedan al recinto exclusivamente a través de la entrada principal del mismo previo paso por taquillas.

Cuando en el recinto ferial se celebren ferias o eventos, que no se incluyan en los horarios habituales, el adjudicatario deberá haber abierto el servicio mientras tengan lugar los mismos.

El precio del menú será a determinar por el adjudicatario previa autorización de la Fundación y constará como mínimo de dos primeros platos, dos segundos y dos postres diferentes.

2.2.2. LISTA DE PRECIOS

El adjudicatario deberá ofertar los artículos que esté dispuesto a expedir, tanto de cafetería como de comedor y autoservicio, a los precios que se indiquen en su oferta, debiendo

estar siempre expuesta al público en lugar visible la lista de precios, que deberá estar sellada por la Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense. La relación de artículos que se despacharán serán los usuales en establecimientos de restauración, si bien deberán de ser de primera calidad.

Los artículos de consumo ofertados cumplirán toda la normativa relativa a la información de su fecha de envasado y caducidad para el consumo, ingredientes que los componen, registro sanitario, peso y toda aquella información que determine la legislación vigente o aquella que en el futuro se pueda promulgar.

Si durante la explotación del servicio, el adjudicatario deseara introducir otros artículos no ofertados en la oferta inicial, sus precios estarán en relación con los vigentes para productos similares y tendrán que ser aprobados previamente por la dirección de Expourense.

Cualquier modificación de los precios, calidades y cantidades, siempre que no se altere esencialmente el aspecto económico que sirvió de base para la adjudicación, tendrá que ser aprobado previamente por la dirección de Expourense para su autorización.

Cualquier infracción en esta materia que efectúe el adjudicatario dará derecho a resolver el contrato por incumplimiento. La percepción de cantidades superiores a las autorizadas constituirá causa de resolución del contrato. La lista de precios deberá estar perfectamente definida de modo que no pueda existir confusión en los productos ofertados.

Las empresas licitadoras deberán ofertar la lista de precios de los artículos, entendiendo que los importes que figuran en esta lista tienen la consideración de máximos, valorándose su mejora por parte de los licitadores.

Las ofertas económicas deberán reflejar precios finales de venta al público, con servicio e impuestos incluidos; en los casos en los que proceda, se indicarán marcas, números de unidades, variantes de la oferta y cuantas informaciones ayuden a evaluar la proposición.

En los casos en que se oferten marcas, la empresa adjudicataria estará obligada a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que junto a la marca se indique la expresión "o equivalente", caso en el que se obliga a servir la marca ofertada u otra del mismo nivel de calidad.

2.2.3. LIMPIEZA

La limpieza general de los locales se deberá realizar fuera del horario normal de funcionamiento fijado para el servicio y, puntualmente, siempre que sea necesario.

Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, le corresponde al contratista mantener, durante lo horario de funcionamiento del servicio, la cocina, la barra, las mesas y demás lugares de uso común en un óptimo estado de presentación y limpieza, así como adoptar las medidas de organización de los trabajos que se precisen para garantizar la mayor agilidad y calidad del servicio y la utilización de este por los usuarios en las mejores condiciones de higiene y decoro.

La limpieza y desinfección, la desinsectación y la desratización de las estancias destinadas a la prestación del servicio, almacén, la cocina, cafetería y comedores serán por cuenta del adjudicatario, debiendo mantener todo en óptimas condiciones higiénicas y

sanitarias, sin que sufran daño a consecuencia del uso de las máquinas, útiles o productos inadecuados que puedan afectar a su sustancia o aspecto.

Los trabajos de desinfección, desinsectación y desratización se realizarán periódicamente y con la frecuencia que determine la Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense, y siempre previa comunicación a la Fundación, por empresa administrativamente autorizada, y se deberá presentar por escrito la justificación de la realización de aquellos.

2.2.4. CONDICIONES HIGIÉNICAS Y SANITARIAS

El adjudicatario prestará el servicio contratado con estricta sujeción a la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria para los establecimientos de hostelería de este tipo.

El adjudicatario queda obligado a depositar los productos de la basura en el lugar que se disponga para tal fin por la Fundación Ferias y Exposiciones de Ourense, y siempre antes o después de los horarios comunes de actividad en la Fundación.

La empresa adjudicataria se responsabilizará tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta como de los productos y procedimientos que sean aplicados en la preparación de los alimentos.

Con carácter anual a Fundación podrá exigir la realización de un control de calidad externo, del que el adjudicatario abonará su coste.

2.2.5. HOJAS DE RECLAMACIONES

El adjudicatario deberá tener en todo momento anunciada la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios, que, mensualmente y también cuando fuera requerido para eso, le presentará para su examen y control a Expourense.

Sin perjuicio del anterior, le presentará inexcusablemente las dichas hojas de reclamaciones al representante que designe la Fundación, dentro de las 24 horas siguientes, contadas a partir de la consignación de cualquier reclamación por parte de los usuarios. El representante de la Fundación realizará el control y seguimiento de la correcta prestación de los servicios contratados.

2.2.6 INFORMACIÓN A DISPOSICIÓN DEL USUARIO

Se evaluará positivamente que se ofrezca al usuario información sobre las calorías de los productos ofertados, así como sobre su composición y origen.

Asimismo, se evaluará positivamente que se pongan a disposición del usuario cuestionarios, formularios, hojas, etc mediante las que el usuario pueda hacer llegar sus sugerencias y opiniones aportación del servicio prestado y los productos ofertados a efectos de que se pueda hacer constar su grado de satisfacción y su valoración sobre ambos.

Mensualmente el adjudicatario dará cuenta a Expourense de la información recibida por parte de los usuarios a este respecto. En caso de que Expourense aprecie una valoración negativa reiterada durante el tiempo por parte de los usuarios, requerirá al adjudicatario la corrección de los defectos advertidos y la solución de los problemas detectados. La no atención del dicho requerimiento dará derecho a Expourense a resolver el contrato por incumplimiento.

2.2.7. En cumplimiento de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco. Queda prohibido fumar en todas las dependencias y locales destinados al servicio de cafetería y comedor; y se deberá hacer constar esta prohibición mediante carteles informativos en lugares visibles de la cafetería.

2.2.8. El adjudicatario designará un responsable de la ejecución del servicio, que actuará como encargado, dirigirá al personal y actuará como interlocutor único con el designado por la Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense. Para tal fin deberá disponer de aparato de telefonía móvil.

2.2.9. El contratista deberá de disponer de un terminal de punto de venta (TPV) a disposición de los usuarios con el fin de facilitarles la posibilidad de hacer sus pagos mediante tarjetas de crédito o débito.

2.3. MENÚS

En la elaboración de los menús el adjudicatario utilizará productos de primera calidad, procurando, además, emplear productos de temporada y gallegos.

El adjudicatario dispondrá de los siguientes menús:

a) Menú del día:

El adjudicatario deberá disponer diariamente de un menú del día consistente en un primero plato, en cantidad suficiente, para elegir como mínimo entre dos opciones; un segundo plato, en cantidad suficiente, para elegir entre como mínimo dos opciones; acompañados de pan (110 gramos) y bebida, para elegir entre una copa de vino o 1/3 de cerveza o 1/3 de agua mineral con o sin gas o refrescos, así como sobremesas variadas, para elegir cuando menos entre tres, y café o infusiones. La Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense, en caso de discrepancia, reservara la interpretación y cuantificación del que se entiende por "cantidad suficiente". Este menú puede ser dispensado utilizando el autoservicio con el que cuentan las instalaciones del restaurante

El precio mínimo del menú del día será de 7,00 euros y el máximo será de 13 euros. Los primeros platos consistirán en sopas, caldos, entremeses, verduras frescas, ensaladas variadas, ensaladilla, cremas, consomés, pastas, etc... Los segundos platos consistirán en carnes o pescados con guarnición. El peso de las raciones no podrá ser inferior a 200 gramos, sin incluir la guarnición. Las sobremesas consistirán en fruta, lácteos, dulces, etc...

Todos los complementos como azúcar, limón, aceite, vinagres, sal, pimienta, etc..., serán servidos gratuitamente.

Los refrescos, colas, tónicas, etc, se servirán en envase normal, no autorizándose el suministro a granel.

Los menús serán variados de forma que, dentro de la semana el menú cambiará todos los días, y dentro del mes, ninguna semana podrá tener un menú igual a otra. Deberán constar al público en la cafetería a partir de las 12,00 horas.

b) Menús especiales:

La Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense podrá solicitar al adjudicatario la prestación de servicios complementarios a los anteriores: vinos de honor, recepciones, actos protocolarios, eventos especiales correspondientes a la programación de las actividades de la Fundación, coffee- breaks, etc, que se desarrollen en las instalaciones de Expourense. En estos casos se le comunicará al contratista con antelación el servicio que se tenga que realizar y las características de este. Expourense podrá solicitar del contratista la prestación de unos servicios diferentes a los que necesariamente deberán constar en su oferta. En este caso, el contratista elevará a Expourense el presupuesto del servicio requerido.

Una vez aprobada la realización de este servicio por Expourense, el contratista procederá a su prestación.

Para estos efectos, el adjudicatario deberá disponer, cuando menos, de cinco menús de especial variedad y calidad para las ocasiones señaladas.

Cuando el número de asistentes a tales eventos, o circunstancias especiales, así lo requieran, estos servicios se podrán prestar en espacios distintos al establecidos en el punto 1.2 de este pliego.

Las entidades u organismos a los que Expourense ceda sus instalaciones para la organización de actividades formativas podrán concertar directamente con el adjudicatario la prestación de estos servicios complementarios. Expourense es totalmente ajena a las relaciones comerciales que puedan establecer estas entidades con el contratista. Con todo, la prestación de estos servicios requerirá autorización previa y expresa de la Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense, cuando se pretenda ocupar espacios distintos a los establecidos en el punto 1.2 de este pliego, o de algún modo se pueda alterar el normal funcionamiento de Expourense. La prestación de estos servicios especiales no podrá alterar o limitar el acceso de los usuarios habituales al servicio de cafetería y de comedor.

c) El adjudicatario deberá ofertar, asimismo, platos alternativos y fuera de menú, con el fin de que las personas que no quieran comer de menú los soliciten y los abonen individualmente.

2.4 SERVICIOS OCASIONALES

El Recinto Ferial podrá encargar a la empresa adjudicataria, para aquellos actos ocasionales relacionados con la programación del centro, la prestación de servicio de catering y cócteles o similares siempre que garantice su calidad y en las condiciones y productos que se precisen, pudiendo en estas ocasiones ser prestados en este caso fuera del horario habitual, y fuera de la zona destinada a cafetería y restaurante.

2.5 GASTOS DE MANTENIMIENTO Y CONSUMOS

Son por cuenta del adjudicatario, el pago de los gastos que se deriven del funcionamiento de la instalación, así como su mantenimiento, en la forma en que se describe:

- Consumo de energía eléctrica: el adjudicatario abonará el 100% de los gastos derivados de ese consumo, a sus efectos dispondrá de su propio contador.

- Consumo de agua: el adjudicatario abonará el 100% de los gastos derivados de ese consumo, a sus efectos dispondrá de su propio contador.

- Recogida de basura: el adjudicatario abonará el 20% del recibo total de Expourense.

- Mantenimiento de la instalación de electricidad y material de repuesto: el adjudicatario se hará cargo del 100% de los gastos del importe de los materiales que consuma y de la mano de obra necesaria para dicho fin.

- Mantenimiento del aire acondicionado y material de repuesto: el adjudicatario se hará cargo del importe de los materiales de consumo y de la mano de obra necesaria para dicho fin. Al igual que si fuera necesaria algún tipo de reparación o adaptación de la maquinaria a legislación vigente en cada momento.

- Mantenimiento de carácter general, en el incluido en los apartados anteriores (cerrajería, carpintería, pintura, albañilería, fontanería, etc): el adjudicatario se hará cargo del importe de los materiales que consuma y de la mano de obra necesaria para cuyo fin.

- Mantenimiento de la calefacción y el suministro de gas: el adjudicatario se hará cargo del importe de los materiales de consumo y de la mano de obra necesaria para dicho fin. Al igual que si fuera necesaria algún tipo de reparación o adaptación de la maquinaria a legislación vigente en cada momento. Al mismo tiempo, en el momento de la adjudicación del servicio, asumirá el contrato de suministro de gas para la caldera de calefacción. También, será el encargado de realizar y asumir las revisiones periódicas que sean necesarias para el funcionamiento de las instalaciones de la caldera de la calefacción y el gas.

- Mantenimiento de la instalación de propano: el adjudicatario se hará cargo del importe de los materiales de consumo y de la mano de obra necesaria para dicho fin. Al igual que si fuera necesaria algún tipo de reparación o adaptación de la maquinaria a legislación vigente en cada momento. El mismo tiempo, en el momento de la adjudicación de servicio, asumirá el contrato de suministro de propano para el servicio de las instalaciones de la cocina. También, será el encargado de realizar y asumir las revisiones periódicas que sean necesarias para el funcionamiento de las instalaciones de la caldera de la calefacción y el gas.

- Los gastos derivados del mantenimiento del equipamiento (mobiliario, ascensor y maquinaria) que componen la cafetería y el restaurante, con su cocina y autoservicio, serán por cuenta del adjudicatario. Incluyendo la mano de obra.

3- CONDICIONES GENERALES DEO SERVICIO

3.1 HORARIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA

- HORARIO DE APERTURA

La explotación de los servicios de restaurante, cafetería y autoservicio, se realizará, en todo caso, en las fechas de celebración de eventos en el Recinto Ferial de Ourense, incluido los días previos y posteriores las fechas oficiales de celebración durante los cuáles se realizan las labores de montaje y desmontaje de cada evento, sin perjuicio del que resulte finalmente de la oferta adjudicataria del contrato. Además, en cuanto al horario de explotación del servicio tendrá que ser en todo caso equivalente al horario de programación de la actuación (montaje,

desmontaje, así como de celebración del evento), es decir, al menos desde la hora de inicio hasta la hora de finalización sin interrupciones.

A tal efecto, Expourense comunicará al adjudicatario con la suficiente antelación, el calendario estimado y provisional de eventos a celebrar. El alcance temporal de la previsión (mensual, trimestral, semestral o anual, segundo había correspondido) dependerá de las reservas de espacio que se reciban en Expourense. A medida que se concreten los eventos proyectados y confirmando las fechas de celebración, Expourense los irá comunicando al adjudicatario.

Dichas previsiones y comunicaciones no generarán a favor del adjudicatario ningún derecho ni expectativa de derecho de índole económico para el supuesto de que finalmente alguno o algunos de los eventos proyectados se cancelaran o cambiaran de fechas de celebración.

La comunicación se realizará preferiblemente a través de correo electrónicos a la dirección que facilite el adjudicatario.

Además, de forma excepcional, el adjudicatario deberá prestar el servicio de restaurante, autoservicio y/o cafetería cuando así lo solicite Expourense para la celebración de algún acto puntual (comida, cena, cóctel, etc) el día que se le solicite.

3.2 EQUIPAMIENTO

La administración contratante pondrá la disposición de la empresa adjudicataria el equipamiento (mobiliario, útiles, maquinaria y análogos) de su propiedad que se enumera en el anexo II del presente pliego.

Por lo que Expourense entregará la adjudicataria:

- Una cocina totalmente equipada, compuesta por una zona de preparación, Otra de cocción y otra de lavado de vajilla.
- Una cafetería equipada totalmente.
- Una línea de autoservicio totalmente equipada
- Una zona de parrilla rústica totalmente equipada.
- Una zona de mesas al público, tanto de cafetería como de restaurante totalmente amueblada.

La empresa adjudicataria aportará el material y los utensilios de cocina precisos para la explotación del servicio de cafetería, restaurante y autoservicio con calidad. Además, la empresa adjudicataria podrá completar a su exclusivo cargo el referido equipamiento en el que considere necesario para la mejora en la prestación del servicio. En tal caso, su puesta en servicio requerirá la previa conformidad de la administración contratante a efectos de que el mismo resulte acomodado a la imagen del centro. Sobre el material entregado al adjudicatario, este no tendrá derecho distinto de su uso común y exclusivamente destinado a la gestión del servicio durante el período de vigencia del contrato, obligándose a mantenerlo en perfecto estado de conservación a la finalización del mismo.

La empresa adjudicataria está obligada a mantener las instalaciones y equipamiento en perfecto estado de conservación y a devolverlos al final del contrato sin más deterioro que el derivado de su uso cuidadoso.

Los gastos necesarios para el cumplimiento de este aspecto, así como los de mantenimiento y reparación comunes del mismo serán a su exclusivo cargo.

Las instalaciones y equipamiento utilizados deben mantenerse en perfecto estado de limpieza, higiene y seguridad durante todo el período de ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria no podrá disponer del espacio, mobiliario y equipamiento de la cafetería para otros servicios que los específicamente previstos en este pliego excepto con autorización previa y expresa de la Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense.

En el espacio dedicado a la prestación del servicio de cafetería o terraza exterior no podrá instalarse ningún tipo de máquina recreativa, de juego, de apuestas, expendedora de tabaco y semejantes o ningún electrodoméstico o análogo. La instalación de un equipo de música, equipos audiovisuales o pantallas de TV así como la realización de actividades culturales relacionadas deberá ser valorado y autorizado por Expourense.

La empresa adjudicataria no podrá utilizar otros espacios del centro (hall, terraza-ático, salas, auditorio, etc..) sin previa autorización, pero sí estará obligada a hacerlo si es requerida por Expourense para realizar en esos espacios los servicios de cafetería y catering.

3.3 PERSOAL

La empresa adjudicataria deberá contar con el personal necesario y debidamente habilitado para la correcta prestación del servicio.

Todos los gastos y cargas sociales de su personal serán por cuenta de la empresa de quien dependerá única y exclusivamente a todos los efectos, sin tener ninguna vinculación con Expourense por lo que en ningún caso ésta asumirá los deberes del adjudicatario respecto de sus trabajadores.

A tal efecto, la empresa deberá cumplir todas las disposiciones vigentes en materia laboral, Seguridad Social y Seguridad y Higiene en el trabajo pudiendo exigir Expourense en cualquier momento a demostración documental de estar al corriente en el cumplimiento de tales deberes.

La empresa adjudicataria designará una persona que con carácter permanente será el responsable último de la correcta prestación del servicio y que tendrá poder y capacidad suficiente para garantizar el correcto funcionamiento del mismo.

En caso de que se considere que la cualificación del personal que preste servicios en la cafetería no es adecuado o suficiente, Expourense se lo comunicará a la empresa por escrito a fin de que ésta, proceda a emendar la circunstancia y proceda al relevo del personal si fuera necesario.

Será deber de la empresa adjudicataria dotar a su personal de un vestuario de trabajo homogéneo y que guarde consonancia con la imagen del centro. El personal que el contratista

destine a la prestación del servicio se deberá someter a las normas sobre salubridad, seguridad y control en vigor. El contratista presentará certificado de manipulador de alimentos expedido por la Dirección General de Salud Pública de la Xunta de Galicia, y sus oportunas renovaciones, de todos los empleados que de forma permanente u ocasional destine a la prestación del servicio.

Dentro de los horarios estipulados en este pliego, el contratista atenderá el servicio con el personal necesario. Deberá expresar en su oferta el número de empleados, tanto de cocina como de barra y comedor, que tendrá en los horarios en los que el servicio permanezca abierto.

La jornada normal de los trabajadores que componen el cuadro de personal corresponderá al número de horas semanales que establezca la legislación vigente para el sector. En su oferta, se detallará el número de trabajadores y el detalle de los puestos de trabajo por categorías profesionales según las clasificaciones de la ordenanza laboral del sector.

El cuadro mínimo de personal requerido para atender el servicio será el siguiente:

- Un/una cocinero/a
- Un/una camarero/a
- Un/una ayudante de camarero/la

Con todo, el contratista se compromete a contratar al personal preciso para atender el servicio, y con este fin deberá hacer nuevas contrataciones cuando así sea requerido por parte de la Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense.

Los días en que se realicen actos o acontecimientos que así lo requieran, deberá ser reforzado el cuadro de personal en el número de efectivos que sea necesario para la adecuada prestación del servicio.

El contratista queda obligado, en caso de ausencia por enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones, huelga y otras causas análogas, a cubrir inmediatamente éstas por su cuenta, de forma que mantenga permanentemente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta del cuadro de personal, y no podrá disminuir en ningún caso dicho número. A estos efectos deberá disponer de una bolsa de trabajo, que asegurará que los sustitutos sean personas con la adecuada formación y experiencia. Los integrantes de la mencionada bolsa se deberán encontrar en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos debidamente actualizado.

En el desarrollo de los trabajos, es responsabilidad del contratista que su personal se atenga a toda la normativa de obligado cumplimiento que en cada momento sea aplicable a la actividad que ejecuten, tanto en sus aspectos técnicos como de seguridad e higiene.

El contratista responderá ante los tribunales de justicia de los accidentes que le pudieran sobrevenir a su personal (sea propio o subcontratado), por prestar sus servicios en la Fundación de Ferias y Exposiciones de Ourense, con la liberación de esta de toda responsabilidad al respecto.

El contratista dotará al referido personal de todos los medios de seguridad obligados por la vigente Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre prevención de riesgos laborales, su normativa complementaria y de aquellos otros que considere necesarios.

3.4 OTRAS NORMAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

- La empresa adjudicataria deberá instalar un terminal que permita el pago con tarjetas bancarias
- Deberá cumplir los requisitos legales vigentes en materia medioambiental y de gestión de residuos y a tal efecto, deberá utilizar los contenedores idóneos proveyéndose de ellos de ser preciso.
- La empresa adjudicataria está obligada a gestionar todos los residuos peligrosos resultantes del servicio mediante una empresa autorizada.
- En cumplimiento del establecido en la Ley 2/2012, de 28 de marzo, gallega de protección general de las personas consumidoras y usuarias, está obligada a tener en todo momento a disposición del público hojas de reclamación pudiendo cualquier usuario formular reclamación tanto ante la entidad prestadora del servicio como ante el propio Recinto. En el primero caso, el responsable de la empresa adjudicataria remitirá en el plazo máximo de dos días hábiles un ejemplar con su informe a la gerencia de Expourense.
- Cualquier publicidad que desee hacer deberá contar con la autorización de la gerencia de Expourense.

3.5 PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de cinco (5) años, a contar desde la redacción del acta de Inicio de la explotación.

Al extinguirse la concesión, independientemente de la causa por la que se produzca, el adjudicatario estará obligado a entregar la Fundación las instalaciones, junto con el mobiliario, utensilios y equipamiento dentro del plazo de los quince días siguientes, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, libres de cualquiera carga o gravamen.

3.6 CANON

El canon que satisfará el adjudicatario de la explotación de la cafetería, restaurante y autoservicio a esta Fundación será como mínimo de 9.000 € + IVA el año, siendo posible incrementar esta cifra en la propuesta económica que se presente.

El importe se abonará mediante transferencia bancaria en la cuenta bancaria que determine la Fundación en un único pago al comienzo de cada anualidad de vigencia del contrato. Así, respeto a la primera anualidad de vigencia, el pago se realizará en el momento de la formalización del contrato y, respeto las sucesivas anualidades, los pagos se realizarán dentro de los cinco primeros días posteriores al comienzo de cada anualidad. Expourense emitirá la correspondiente factura.

4 INFRACCIONES Y SANCIONES

Los incumplimientos en que pudiera incurrir el adjudicatario se clasifican en infracciones leves, graves o muy graves.

4.1 INFRACCIONES LEVES:

- a) Las simples irregularidades en el cumplimiento de lo que se prescribe en los Pliegos de Condiciones, siempre que no causen un perjuicio directo de carácter económico
- b) No atender a los requerimientos que se realicen desde la Fundación, en relación con la explotación de las instalaciones
- c) El comportamiento incorrecto del adjudicatario con los usuarios del servicio
- d) La falta de limpieza de las instalaciones y bienes existentes en las mismas.
- e) Incumplimiento de los horarios de apertura o cierre de las instalaciones, o de la prestación de los servicios, cuando sea en menos de media hora, excepto causa de fuerza mayor apreciada por la Fundación.
- f) El incumplimiento de cualquier otro de los deberes establecidos para el adjudicatario en el presente Pliego de Condiciones, siempre que no tengan carácter de grave o muy grave

Por la comisión de infracciones leves la Fundación podrá imponer sanciones de hasta 750 euros.

4.2 INFRACCIONES GRAVES:

- a) La comisión de tres infracciones leves en el plazo de un año
- b) No cuidar con la diligencia necesaria los bienes afectos a la explotación de la actividad incumplimiento las órdenes de la Fundación sobre modificación o mejoras del servicio que no impliquen mayor gasto al adjudicatario.
- c) La actuación del adjudicatario que dé lugar a la depreciación de las instalaciones ejercicio de actividades no comprendidas en el contrato, el uso anormal o destinar las instalaciones a fines distintos de los autorizados
- d) La instalación de equipamientos no autorizados.
- e) La demora en el pago de canon, facturas de servicios, mantenimiento o consumos en un plazo superior a tres meses.

Por la comisión de infracciones graves la Fundación podrá imponer sanciones de hasta 1.500 €

4.3 INFRACCIONES MUY GRAVES:

- a) La comisión de tres infracciones graves en el plazo de un año.
- b) El incumplimiento reiterado y grave de las instrucciones de mantener las instalaciones, bienes y zona de la explotación, en las debidas condiciones de seguridad y salubridad.
- c) Deficiencias en la prestación de la actividad que perjudique a los usuarios de las instalaciones, o que produzca daños de carácter económico, con inobservancia de las advertencias que la Fundación le hubiera formulado al respeto.
- d) No efectuar las reparaciones precisas en las instalaciones, bienes o zona afectos a la explotación cualquiera que sea la causa o alcance.
- e) No dar comienzo en el plazo indicado la explotación de las instalaciones, excepto cuando obedezca a causas de fuerza mayor.
- f) Realizar obras en los locales sin la correspondiente autorización.
- g) No abonar el canon estipulado ni las deudas incurridas que Fundación.
- h) Ceder, arrendar o traspasar la explotación de la cafetería, restaurante o autoservicio sin la preceptiva autorización por parte de la Fundación.
- i) La suspensión o interrupción de los servicios, salvo causa de fuerza mayor apreciada por la Fundación.
- j) El incumplimiento de sus deberes laborales, seguridad e higiene, y seguridad social con el personal afecto a la explotación de las instalaciones.
- k) Incumplimiento de los horarios de apertura o cierre de las instalaciones, o de la prestación de los servicios, cuando sea en más de una hora, o incumplimiento dos días de apertura, excepto causa de fuerza mayor apreciada por la Fundación.
- l) No suscripción de las pólizas de seguros exigidas, o suscribirlas en distintas condiciones, o no abonar los recibos de las pólizas a su vencimiento.
- m) Por perturbación grave del servicio derivada de la actividad del adjudicatario.
- n) El incumplimiento de cualquiera de los deberes esenciales establecidos para el adjudicatario en este pliego.

Por la comisión de infracciones muy graves, la Fundación podrá imponer sanciones de hasta 3.000 € o la resolución del contrato.

Con independencia del tipo de infracción y de la sanción impuesta, cuando se produjeran daños en las instalaciones, y no sean a consecuencia de casos fortuitos o fuerza mayor, la Fundación podrá exigir la restauración de los elementos dañados.

La aplicación de sanciones no excluye la indemnización de daños y pérdidas a la que pueda tener derecho a Fundación originadas por el incumplimiento del contrato.

4.5 FACULTADES DE DIRECCIÓN E INSPECCIÓN

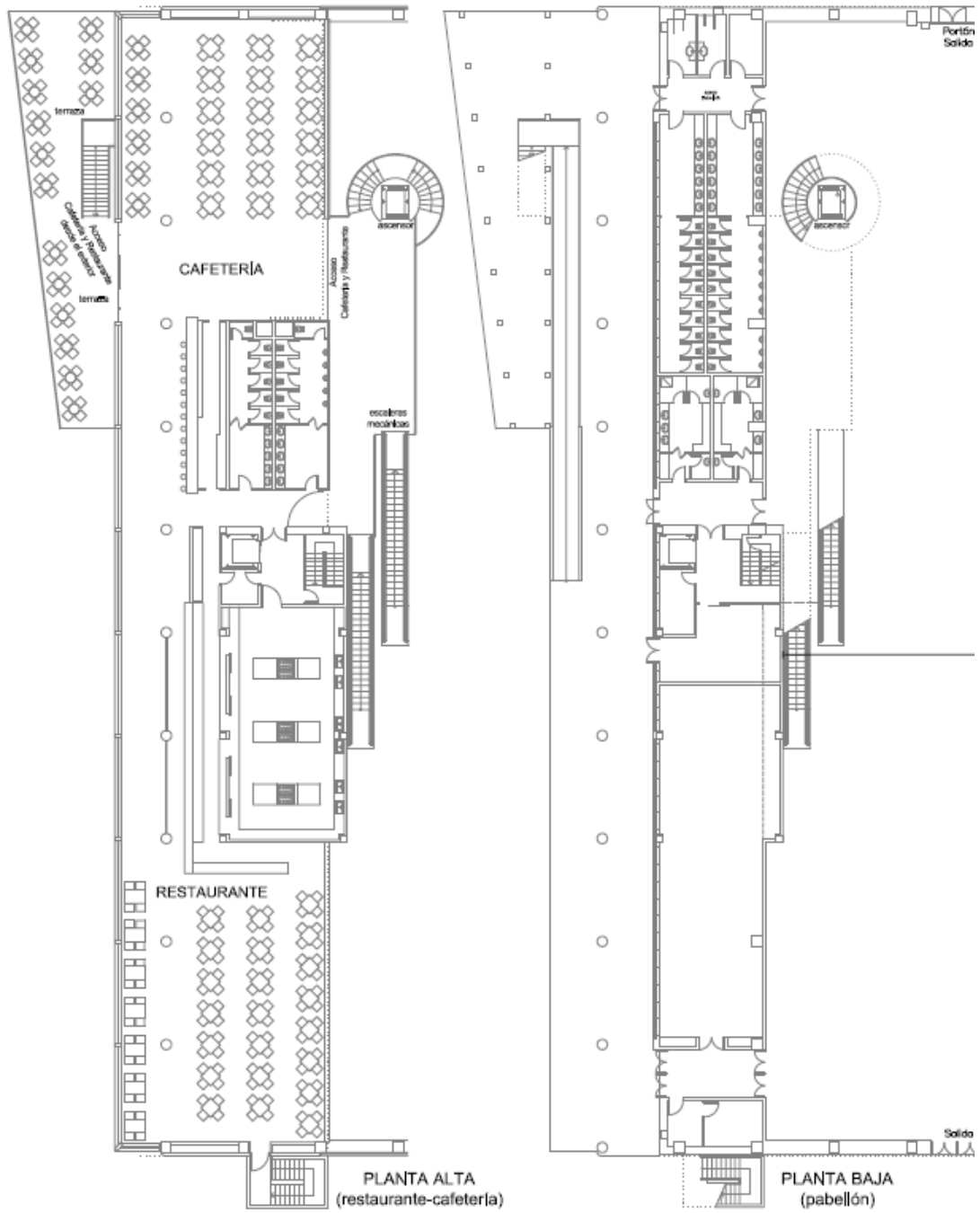
Para ejercer las facultades de inspección que se deriven del contrato, Expourense designará a un responsable que estará facultado para, sin necesidad de previo aviso, entrar en todos y cada uno de los locales de la cocina, comedor y cafetería y almacén y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, tanto del personal que trabaje en él, como de los propios locales, instalaciones, utensilios, muebles, materias primas y platos cocinados, así como de cualquier otro de los deberes consignados en el contrato y cuantas veces sea necesario.

Este responsable inspeccionará la calidad y la cantidad de los productos, así como todo lo relacionado con el personal que presta el servicio: asistencia, permanencia, eficacia, manera de atender al público, etc.

5 VISITA A LAS INSTALACIONES

Los licitadores podrán solicitar visitar las instalaciones y espacios destinados a la prestación del servicio que se realizará de lunes a viernes en horario de 9:00 a 11:00 horas dentro del plazo de presentación de solicitudes.

Anexo I
PLANOS CAFETERÍA Y TERRAZA



Anexo II

INVENTARIO DE BIENES QUE SE ENTREGAN AL CONCESIONARIO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL RECINTO DE FERIAS Y EXPOSICIONES DE OURENSE. “EXPOURENSE”.

AMUEBLAMIENTO GENERAL DE CAFETERIA-RESTAURANTE

10 TABURETES CON ASIENTO DE POLIURETANO.
25 MESAS DE 1,20X80 CON TAPA DE ACERO INOXIDABLE
13 MESAS DE 80 CM.
17 MESAS MODELO PARIS DE 70 CM.
6 MAMPARAS BIOMBOS DE 1300X1585 MM DE FRESNO NEGRO.
1 MUEBLE DE SERVICIO DE 250X60X100 CM EN FORMICA
1 MUEBLE DE SERVICIO DE 120X60X100 CM EN FORMICA
1 MUEBLE DE SERVICIO DE 170X60X100 CM EN FORMICA
161 SILLAS METÁLICAS
11 CATENARIAS
79 SILLAS PLASTICO VERDE
29 MESAS DE MADERA 110X90
46 SILLAS METÁLICAS
160 SILLAS APILABLES PLÁSTICO BLANCO TERRAZA
7 MESAS DE 120X90
4 MESAS 70 CUADRADAS DE ESTRELLA GALICIA
1 MAQUINA TABACO

AMUEBLAMIENTO COCINA:

A/ ZONA DE PREPARACIONES:

1 MESA DE TRABAJO EN ACERO 1600X700X850.
1 CAJON PARA MESA INOX GNI/I MARCA ANGELO PO
1 ENTREPAÑO MESA TRABAJO EN ACERO INOX MARCA ANGELO PO
1 FREGADERO DE DOS SENOS DE 1400X700X850 MARCA ANGELO PO.
1 GRIFO NORMAL DE FREGADERO MARCA ANGELO PO.
1 MESA DE TRABAJO EN INOX 1800X700X850 MM.
1 ENTREPAÑO MESA DE TRABAJO EN INOX MARCA ANGELO PO.
2 FREGADEROS DE CUBA MARCA ANGELO PO DE 800X700X850 MM.
2 GRIFOS NORMALES DE FREGADERO MODELO CEM.
3 ENTREPAÑOS PARA FREGADERO MARCA ANGELO PO.
1 ESTANTERIA DE SUELO DE 1190X550X1800 MM.
1 MESA DE TRABAJO EN ACERO INOX. DE 1800X700X850 MM..
1 CAJON PARA MESA EN INOX.
1 MESA REFRIGERADA EN INOX DE 1820X700X850 MARCA SAGI.
1 MESA DE TRABAJO EN INOX. DE 1200X700X850 MM.
1 ENTREPAÑO MESA EN INOX MARCA ANGELO PO.
1 MESA DE TRABAJO EN INOX DE 1000X700X850 MM.
1 ENTREPAÑO MESA EN INOX MARCA ANGELO PO.
1 MESA DE TRABAJO EN INOX DE 1800X700X850 MM.
1 ENTREPAÑO MESA EN INOX MARCA ANGELO PO.

B/ ZONA DE COCCION:

- 1 MESA DE TRABAJO EN INOX DE 1800X700X850 MM.
- 1 ENTREPAÑO MESA EN INOX MARCA ANGELO PO.
- 1 FRYTOP ANGELO-PO 0'9X0'8X0'85
- 2 ELEMENTOS NEUTROS CON PUERTA EN CONSTRUCCION EN INOX.
- 1 FREIDORA A GAS, 23+23 LITROS MARCA ANGELO PO.
- 1 SARTEN VOLCABLE A GAS, 80 LITROS MARCA ANGELO PO.
- 1 COCINA A GAS DE 8 FUEGOS CON DOS HORNOS MARCA ANGELO PO.
- 1 CAMPANA CENTRAL DE HUMOS, MARCA ROSAREIRO EN INOX.
- 1 MESA DE TRABAJO EN INOX. DE 1000X700X850 MM. MARCA ANGELO PO.
- 1 ENTREPAÑO MESA EN INOX DE 1000X700X850 MM.
- 1 CAMPANA MURAL CONSTRUCCION INOX, MARCA ROSAREIRO.
- 1 HORNO MIXTO A GAS 10 GN 1/1, MARCA ANGELO PO.
- 1 SOPORTES DE HORNO FCV101DS MARCA ANGELO PO.
- 1 DUCHAS DE LIMPIADO DE HORNOS MARCA ANGELO PO.
- 1 MARMITAS CLINDRICAS A GAS 150 LITROS DE 800X900X850 MM
- 1 CARROS PORTA ESTRUCTURA PARA HORNO MARCA ANGELO PO.

C/ ZONA DE PARRILLA

- 1 CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR
- 1 PARRILLA RUSTICA DE CARBÓN VEGETAL
- 3 ARMARIOS BAJOS CON MESADO Y FRONTAL EN PIEDRA
- 1 MESA INOX. CON FREGADERO, GRIFO, PEDALES EN EL CENTRO

D/ LINEA DE AUTOSERVIZO

- 1 MESA DE APOYO CON ESTANTERIAS 1'7X0'75X0'9
- 1 VITRINA POSTRES CON MUEBLE DE FRIO INCORPORADO CON UNA PUERTA. 1'45X0'75X0'9 (MUEBLE). 0'85X1'30X0'73
- 1 MUEBLE DE FRIO CON PUERTAS DE ALMACENAMIENTO DE FRIO CON CUBA PARA BEBIDAS
- 1 DE CALIENTE CON CUATRO GASTRONOR 1'45X0'75
- 1 BAÑO MARIA CON ENCIMERA DE CRISTAL CON MESA CALIENTE CON SEIS GASTRONOR 2'17X0'75
- 1 MESA DE FRIO PARA EXPOSICION DE PRODUCTOS CON FRONTAL Y LATERAL DE CRISTAL 0'72X0'75
- 1 MESA PARA ENTRADA DE PLATOS FRIOS CON BAJO DE FRIO 1'45 X0'75
- 1 SOTABANCOS EN ACERO INOX PARA AUTO

E/ BARRA

- 1 MUEBLES INOX CON FREGADERO DE UNA CUBA Y GRIFO. 2'3X0'55
- 1 FREGADERO DOS CUBAS CON PATAS
- OBRA DE CARPINTERIA EN BARRA
- ESCALERA MADERA EXTERIOR

F/ ZONA DE LAVADO DE VAJILLA:

- 1 MESA ENTREGA C/ ORIFICIO Y ESTANTE DE 1800X1100X850 MM.
- 1 MESA DE ENTRADA DE LAVAVAJILLAS CON SENO DERECHAS DE 1200X663X850 MM.
- 1 KIT DE DUCHA MODELO DF.

1 TRANSPORTADOR DE RODILLOS A 90° MARCA ANGELO PO.
1 LAVAVAJILLAS CESTO DE ARRASTRE DE 2150X800X1580 MARCA ANGELO PO
1 CAMPANA TUNEL DE LAVADO
1 ESTANTERIA COCINA TREN LAVADO CHAPEADA EN HAYA 2'65X0'4
1 ESTANTERIA COCINA TREN DE LAVADO CHAPEADA EN HAYA 3'3X0'45
3 CESTOS DE PLATOS HONDOS Y PLANO DE 500X500 MM.
2 CESTOS PARA TAZAS DE 500X500X105 MM.
2 CESTOS PARA CUBIERTOS DE 500X500X105 MM.
2 CESTOS PARA 25 VASOS D.80, H.150.
1 ELEMENTO DE CIERRE DE 650X100 MM.
2 CARROS DE TRANSPORTE DE CESTOS DE 639X755X900 MM.
1 FREGADERO DE OLLAS DE 1800X700X850 MM.
1 GRIFO DE DUCHA DE PARED.
1 MESA DE TRABAJO EN INOX DE 1200X700X850 MM.
1 ENTREPAÑO MESA EN INOX DE 1080X540X40 MM.

G/ ZONA DE CAFETERIA:

2 SOTABANCOS ESTANTERIA ENCIMERA EN ACERO INOX.
2 ARMARIOS DE FORMICA PUERTA CORREDERA
10 ESTANTERIAS METALICAS EN TRES ALMACENES
1 MUEBLE CAFETERO DE 3000X600X850 MM. MARCA ROSAREIRO
1 FABRICADOR DE CUBITOS MACIZOS DE HIELO MARCA ITV.
1 LAVAVASOS MARCA UNIVERSAR.
1 BOTELLERO FRIGORIFICO DE 2000X550X850 MM. MARCA ROSAREIRO.
6 BOTELLEROS MARCA

H/ ZONA DE CAMARAS:

2 CAMARAS DE 4480X2000X2350 MM DE MEDIDAS EXTERIORES CON PANELES Y PUERTAS DE MEDIDAS 1,90X0,80 M DE LUZ.
DISPONEN DE 2 UNIDADES COMPACTAS MARCA UNIBLOCK ZANOTTI MODELO MAS 121T2G Y DE 3 ESTANTERIAS DE POLIPROPILENO-ALUMINIO PARA ALMACEN MARCA SOBERANA.

VARIOS

INSTALACION ELECTRICA FOCOS

Anexo III

PRODUCTOS DE CONSUMO CON PRECIO MÁXIMO

Lista de Precios. Todos los precios incluyen el IVA.

Producto	Precio	
Grupo de bebidas calientes		
Café solo	1,30	
Café cortado	1,30	
Café con leche	1,30	
Café con leche doble	1,40	
Infusiones	1,30	
Vaso leche	1,10	
Chocolate	1,30	
Grupo de aguas minerales		
Agua 1/3 sin gas (cristal)	1,30	
Agua 1/3 sin gas (plástico)	1,30	
Agua 1/3 con gas	1,30	
Aguas ½ litro	1,40	
Aguas litro o litro ½	2,00	
Aguas litro (cristal) o litro ½ (cristal)	2,00	
Grupo de zumos		
Zume de piña	2,00	
Zume de melocotón	2,00	
Zume de naranja	2,00	
Zume de naranja natural	2,00	
Grupo de cervezas		
Caña de cerveza	2,20	
Corto cerveza	1,70	
Botella cerveza con alcohol 1/3	2,20	
Cerveza sin alcohol	2,20	
Grupo de vinos y bebidas alcohólicas		
Copa de vino	2,00	
Grupo de refrescos		
Refresco cola	2,20	
Refresco naranja	2,20	
Refresco Limón	2,20	
Tónica	2,20	
Refresco de te	2,20	
Bebida isotónica naranja/limón	2,50	

Mosto	2,20
Refresco sin burbujas	2,20
Grupo de bollería	
Bizcocho	1,50
Croissant	1,50
Napolitana	1,50
Rosquilla tipo Donut ou similar	1,50
Bocadillos	
Bocadillo de jamón	4,50
Bocadillo de queso	4,50
Bocadillo de chorizo	4,50
Bocadillo de salchichón	4,50
Sándwich mixto	4,50
Sándwich vegetal	4,50
Hamburguesas	5,50

Los precios que se incorporan a continuación formarán parte de la oferta del licitador, también serán de aplicación durante el período de vigencia del contrato los incluidos en el siguiente. Todos los precios incluirán el IVA.