

PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS DO CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVIZOS PARA A XESTIÓN E EXPLOTACIÓN DO SERVIZO DE CAFETERÍA, RESTAURANTE E AUTOSERVIZO NO EDIFICIO DA FUNDACIÓN DE FEIRAS E EXPOSICIÓN DE OURENSE (EXPOURENSE)

O presente prego de prescricións técnicas ten por obxecto definir as condicións técnicas que deben rexer na explotación e xestión do servizo da cafetería, o restaurante e o autoservizo da Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense (Expourense). O servizo de cafetería e comedor prestarase ao persoal que preste servizos nas instalacións de Expourense, así como ós asistentes ás distintas actividades que se desenvolvan no centro e a público Xeral que queira acceder a servizos de cafetería e restauración. O dereito de admisión queda reservado á dirección do centro, pero será exercido polo empresario, segundo as instrucións que reciba.

1 ACTIVIDADE E SITUACIÓN DE EXPOURENSE

1.1 ACTIVIDADE PRINCIPAL DE EXPOURENSE

A Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense, ten como actividade principal a celebración de feiras, eventos e actividades deportivas.

1.2 LOCALIZACIÓN

O Recinto Feiral encóntrase na Finca Sevilla de Ourense, contando con mais de 14.000 m² construídos. Dividíndose nunha nave principal, cun edificio veciño composto de dous espazos para a celebración de reunións e eventos e dunha serie de salóns para a celebración tamén de congresos, cursos, etc.

A situación do espazo destinado a cafetería e restauración encóntrase na planta alta da nave de exposición, do Recinto Feiral.

A dito local accedese dende o exterior por medio dunha escaleira autónoma e independente, que facilita o acceso ó mesmo, con independencia de que as restantes dependencias do Recinto Feiral encóntrense abertas; é dicir, posibilitase a utilización continua durante os 365 días do ano, a marxe da actividade feiral. Dende a nave de exposicións, accedese por medio dunha escaleira mecánica, una escaleira fixa de caracol e un ascensor.

A superficie e espazos son os que se sinalan:

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 – Autoservizo:

- Cociña: 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 comúns:

- Zonas de paso: 79,66 m²
 - Escaleiras público interiores fixas e mecánicas: 45,50 m²
 - Escaleiras público exteriores: 47 m²
 - Escaleiras madeira exterior
 - Ascensores públicos: 3,10 m²
 - Aseos públicos: 52,35 m²
- Suma: 227,61 m²

d) Zonas privadas:

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

A superficie construída na planta alta obxecto da concesión, ascende a 964,67 m² y la útil a 874,35 m². A superficie construída da terraza exterior ascende a 114,44 m².

2 DESCRIPCIÓN E CARACTERÍSTICAS DO SERVIZO DE CAFETERÍA

2.1 DESCRIPCIÓN DO SERVIZO

O servizo de cafetería e restauración, obxecto deste contrato, debe ser acorde coa imaxe e proxecto do recinto, sen desvincularse do mesmo, xa que o espazo está integrado no mesmo inmovible e a el acode o seu público visitante así como o resto do público en xeral.

Neste senso a selección, calidade e presentación dos produtos, así como a atención prestada aos visitantes e ao resto de público debe ser esmerada e estar en consonancia coa imaxe do centro.

Os prezos serán alcanzables para todo tipo de público.

Ademais dos servizos descritos anteriormente o concesionario deberá delimitar unha zona para a exposición e venda de produtos típicos da provincia co obxecto de ofrecerllos aos visitantes foráneos dos eventos feirais e deportivos do recinto.

2.2 CARACTERÍSTICAS DO SERVIZO E OBRIGAS

O adxudicatario está obrigado a manter en bo estado, os locais, as instalación e a maquinaria e mobiliario entregado pola Fundación, para o cal firmará unha folla de inventario ó comezo da concesión, e todas as reparacións, reposicións e mantementos precisos correrán a súa conta.

Farase cargo da limpeza xeral de tódolos locais que se definen no punto 1.2. Ocuparase tamén da limpeza da escaleira de madeira que da acceso dende o exterior os locais obxecto de

concesión, ao igual que da rampla anterior ás escaleiras, xunto co seu mantemento. Tamén ocuparase da limpeza de tódolos cristais que conforman a fachada da planta alta obxecto da concesión. A limpeza deberá realizarse, de modo que non altere o funcionamento normal das instalacións. No punto 2.2.3. descríbense mais detalles sobre a limpeza das instalacións.

Cando se pretenda realizar calquera tipo de cambio ou mellora das instalacións existentes o un novo equipamento, deberá contar ca aprobación previa da Fundación. En ningún caso poderá o adxudicatario colocar rótulo nin no exterior nin no interior do Recinto, sen a autorización previa da Fundación.

Segundo este, o adxudicatario terá que manter en perfecto estado de conservación e limpeza o local, as instalacións, a decoración, utensilios, mobiliarios e demais enxeños que Expourense poña a súa disposición con motivo do contrato, respondendo o contratista dos desperfectos e/ou deterioros que se produzan. A Fundación levará a cabo un seguimento permanente do estado do local e instalación a fin de comprobar o cumprimento por parte do adxudicatario das súas obrigas de mantemento, conservación e limpeza. En caso de incumprimento reiterado por parte da empresa adxudicataria de ditas obrigas, Expourense poderá acordar a resolución do contrato, con incautación da garantía e, no seu caso, con reclamación dos danos e perxucios que puideran corresponder.

Os danos que poidan producirse no local e nas instalacións postas a disposición da empresa adxudicataria serán urxentemente reparados por esta e a súa costa. Estas reparacións manterán a imaxe e o bo funcionamento das instalacións e deberán obter o visto bo de Expourense.

Non se poderá instalar máquinas automáticas de expedición de refrescos, produtos secos, cafés, etc salvo que a Fundación así o autorizase e previa negociación das condicións económicas. A Fundación dispón de máquinas de café, bebidas, etc instaladas no hall do Recinto para garantir a atención do persoal e doutros usuarios do recinto.

A obrigación fundamental do adxudicatario é atender debidamente as necesidades de restauración das persoas que traballan e visitan o Recinto Feiral, de modo que tódolos eventos organizados pola Fundación deberán ser obxecto de atención preferente pola súa parte.

Nas feiras, por parte dos expositores, pódense instalar nos seus stands equipos e expedir produtos, sempre que tal actividade teña relación directa coa actividade da feira. Así mesmo, durante a celebración de Xantar, Salón Internacional de Turismo Gastronómico, os expositores poderán montar no recinto restaurantes e zonas de comida necesarios para a promoción do turismo gastronómico dos diferentes lugares, motivo principal da Feira.

Nos acontecementos organizados por Terceiros ós que Expourense aluga as instalacións, o uso das mesmas é privativo dos organizadores polo que eles poderán instalar todo tipo de equipos e servizos. Para o caso de servizos de restauración e/ou hostalería, Expourense garantirá o contacto de eses terceiros no momento da firma do contrato coa empresa adxudicataria do servizo.

Á cafetería, restaurante, autoservizo e comedor será aplicable toda a normativa vixente en materia de Sanidade, Seguridade Laboral, etc sendo responsabilidade da empresa adxudicataria dispoñer dos medios necesarios para o cumprimento de dita normativa. En especial, a normativa relativa a produtos alimenticios. O adxudicatario deberá obter tódalas autorizacións e licencias administrativas que, no seu caso, foran preceptivas para o desenvolvemento da actividade de explotación obxecto de licitación (en particular de índole

sanitaria para o almacenamento e manipulación de alimentos), sendo da súa exclusiva responsabilidade as consecuencias derivadas do incumprimento desta obriga.

O adxudicatario deberá abonar puntualmente tódolos gastos de consumo e mantemento imputables ó local e as instalacións postos a súa disposición, derivados da explotación e funcionamento do servizo, tales como auga, luz, gas, limpeza, conservación, recollida de lixo, mantemento, etc. A tales efectos Expourense facturará ó adxudicatario os importes correspondentes.

O adxudicatario deberá realizar a explotación do servizo de forma directa, non podendo subrogar, subarrendar, ceder ou traspasar, directa ou indirectamente, a explotación sen a previa e expresa autorización de Expourense.

A empresa adxudicataria deberá de indemnizar os danos que se causen a terceiros como consecuencia das operacións que requiran o desenvolvemento do servizo e/ou pola prestación do mesmo. A tal efecto, o contratista será o responsable de calquera dano ou prexuízo que se poida derivar fronte a terceiros como consecuencia da prestación do servizo, sen que Expourense teña responsabilidade algunha por este concepto.

Polo punto anterior, a empresa adxudicataria do servizo terá que ter subscrito, durante toda a vixencia do contrato, un seguro de responsabilidade civil, polo importe mínimo esixido e adecuado á explotación do servizo adxudicado, que cubra os danos que puideran ser causados ós usuarios do servizo, como consecuencia de unha acción ou omisión imputable ao mesmo. De igual maneira, a póliza deberá cubrir a súa responsabilidade civil fronte a terceiros, na que se inclúan entre outros, os riscos de intoxicación alimentaria, producida polos servizos prestados e respecto dos cales, a empresa adxudicataria será a única responsable; así como por danos que se puideran ocasionar ás instalacións postas a súa disposición para a explotación.

2.2.1. SERVICIO DE RESTAURANTE E AUTOSERVIZO

Os días en que se celebren feiras ou calquera outro evento no recinto que conleve paso por taquilla, as portas de acceso á cafetería – restaurante polo exterior, deberán permanecer pechadas ó obxecto de que os visitantes accedan ó recinto exclusivamente a través da entrada principal do mesmo previo paso por taquillas.

Cando no recinto feiral celébrese feiras ou eventos, que non se inclúan nos horarios habituais, o adxudicatario deberá ter aberto o servizo mentres teñan lugar os mesmos.

O prezo do menú será a determinar polo adxudicatario ca autorización da Fundación e constará como mínimo de dous primeiros pratos, dous segundos e dous prostres diferentes.

2.2.2. LISTA DE PRECIOS

O adxudicatario deberá ofertar os artigos que estea disposto a expedir, tanto de cafetería como de comedor e autoservizo, aos prezos que se indiquen na súa oferta, debendo estar sempre exposta ao público en lugar visible a lista de prezos, que deberá estar selada pola Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense. A relación de artigos que se despacharán serán os usuais en establecementos de restauración, se ben deberán de ser de primeira calidade.

Os artigos de consumo ofertados cumprirán toda a normativa relativa á información da súa data de envasado e caducidade para o consumo, ingredientes que os compoñen, rexistro sanitario, peso e toda aquela información que determine a lexislación vixente ou aquela que no futuro puidera promulgarse.

Si durante a explotación do servizo, o adxudicatario desexase introducir outros artigos non ofertados na oferta inicial, os seus prezos estarán en relación cos vixentes para produtos similares e terán que ser aprobados previamente pola dirección de Expourense.

Calquera modificación dos prezos, calidades e cantidades, sempre que non se altere esencialmente o aspecto económico que serviu de base para a adxudicación, terá que ser aprobado previamente pola dirección de Expourense para a súa autorización.

Calquera infracción nesta materia que efectúe o adxudicatario dará dereito a resolver o contrato por incumprimento. A percepción de cantidades superiores ás autorizadas constituirá causa de resolución do contrato. lista de prezos deberá estar perfectamente definida de modo que non poda existir confusión nos produtos ofertados.

As empresas licitadoras deberán ofertar a lista de prezos dos artigos, entendendo que os importes que figuran nesta lista teñen a consideración de máximos, valorándose a súa mellora por parte dos licitadores.

As ofertas económicas deberán reflectir prezos finais de venda o público, con servizo e impostos incluídos; nos casos nos que proceda, indicaranse marcas, números de unidades, variantes da oferta e cantas informacións axuden a avaliar a proposición.

Nos casos en que se oferten marcas, a empresa adxudicataria estará obrigada a mantelas durante a vixencia do contrato, salvo que xunto á marca indíquese a expresión “ou equivalente”, caso no que se obriga a servir a marca ofertada ou outra do mesmo nivel de calidade.

2.2.3. LIMPIEZA

A limpeza xeral dos locais deberase realizar fóra do horario normal de funcionamento fixado para o servizo e, puntualmente, sempre que sexa necesario.

Sen prexuízo do establecido no parágrafo anterior, correspóndelle ao contratista manter, durante o horario de funcionamento do servizo, a cocina, a barra, as mesas e demais lugares de uso común nun óptimo estado de presentación e limpeza, así como adoptar as medidas de organización dos traballos que se precisen para garantir a maior axilidade e calidade do servizo e a utilización deste polos usuarios nas mellores condicións de hixiene e decoro.

A limpeza e desinfección, a desinsectación e a desratización das estancias destinadas á prestación do servizo, almacén, cocina, cafetería e comedores serán por conta do adxudicatario, debendo manter todo en óptimas condicións hixiénicas e sanitarias, sen que sufran dano como consecuencia do uso das máquinas, útiles ou produtos inadecuados que podan afectar á súa sustancia ou aspecto.

Os traballos de desinfección, desinsectación e desratización realizaranse periodicamente e coa frecuencia que determine a Fundación de Feiras e Exposicións de

Ourense, e sempre previa comunicación á Fundación, por empresa administrativamente autorizada, e deberase presentar por escrito a xustificación da realización de aqueles.

2.2.4. CONDICIÓNS HIXIÉNICAS E SANITARIAS

O adxudicatario prestará o servizo contratado con estrita o suxeición á normativa vixente en materia hixiénico-sanitaria para os establecementos de hostalería deste tipo.

O adxudicatario queda obrigado a depositar os produtos do lixo no lugar que se dispoña para tal fin pola Fundación Feiras e Exposicións de Ourense, e sempre antes ou despois dos horarios ordinarios de actividade na Fundación.

A empresa adxudicataria responsabilizarase tanto das condicións hixiénicas e sanitarias dos artigos e produtos que estean á venda como dos produtos e procedementos que sexan aplicados na preparación dos alimentos.

Con carácter anual a Fundación poderá esixir a realización dun control de calidade externo, do que o adxudicatario aboará o seu custo.

2.2.5. FOLLAS DE RECLAMACIÓNS

O adxudicatario deberá ter en todo momento anunciada a existencia de follas de reclamacións a disposición dos usuarios, que, mensualmente e tamén cando fose requirido para iso, presentarlle para o seu exame e control a Expourense.

Sen prexuízo do anterior, presentarlle inescusablemente as ditas follas de reclamacións ao representante que designe a Fundación, dentro das 24 horas seguintes, contadas a partir da consignación de calquera reclamación por parte dos usuarios. O representante da Fundación realizará o control e seguimento da correcta prestación dos servizos contratados.

2.2.6 INFORMACIÓN A DISPOSICIÓN DO USUARIO

Avaliarase positivamente que se ofrezca ao usuario información sobre as calorías dos produtos ofertados, así como sobre a súa composición e orixe.

Así mesmo, avaliarase positivamente que se poñan a disposición do usuario cuestionarios, formularios, follas, etc mediante as que o usuario poida facer chegar as súas suxestións e opinións achega do servizo prestado e os produtos ofertados a efectos de que se poida facer constar o seu grao de satisfacción e a súa valoración sobre ambos.

Mensualmente o adxudicatario dará conta a Expourense da información recibida por parte dos usuarios a este respecto. No caso de que Expourense aprecie unha valoración negativa reiterada durante o tempo por parte dos usuarios, requirirá ao adxudicatario a corrección dos defectos advertidos e a solución dos problemas detectados. A non atención do devandito requirimento dará dereito a Expourense a resolver o contrato por incumprimento.

2.2.7. En cumprimento da Lei 28/2005, de 26 de decembro, de medidas sanitarias fronte ao tabaquismo e reguladora da venda, a subministración, o consumo e a publicidade dos produtos do tabaco. queda prohibido fumar en todas as dependencias e locais destinados ao servizo de cafetería e comedor; e deberase facer constar esta prohibición mediante carteis informativos en lugares visibles da cafetería.

2.2.8. O adxudicatario designará un responsable da execución do servizo, que actuará como encargado, dirixirá ao persoal e actuará como interlocutor único co designado pola Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense. Para tal fin deberá dispoñer de aparello de telefonía móbil.

2.2.9. O contratista deberá de dispoñer dun terminal de punto de venda (TPV) a disposición dos usuarios co fin de facilitarlles a posibilidade de facer os seus pagamentos mediante tarxetas de crédito ou débito.

2.3. MENÚS

Na elaboración dos menús o adxudicatario utilizará produtos de primeira calidade, procurando, ademais, empregar produtos de tempada e galegos.

O adxudicatario dispoñerá dos seguintes menús:

a) Menú do día:

O adxudicatario deberá dispoñer diariamente dun menú do día consistente nun primeiro prato, en cantidade suficiente, para elixir como mínimo entre dúas opcións; un segundo prato, en cantidade suficiente, para elixir entre como mínimo dúas opcións; acompañados de pan (110 gramos) e bebida, para elixir entre unha copa de viño ou 1/3 de cervexa ou 1/3 de auga mineral con ou sen gas ou refrescos, así como sobremesas variadas, para elixir un cando menos entre tres, e café ou infusións. A Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense, en caso de discrepancia, reservase a interpretación e cuantificación do que se entende por “cantidade suficiente”. Este menú pode ser dispensado utilizando o autoservizo co que contan as instalacións do restaurante

O prezo mínimo do menú do día será de 7,00 euros e o máximo será de 13 euros. Os primeiros pratos consistirán en sopas, caldos, entremeses, verduras frescas, ensaladas variadas, ensaladilla, cremas, consomés, peixes, pastas, etc... Os segundos pratos consistirán en carnes ou pescados con guarnición. O peso das racións non poderá ser inferior a 200 gramos, sen incluír a guarnición. As sobremesas consistirán en froita, lácteos, doces, etc...

Todos os complementos como azucre, limón, aceite, vinagres, sal, pementa, etc., serán servidos gratuitamente.

Os refrescos, colas, tónicas, etc, serviranse en envase normal, non autorizándose a subministración a granel.

Os menús serán variados de forma que, dentro da semana o menú cambiará todos los días, e dentro do mes, ningunha semana poderá ter un menú igual a outra. Deberán constar ao público na cafetería a partir das 12,00 horas.

b) Menús especiais:

A Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense poderá solicitar ao adxudicatario a prestación de servizos complementarios aos anteriores: viños de honra, recepcións, actos protocolarios, eventos especiais correspondentes á programación das actividades da Fundación, coffee-breaks, etc, que se desenvolvan na instalacións de Expourense. Nestes casos

comunicaráselle ao contratista con antelación o servizo que se teña que realizar e as características deste. Expourense poderá solicitar do contratista a prestación duns servizos diferentes aos que necesariamente deberán constar na súa oferta. Neste caso, o contratista elevará a Expourense o presuposto do servizo requirido.

Unha vez aprobada a realización deste por Expourense, o contratista procederá á súa prestación.

Para estes efectos, o adxudicatario deberá dispoñer, cando menos, de cinco menús de especial variedade e calidade para as ocasións sinaladas.

Cando o número de asistentes a tales eventos, ou circunstancias especiais, así o requiran, estes servizos se poderán prestar en espazos distintos ao establecidos no punto 1.2 de este prego.

As entidades ou organismos aos que Expourense ceda as súas instalacións para a organización de actividades formativas poderán concertar directamente co adxudicatario a prestación destes servizos complementarios. Expourense é totalmente allea ás relacións comerciais que poidan establecer estas entidades co contratista. Con todo, a prestación destes servizos requirirá autorización previa e expresa da Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense, cando se pretenda ocupar espazos distintos aos establecidos no punto 1.2 deste prego, ou de algún modo se poida alterar o normal funcionamento de Expourense. A prestación destes servizos especiais non poderá alterar ou limitar o acceso dos usuarios habituais ao servizo de cafetería e de comedor.

c) O adxudicatario deberá ofertar, así mesmo, pratos alternativos e fóra de menú, co fin de que as persoas que non queiran comer de menú os soliciten e os aboen individualmente.

2.4 SERVICIOS OCASIONAIS

O Recinto Feiral poderá encargar a empresa adxudicataria, para aqueles actos ocasionais relacionados coa programación do centro, a prestación de servizo de catering e cócteles ou similares sempre que garanta a súa calidade e nas condicións e produtos que se precisen, podendo nestas ocasións ser prestados neste caso fóra do horario habitual, e fora da zona destinada a cafetería e restaurante.

2.5 GASTOS DE MANTENIMIENTO E CONSUMOS

Son por conta do adxudicatario, o pago dos gastos que se deriven do funcionamento das instalacións, así como seu mantemento, na forma en que se describe:

- Consumo de enerxía eléctrica: o adxudicatario abonará o 100% dos gastos derivados dese consumo, os seus efectos disporá do seu propio contador.
- Consumo de auga: o adxudicatario abonará o 100% dos gastos derivados dese consumo, os seus efectos disporá do seu propio contador.
- Recollida de lixo: o adxudicatario abonará o 20% do recibo total de Expourense.

- Mantemento das instalación de electricidade e material de reposto: o adxudicatario farase cargo do 100% dos gastos do importe dos materiais que consuma e da mano de obra necesaria para dito fin.
- Mantemento do aire acondicionado e material de reposto: o adxudicatario farase cargo do importe dos materiais de consumo e da mano de obra necesaria para dito fin. O igual que si fora necesaria algún tipo de reparación ou adaptación da maquinaria a lexislación vixente en cada momento.
- Mantemento de carácter xeral, no incluído nos apartados anteriores (carrexaría, carpintería, pintura, albanelaría, fontanería, etc): o adxudicatario farase cargo do importe dos materiais que consuma e da mano de obra necesaria para ese fin.
- Mantemento da calefacción e o suministro de gas: o adxudicatario farase cargo do importe dos materiais de consumo e da mano de obra necesaria para dito fin. O igual que si fora necesaria algún tipo de reparación ou adaptación da maquinaria a lexislación vixente en cada momento. O mesmo tempo, no momento da adxudicación do servizo, asumirá o contrato de suministro de gas para a caldera de calefacción. Tamén, será o encargado de realizar e asumir as revisións periódicas que sexan necesarias para o funcionamento das instalacións da caldera da calefacción e o gas.
- Mantemento da instalación de propano: o adxudicatario farase cargo do importe dos materiais de consumo e da mano de obra necesaria para dito fin. O igual que si fora necesaria algún tipo de reparación ou adaptación da maquinaria a lexislación vixente en cada momento. O mesmo tempo, no momento da adxudicación do servizo, asumirá o contrato de suministro de propano para o servizo das instalacións da cociña. Tamén, será o encargado de realizar e asumir as revisións periódicas que sexan necesarias para o funcionamento das instalacións da caldera da calefacción e o gas.
- Os gastos derivados do mantemento do equipamento (mobiliario, ascensor e maquinaria) que compoñen a cafetería e o restaurante, coa súa cociña e autoservizo, serán por conta do adxudicatario. Incluindo a mano de obra.

3- CONDICIÓN XERAIS DO SERVIZO

3.1 HORARIO DE FUNCIONAMENTO DA CAFETERÍA

- HORARIO DE APERTURA

A explotación dos servizos de restaurante, cafetería e autoservizo, realizarase, en todo caso, nas datas de celebración de eventos no Recinto Feiral de Ourense, incluído os días previos e posteriores as datas oficiais de celebración durante os cales realízanse as labores de montaxe e desmontaxe de cada evento, sen prexuízo do que resulte finalmente da oferta adxudicataria do contrato. Ademais, en canto ó horario de explotación do servizo terá que ser en todo caso equivalente ó horario de programación da actuación (montaxe, desmontaxe así como de celebración do evento), é dicir, a lo menos dende a hora de inicio ata a hora de finalización sen interrupcións.

A tal efecto, Expourense comunicará ao adxudicatario ca suficiente antelación, o calendario estimado e provisional de eventos a celebrar. O alcance temporal da previsión

(mensual, trimestral, semestral ou anual, segundo correspondera) dependerá das reservas de espazo que se reciban en Expourense. A medida que se concreten os eventos proxectados e confirmando as datas de celebración, Expourense iraos comunicando ao adxudicatario.

Ditas previsións e comunicacións non xerarán a favor do adxudicatario ningún dereito nin expectativa de dereito de índole económico para o suposto de que finalmente algún ou algúns dos eventos proxectados se cancelasen ou cambiasen de datas de celebración.

As comunicación realizaranse preferiblemente a través de correo electrónicos á dirección que facilite o adxudicatario.

Ademais, de forma excepcional, o adxudicatario deberá prestar o servizo de restaurante, autoservizo y/ou cafetería cando así o solicite Expourense para a celebración dalgún acto puntual (comida, cena, cóctel, etc) o día que se lle solicite.

3.2 EQUIPAMENTO

A administración contratante porá a disposición da empresa adxudicataria o equipamento (mobiliario, útiles, maquinaria e análogos) da súa propiedade que se enumera no **anexo II do presente prego**.

Polo que Expourense entregará a adxudicataria:

- Unha cociña totalmente equipada, composta por una zona de preparación, Outra de cocción e outra de lavado de vaixela.
- Unha cafetería equipada totalmente.
- Unha liña de autoservizo totalmente equipada
- Unha zona de grella rústica totalmente equipada.
- Unha zona de mesas ao público, tanto de cafetería como de restaurante totalmente amoblada.

A empresa adxudicataria aportará el material e os utensilio de cociña precisos para a explotación do servizo de cafetería, restaurante e autoservizo con calidade. Ademais, a empresa adxudicataria poderá completar ao seu exclusivo cargo o referido equipamento no que considere necesario para a mellora na prestación do servizo. En tal caso, a súa posta en servizo requirirá a previa conformidade da administración contratante a efectos de que o mesmo resulte axeitado á imaxe do centro. Sobre o material entregado ao adxudicatario, este non terá dereito distinto do seu uso ordinario e exclusivamente destinado á xestión do servizo durante o período de vixencia do contrato, obrigándose a mantelo en perfecto estado de conservación á finalización do mesmo.

A empresa adxudicataria está obrigada a manter as instalacións e equipamento en perfecto estado de conservación e a devolvelos ao remate do contrato sen mais deterioro que o derivado do seu uso coidadoso.

Os gastos necesarios para o cumprimento deste aspecto, así como os de mantemento e reparacións ordinarias do mesmo serán ao seu exclusivo cargo.

As instalacións e equipamento utilizados deben manterse en perfecto estado de limpeza, hixiene e seguridade durante todo o período de execución do contrato.

A empresa adxudicataria non poderá dispor do espazo, mobiliario e equipamento da cafetería para outros servizos que os especificamente previstos neste prego agás autorización previa e expresa da Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense.

No espazo dedicado a prestación do servizo de cafetería ou terraza exterior non poderá instalarse ningún tipo de máquina recreativa, de xogo, de apostas, expendedora de tabaco e semellantes ou ningún electrodoméstico ou análogo. A instalación dun equipo de música, equipos audiovisuais ou pantallas de TV así como a realización de actividades culturais relacionadas deberá ser valorado e autorizado por Expourense.

A empresa adxudicataria non poderá utilizar outros espazos do centro (hall, terraza-ático, salas, auditorio, etc..) sen previa autorización, pero si estará obrigada a facelo se é requirida por Expourense para realizar neses espazos os servizos de cafetería e catering.

3.3 PERSOAL

A empresa adxudicataria deberá contar co persoal necesario e debidamente habilitado para a correcta prestación do servizo.

Todos os gastos e cargas sociais do seu persoal serán por conta da empresa de quen dependerá única e exclusivamente a todos os efectos, sen ter ningunha vinculación con Expourense polo que en ningún caso esta asumirá as obrigas do adxudicatario respecto dos seus traballadores.

A tal efecto, a empresa deberá cumprir tódalas disposicións vixentes en materia laboral, Seguridade Social e Seguridade e Hixiene no traballo podendo esixir Expourense en calquera momento a demostración documental de estar ó corrente no cumprimento de tales obrigas.

A empresa adxudicataria designará unha persoa que con carácter permanente será o responsable último da correcta prestación do servizo e que terá poderes e capacidade suficientes para garantir o correcto funcionamento do mesmo.

No caso de que se considere que a cualificación do persoal que preste servizos na cafetería non é axeitada ou suficiente, Expourense comunicarllo á empresa por escrito a fin de que está, proceda a emendar a circunstancia e proceda á substitución do persoal se fora necesario.

Será obriga da empresa adxudicataria dotar ao seu persoal dun vestiario de traballo homoxéneo e que garde consonancia coa imaxe do centro. O persoal que o contratista destine á prestación do servizo deberase someter ás normas sobre salubridade, seguridade e control en vigor. O contratista presentará certificado de manipulador de alimentos expedido pola Dirección Xeral de Saúde Pública da Xunta de Galicia, e as súas oportunas renovacións, de todos os empregados que de forma permanente ou ocasional destine á prestación do servizo.

Dentro dos horarios estipulados neste prego, o contratista atenderá o servizo co persoal necesario. Deberá expresar na súa oferta o número de empregados, tanto de cociña como de barra e comedor, que terá nos horarios nos que o servizo permaneza aberto.

A xornada normal dos traballadores que compoñen o cadro de persoal corresponderá ao número de horas semanais que estableza a lexislación vixente para o sector. Na súa oferta, detallarase o número de traballadores e o detalle dos postos de traballo por categorías profesionais segundo as clasificacións da ordenanza laboral do sector.

O cadro mínimo de persoal requirido para atender o servizo será o seguinte:

- Un/unha cociñeiro/a
- Un/unha camareiro/a
- Un/unha axudante de camareiro/a

Con todo, o contratista comprométese a contratar ao persoal preciso para atender o servizo, e con este fin deberá facer novas contratacións cando así sexa requirido por parte da Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense.

Os días en que se realicen actos ou acontecementos que así o requiran, deberá ser reforzado o cadro de persoal no número de efectivos que sexa necesario para a adecuada prestación do servizo.

O contratista queda obrigado, en caso de ausencia por enfermidade, sancións da empresa, baixa do persoal, vacacións, folga e outras causas análogas, a cubrir inmediatamente estas pola súa conta, de forma que manteña permanentemente o número de traballadores en presenza física expresados na oferta de cadro de persoal, e non poderá diminuír en ningún caso o devandito número. A estes efectos deberá dispoñer dunha bolsa de traballo, que asegurará que os substitutos sexan persoas coa adecuada formación e experiencia. Os integrantes da mencionada bolsa deberanse atopar en posesión do preceptivo carné de manipulador de alimentos debidamente actualizado.

No desenvolvemento dos traballos, é responsabilidade do contratista que o seu persoal se ataña a toda a normativa de obrigado cumprimento que en cada momento sexa aplicable á actividade que executen, tanto nos seus aspectos técnicos como de seguridade e hixiene.

O contratista responderá ante os tribunais de xustiza dos accidentes que lle puidesen sobrevir ao seu persoal (sexa propio ou subcontratado), por prestar os seus servizos na Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense, coa liberación desta de toda responsabilidade ao respecto.

O contratista dotará ao referido persoal de todos os medios de seguridade obrigados pola vixente Lei 31/1995, do 8 de novembro, sobre prevención de riscos laborais, a súa normativa complementaria e daqueles outros que considere necesarios.

3.4 OUTRAS NORMAS DE PRESTACIÓN DO SERVIZO

- A empresa adxudicataria deberá instalar unha terminal que permita o pago con tarxetas bancarias

- Deberá cumprir os requisitos legais vixentes en materia medioambiental e de xestión de residuos e a tal efecto deberá utilizar os contedores axeitados provéndose deles de ser preciso.
- A empresa adxudicataria está obrigada a xestionar todos os residuos perigosos resultantes do servizo mediante unha empresa autorizada.
- En cumprimento do establecido na Lei 2/2012, do 28 de marzo, galega de protección xeral das persoas consumidoras e usuarias, está obrigada a ter en todo momento a disposición do público follas de reclamación podendo calquera usuario formular reclamación tanto ante a entidade prestadora do servizo como ante o propio Recinto. No primeiro caso o responsable da empresa adxudicataria remitirá no prazo máximo de dous días hábiles un exemplar co seu informe á xerencia de Expourense.
- Calquera publicidade que desexe facer deberá contar coa autorización da xerencia de Expourense.

3.5 PRAZO DE DURACIÓN DO CONTRATO

O contrato terá unha duración de cinco (5) anos, a contar dende a redacción da acta de Inicio da explotación.

O extinguirse a concesión, independentemente da causa pola que se produza, o adxudicatario estará obrigado a entregar a Fundación as instalacións, xunto co mobiliario, utensilios e equipamento dentro do prazo dos quince días seguintes, no estado de conservación e funcionamento adecuados, libres de calquera carga ou gravame.

3.6 CANON

O canon que satisfará o adxudicatario da explotación da cafetería, restaurante e autoservizo a esta Fundación será como mínimo de 9.000 € + IVE o ano, sendo posible incrementar esta cifra na proposta económica que se presente.

O importe se aboará mediante transferencia bancaria na conta bancaria que determine a Fundación nun único pago ó comezo de cada anualidade de vixencia do contrato. Así, respecto á primeira anualidade de vixencia, o pago realizarase no momento da formalización do contrato e, respecto as sucesivas anualidades, os pagos realizaranse dentro dos cinco primeiros días posteriores ó comezo de cada anualidade. Expourense emitirá a correspondente factura.

4 INFRACCIÓNS E SANCIÓN

Os incumprimentos en que puidese incurrir o adxudicatario clasifícanse en infraccións leves, graves ou moi graves.

4.1 INFRACCIÓNS LEVES:

- a) As simples irregularidades no cumprimento do que prescriben os Pregos de Condicións, sempre que non causen un prexuízo directo de carácter económico

- b) Non atender ós requirimentos que se realicen dende a Fundación, en relación coa explotación das instalacións.
- c) O comportamento incorrecto do adxudicatario cos usuarios do servizo
- d) A falta de limpeza das instalacións e bens existentes nas mesmas.
- e) Incumprimento dos horarios de apertura ou peche das instalacións, ou da prestación dos servizos, cando sexa en menos de media hora, agás causa de forza maior apreciada pola Fundación.
- f) incumprimento de calquera outra das obrigas establecidas para o adxudicatario no presente Prego de condicións sempre que non teñan carácter de grave ou moi grave

Pola comisión de infraccións leves a Fundación poderá impoñer sancións de ata 750 euros.

4.2 INFRACCIÓNS GRAVES:

- a) A comisión de tres infraccións leves no prazo dun ano
- b) Non coidar coa dilixencia necesaria os bens afectos á explotación da actividade incumprimento das ordes da Fundación sobre modificación ou melloras do servizo que non impliquen maior gasto ao adxudicatario.
- c) A actuación do adxudicatario que dea lugar á depreciación das instalacións exercicio de actividades non comprendidas no contrato, o uso anormal ou destinar as instalacións a fins distintos dos autorizados
- d) A instalación de equipamentos non autorizados.
- e) A demora no pagamento de canon, facturas de servizos, mantemento ou consumos nun prazo superior a tres meses.

Pola comisión de infraccións graves a Fundación poderá impoñer sancións de ata 1.500 €

4.3 INFRACCIÓNS MOI GRAVES:

- a) A comisión de tres infraccións graves no prazo dun ano.
- b) incumprimento reiterado e grave das instrucións de manter as instalacións, bens e zona da explotación, nas debidas condición de seguridade e salubridades.
- c) Deficiencias na prestación da actividade que prexudique os usuarios das instalacións, ou que produza danos de carácter económico, con inobservancia das advertencias que a Fundación lle tivera formulado ao respecto.
- d) Non efectuar as reparacións precisas nas instalacións, bens, ou zona afectos á explotación calquera que sexa a causa ou alcance.

- e) Non dar comezo no prazo indicado a explotación das instalacións, agás cando obedeza a causas de forza maior.
- f) Realizar obras nos locais sen a correspondente autorización.
- g) Non aboar o canon estipulado nin as débedas incorridas ca Fundación
- h) Ceder, arrendar ou traspasar a explotación da cafetería, restaurante ou autoservizo sen a preceptiva autorización por parte da Fundación.
- i) A suspensión ou interrupción dos servizos, salvo causa de forza maior apreciada pola Fundación.
- j) incumprimento das súas obrigas laborais, seguridade e hixiene, e seguridade social co persoal afecto á explotación das instalacións.
- k) Incumprimento dos horarios de apertura ou peche das instalación, ou da prestación dos servizos, cando sexa en máis de unha hora, ou incumprimento dous días de apertura, agás causa de forza maior apreciada pola Fundación.
- l) Non subscripción das pólizas de seguros esixidas, ou subscribilas en distintas condicións, ou non abonar os recibos das pólizas ó seu vencemento.
- m) Por perturbación grave do servizo derivada da actividade do adxudicatario.
- n) incumprimento de calquera das obrigas esenciais establecidas para o adxudicatario neste prego.

Pola comisión de infraccións moi graves a Fundación poderá impoñer sancións de ata 3.000 € ou a resolución do contrato.

Con independencia do tipo de infracción e da sanción imposta, cando se producisen danos nas instalacións, e non sexan como consecuencia de casos fortuítos ou forza maior, a Fundación poderá esixir a restauración dos elementos danados.

A aplicación de sancións non exclúe a indemnización de danos e perdas á que poda ter dereito a Fundación orixinadas polo incumprimento do contrato.

4.5 FACULTADES DE DIRECCIÓN E INSPECCIÓN

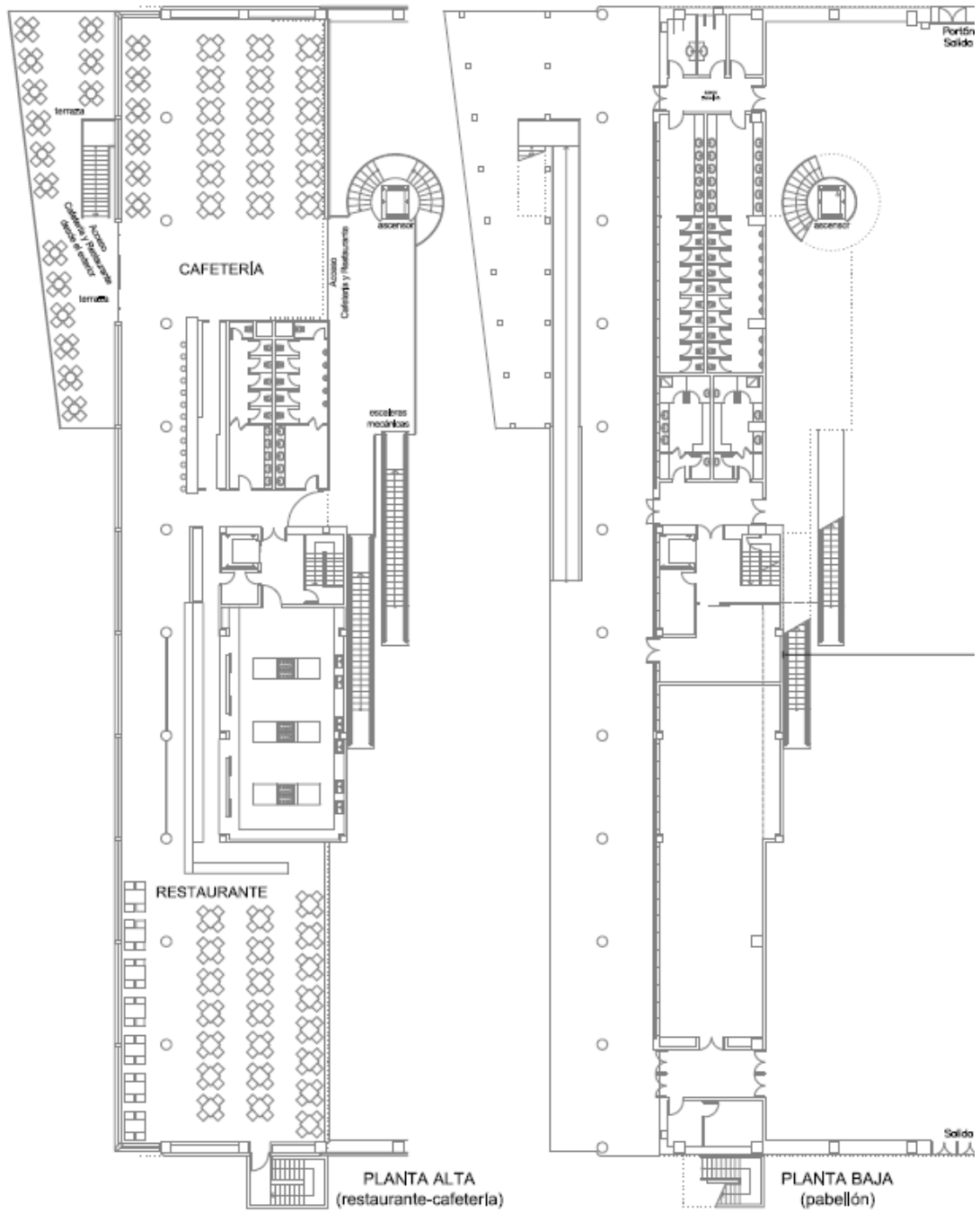
Para exercer as facultades de inspección que se deriven do contrato, Expourense designará a un responsable que estará facultado para, sen necesidade de previo aviso, entrar en todos e cada un dos locais da cociña, comedor e cafetería e almacén e comprobar as condicións de hixiene e salubridade con que se cumpre o servizo, tanto do persoal que traballe nel como dos propios locais, instalacións, utensilios, mobles, materias primas e pratos cociñados, así como de calquera outra das obrigas consignadas no contrato e cantas veces sexa necesario.

Este responsable inspeccionará a calidade e a cantidade dos produtos así como todo o relacionado co persoal que presta o servizo: asistencia, permanencia, eficacia, maneira de atender ao público, etc.

5 VISITA ÁS INSTALACIÓNS

Os licitadores poderán solicitar visitar as instalacións e espazos destinados á prestación do servizo que se realizará de luns a venres en horario de 9:00 a 11:00 horas dentro do prazo de presentación de solicitudes.

Anexo I
PLANOS CAFETERÍA E 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

PRODUTOS DE CONSUMO CON PREZO MÁXIMO

Lista de Prezos. Todos os prezos inclúen o IVE.

Produto	Precio	
Grupo de bebidas quentes		
Café solo	1,30	
Café cortado	1,30	
Café con leite	1,30	
Café con leite dobre	1,40	
Infusións	1,30	
Vaso leite	1,10	
Chocolate	1,30	
Grupo de Augas minerais		
Auga 1/3 sin gas (cristal)	1,30	
Auga 1/3 sin gas (plástico)	1,30	
Auga 1/3 con gas	1,30	
Augas ½ litro	1,40	
Augas litro o litro ½	2,00	
Augas litro (cristal) o litro ½ (cristal)	2,00	
Grupo de zumos		
Zume de piña	2,00	
Zume de melocotón	2,00	
Zume de laranxa	2,00	
Zume de laranxa natural	2,00	
Grupo de cervexas		
Caña de cervexa	2,20	
Corto cervexa	1,70	
Botella cervexa con alcohol 1/3	2,20	
Cervexa sen alcohol	2,20	
Grupo de viños e bebidas alcohólicas		
Copa de viño	2,00	
Grupo de refrescos		
Refresco cola	2,20	
Refresco laranxa	2,20	
Refresco Limón	2,20	
Tónica	2,20	
Refresco de te	2,20	
Bebida isotónica laranxa/limón	2,50	

Mosto	2,20
Refresco sen burbullas	2,20
Grupo de bollería	
Bicoito	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