

nº expediente 0784223/17

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERIA EN EL PABELLON CULTURAL DE LA VENTA DEL OLIVAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

1ª.- Objeto.-

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación del Contrato de Servicio del Bar Cafetería, en el Pabellón Cultural del Barrio de Venta del Olivar, ubicado en la Ctra. Logroño: Km :7.800, en Zaragoza.

2ª.- Tipos de establecimiento hostelero.-

Está calificado como establecimiento hostelero de BAR CAFETERÍA.

Las condiciones de uso del recinto bar-cafetería del en el Pabellón Cultural vendrán condicionadas por:

- El acceso al recinto: desde el exterior a través de una única puerta.

Las características del Bar: consta de 2 zonas: una zona de mesas y otra de barra, ambas reservadas a los usuarios del bar. El bar está dotado . del equipamiento, maquinaria y mobiliario que figurará en el inventario del que se hará entrega al adjudicatario.

- Los servicios a prestar en este establecimiento: se deben expender las bebidas y artículos habituales en Centros Municipales de similar naturaleza: Queda expresamente prohibida la realización de los servicios de menús y banquetes.

- El local destinado a barra y office cumplirá la normativa vigente que afecte a su cometido específico.

Dadas las características específicas del servicio, el Excmo. Ayuntamiento, a través del Servicio de Distritos podrá dictar las instrucciones y órdenes que estime pertinentes, para asegurar la correcta prestación del servicio.

El tipo de establecimiento del en el Pabellón Cultural del barrio de Venta del Olivar se califica como establecimiento hostelero de: "Grupo I. Cafés, bares y otros establecimientos", según el art. 6 del Decreto 81/1999, de 8 de junio, del Gobierno de Aragón, y como tal puede servir en sus instalaciones comidas preparadas que se ajusten a la definición que para las mismas figura en el art. 3 del R.D.131/2006 y en el art. 2 de la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo por la que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto 131/2006 (tapas, raciones, bocadillos, platos combinados u otros) siempre que lo haga cumpliendo todos los requisitos de este decreto y que el volumen y complejidad de la actividad que realice sea el adecuado a sus instalaciones y/o proporcionado.

Los locales destinados a la elaboración y manipulación de comidas preparadas (local barra, local comedor, local cocina) se ajustarán a las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente y otras normativas que afecten a sus cometidos específicos.

3ª.- Condiciones generales.-

Además de las condiciones generales recogidas en el pliego de cláusulas administrativas particulares, los adjudicatarios estarán obligados al cumplimiento de las siguientes:

3.1 Acreditación, reconocimiento del recinto objeto del procedimiento de adjudicación.

El licitante deberá acreditar que ha realizado visita ocular de las instalaciones objeto de concurso, previa presentación del **ANEXO 3**. Dicha visita se debe solicitar al en el Pabellón Cultural del barrio de Venta del Olivar , donde se le facilitará día y hora para realizar la misma.

3.2 Café de Comercio Justo

Será requisito obligatorio la utilización del café de comercio justo. El contratista deberá acreditar la condición de café de comercio justo, aportando los correspondientes certificados, expedidos por entidades certificadoras reconocidas, o en su defecto, por alguna de las entidades integradas en la Coordinadora Estatal de Comercio Justo.

3.3. Catálogo de productos y precios máximos

El adjudicatario estará obligado a suministrar, como mínimo, todos y cada uno de los productos sujetos a precio máximo en el **ANEXO 5**. El resto de productos no comprendidos en dicho anexo serán de libre expedición. **ANEXO 2.2**

En ambos casos, la lista de precios, tanto para los productos sujetos a precio máximo, como para los de libre expedición, deberán estar expuestas al público en lugares bien visibles.

Los precios para los productos sujetos a precio máximo serán los aprobados por el órgano municipal competente, a propuesta del Servicio de Distritos. Estos precios, para los productos señalados, serán vigentes tanto en el periodo de apertura ordinaria como extraordinaria.

Los precios vigentes para 2017 se detallan en **ANEXO 5**

3.4. Equipamiento inventariable.

El equipamiento inventariable propiedad municipal con destino al servicio adjudicado figurará en una relación escrita y la recibirá el adjudicatario, debiendo ser reintegrado en perfectas condiciones de uso a la finalización de la concesión. Cualquier reforma a su cargo del local e instalación de aparatos será aprobada e inspeccionada por el Servicio Municipal competente.

3.5 Limpieza del recinto de explotación.

La limpieza de todo el recinto del bar, incluidos los lavabos anejos a la zona de bar, y el espacio destinado a consumo de productos expedidos por el mismo será por cuenta del adjudicatario, a la vez que el cuidado y mantenimiento de lo inventariado.

3.6. Máquinas eléctricas recreativas

No se permitirá la instalación de: máquinas infantiles accionadas por sistemas eléctricos, de juegos de azar y similares.

3.7 Suministro de luz y Agua.

Ambos suministros serán los generales de la instalación municipal, sin que existan tomas y contadores particulares mientras los consumos no sean ajenos al servicio que se presta.

3.8 Expedición de tiques.

El adjudicatario, instalará una caja registradora, donde constará cada servicio realizado, debiendo expender tiques de las consumiciones, en los cuales deberá constar entre otros, número de identificación fiscal, así como el nombre y apellidos, razón o denominación social completa del obligado a su expedición. Tipo impositivo aplicado o la expresión IVA incluido. Contraprestación total. (De acuerdo con el Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, y se modifica el Reglamento del Impuesto sobre el Valor Añadido).

3.9. Venta y suministro de alcohol y tabaco.

Por las características inherentes a este tipo de instalación, será de obligado cumplimiento la ley 3/2001, de 4 de abril, de prevención, asistencia y reinserción social en materia de drogodependencias y 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.

3.10 Personal del arrendatario.

Corresponde al adjudicatario la contratación de su personal, con sujeción a la normativa laboral, sin que en ningún caso se pueda invocar relación contractual laboral con el Ayuntamiento de Zaragoza.

El personal tendrá la formación y documentación administrativa correspondiente. El Ayuntamiento de Zaragoza podrá exigir al adjudicatario que su personal preste el servicio, con un comportamiento adecuado a la naturaleza del mismo.

Al inicio de la explotación y anualmente, el adjudicatario deberá remitir al Ayuntamiento de Zaragoza: la relación del personal, la formación en higiene de alimentos acreditada y la vinculación contractual o laboral del personal con el adjudicatario. Dicha documentación deberá presentarse en el plazo máximo de 10 días desde la recepción del Acta de Inicio. Todos los cambios que se produzcan en la relación del personal a lo largo de la adjudicación deberá comunicarse previamente en un plazo máximo de tres días naturales.

4ª.- Horarios y períodos de prestación del servicio.-

La apertura y cierre del servicio de bar, será en horario ordinario de 9h a 21 h, de lunes a domingo, con un día de descanso semanal a disfrutar de lunes a viernes salvo que coincida con día festivo, en cuyo caso se trasladará al siguiente día hábil, este descanso deberá pactarse con el Servicio de Distritos. El contratista podrá exceder este horario conforme a la normativa que le sea de aplicación.

En el período vacacional, los días de cierre del bar, si los hubiera, nunca superarán los 15 días, así como el horario establecido que podrá tener un carácter flexible, por lo que el Excmo.

Ayuntamiento se reserva la facultad de acomodación, derivada del funcionamiento del en el Pabellón Cultural.

5.- Precios de los Productos.

Los precios de las consumiciones en el bar-cafetería para los productos de mayor consumo serán revisados periódicamente por el Servicio Municipal de Distritos con el fin de que se acomoden a unos precios medios según otros establecimientos del entorno.

6ª.-Legislación sanitaria y condiciones higiénico sanitarias.-

Deberá cumplir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en:

- el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios;
- el Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas,
- el Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas,
- la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo por la que se desarrollan determinados aspectos del citado Decreto 131/2006,
- la Ordenanza de Higiene Alimentaria del Excelentísimo Ayuntamiento de Zaragoza en aquello que no contradiga la normativa anterior,(B.O.P. 3-10-88), con la modificación aprobada por el Ayuntamiento pleno (B.O.P. de 19-12-1996)
- y demás disposiciones aplicables a la actividad que realice.

Inscripción en el Registro de Establecimientos y Actividades de Comidas Preparadas y clasificación sanitaria:

En cumplimiento del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y de los arriba indicados (Decreto 131/2006 y Orden de 13

de octubre de 2009), así como el artículo 85 de la Ley de Salud Pública de Aragón donde se crea el registro de establecimientos alimentarios, el establecimiento deberá estar inscrito en el Registro, como TIPO 1, GRUPO D, BAR QUE ELABORA COMIDAS PREPARADAS CON COCINA.

El nuevo concesionario deberá realizar la inscripción en dicho Registro autonómico, comunicando el nuevo cambio de titular, o la inscripción inicial en su caso.

En caso de variar la estructura, el tipo de actividad o la temporalidad de la misma (menos de 6 meses al año) se someterá a nueva clasificación mediante inspección sanitaria según lo estipulado en el Decreto 131/2006

En cuanto a los manipuladores de alimentos se estará a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Concretamente el Capítulo VIII del Anexo II (Higiene del Personal) y el Capítulo XII (Formación).

Deberán cumplir la legislación en materia de información al consumidor:

- El Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- y el Real Decreto 126/2015, de 26 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

En cuanto a las **CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS** deberán cumplir como mínimo los requisitos siguientes:

1. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras, que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético ya pedal, que se evacuarán diariamente.
2. Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías (no de madera, las superficies serán lisas y de fácil limpieza), de forma que se impida el contacto con el suelo.
3. Los productos sin envasar (bocadillos, tapas, etc.) expuestos al público, estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan y protegidos de la luz del sol.
4. Las mesas y superficies de trabajo serán lisas y de fácil limpieza.
5. Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.
6. Los productos de limpieza, desinfección y desratización, se guardarán separados del almacén de alimentos.
7. Los utensilios que se usen, se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños, salvo en los casos en los que se utilice vajilla desechable.
8. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).
9. El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar, el contacto entre ellos y la transmisión de olores.
10. Las personas manipuladoras de alimentos, cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:
 - A.- Deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida.
 - B.- Observarán la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.
- 11.- Queda prohibido:
 1. La entrada y tenencia de animales.
 2. La existencia de productos que precisen conservación por frío, fuera de las cámaras frigoríficas.
 3. La utilización de utensilios y tablas de corte de madera.
 4. Cortar sobre la misma tabla carne cruda y carne cocinada.
 5. Poner en contacto alimentos crudos y preparados.

12.-Todos los útiles de trabajo, como mesas, recipientes, máquinas, cuchillos y similares, deberán lavarse con lejía u otros desinfectantes, después de cada jornada de trabajo, y siempre que sea necesario.

13.-Las mayonesas, salsas, y cremas deberán elaborarse con productos pasteurizados en sustitución del huevo, conservándose siempre en refrigeración y debiendo consumirse en el mismo día de su elaboración.

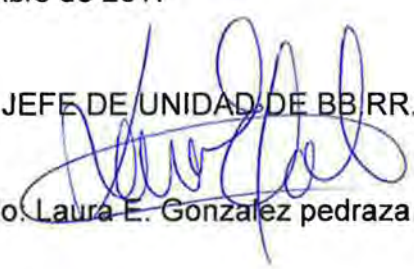
14.-La apertura del establecimiento quedará condicionada al informe sanitario favorable del Instituto Municipal de la Salud Pública y de las autoridades sanitarias competentes.

I.C. de Zaragoza a 6 de septiembre de 2017

LA JEFE DEL SERVICIO


Fdo: Mª Luisa Lou Yago.

LA JEFE DE UNIDAD DE BB.RR.


Fdo: Laura E. Gonzalez pedraza

SERVICIO DISTRITOS
ANEXO 2.1 EQUIPAMIENTOS Y MOBILIARIO PROPUESTO POR EL LICITANTE

	EQUIPAMIENTO	CARACTERISTICAS	MARCA	MODELO
COCINA				
BARRA				
ALMACEN				

ANEXO 2.2 PROPUESTA DE CALIDADES DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR NO SUJETOS A PRECIOS MAXIMOS PARA EL BAR DEL PABELLON CULTURAL DE LA VENTA DEL OLIVAR

(Se podrán presentar tantos anexos como considere necesarios el licitante, incluidas fotos)

PRODUCTO	CLASE DE PRODUCTOS(EXTRA, SUPERIOR....)	GRAMOS O LITROS POR UNIDAD SERVIDA	OTRAS ESPECIFICACIONES (PUEDEN APORTARSE PRESENTACIONES GRAFICAS)
BOCADILLO			
RACIONES Y TAPAS			
BEBIDAS			

ANEXO 3**JUSTIFICANTE DE LA VISITA REALIZADA AL RECINTO**

De acuerdo con lo establecido en el Pliego Técnico 3.1 para la adjudicación del Contrato de Servicio del Bar Cafetería, en el en el Pabellón Cultural del Barrio de Venta del Olivar, este Junta de la Venta del Olivar acredita que con fecha ____ de ____ de ____:

D. _____ realizó visita ocular del recinto objeto del contrato menor, siendo informado del equipamiento del mismo, de la existencia de suministro de luz y agua que son los generales de la instalación municipal, sin que existan tomas y contadores particulares mientras los consumos no sean ajenos al servicio que se presta.

A los efectos oportunos.

Fdo.: _____

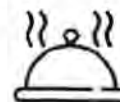


Zaragoza
AYUNTAMIENTO

**ANEXO 4. SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y
ACTIVIDADES DE COMIDAS (ANTIGUA AUTORIZACIÓN SANITARIA) DGA.**

REGISTRO ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ARAGÓN

Comidas preparadas



DECLARACIÓN RESPONSABLE

LEER Y SEGUIR ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES INDICADAS AL DORSO

1. MOTIVO DE LA PRESENTACIÓN

☐ INSCRIPCIÓN INICIAL	☐ CAMBIO DE TITULAR	☐ CAMBIO DE DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN
☐ AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD	☐ Cese parcial de actividad	☐ BAJA DE INSCRIPCIÓN ☐ OTROS: _____

2. DATOS DEL TITULAR*

APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		NIF
DOMICILIO <u>A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN</u> (calle, plaza, número, etc.)		
LOCALIDAD	C. P.	MUNICIPIO (PROVINCIA)
TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FAX
APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE		TÍTULO DE REPRESENTACIÓN

3. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO*

DENOMINACIÓN		Nº Inscripción
DOMICILIO (calle, plaza, número, etc.)		
LOCALIDAD	C. P.	MUNICIPIO (PROVINCIA)
TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FAX

4. DESCRIPCIÓN ABREVIADA DE LA ACTIVIDAD *

SECTOR DE ACTIVIDAD Establecimientos QUE ELABORAN COMIDAS para servicio, venta o suministro en el mismo establecimiento: - Establecimientos para colectivos de riesgo ☐ Comedores escolares y guarderías con cocina ☐ Hospitales y clínicas con más de 300 camas ☐ Hospitales y clínicas con menos de 300 camas ☐ Residencias de ancianos y centros de día con más de 20 residentes ☐ Centros penitenciarios ☐ Colonias - Comedores colectivos. ☐ Comedores colectivos de conveniencia ☐ Otros comedores colectivos (restaurantes, ...) - Establecimientos de comidas para llevar ☐ Comidas para llevar (incluidos asadores de pollos) - Bares que elaboran comidas. ☐ Bares que elaboran comidas con cocina ☐ Bares que elaboran comidas sin cocina ☐ Dispone de office ☐ Dispone de puntos de calor en la barra	Establecimientos que SIRVEN COMIDAS ELABORADAS POR INDUSTRIA O ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO. ☐ Comedores colectivos sin cocina de alto riesgo ☐ Comedores colectivos sin cocina ☐ Bares sin cocina que sirven comidas Otro tipo de establecimientos: ☐ Máquinas expendedoras ☐ Vehículos ambulantes (Indicar ubicación de almacenamiento de productos o material auxiliar: _____) ☐ Zonas acondicionadas ☐ Otros OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE ☐ Servicio a domicilio (reparto) ☐ Meses de funcionamiento ☐ Dentro del ámbito de comercialización incluye servicio a otros establecimientos similares al propio en cantidades marginales y distribución limitada
---	---

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA SEGÚN EL MOTIVO DE PRESENTACIÓN Y QUE SE DEBE ADJUNTAR

(Marcar la documentación aportada, y/o cumplimentar la información requerida, según corresponda)

5. INSCRIPCIÓN INICIAL

- ☐ Fotocopia del N.I.F.
- ☐ En el caso de personas físicas, el interesado NO AUTORIZA la consulta mediante el Sistema de Verificación y Consulta de Datos, en este caso REQUIERE COPIA DE NIF.
- ☐ Memoria descriptiva de la actividad alimentaria a realizar (indicar en apartado 4)

6. CAMBIO DE TITULAR

- ☐ Fotocopia del N.I.F.
- ☐ En el caso de personas físicas, el interesado NO AUTORIZA la consulta mediante el Sistema de Verificación y Consulta de Datos, en este caso REQUIERE COPIA DE NIF.
- ☐ Fotocopia simple del documento público o privado, que justifique el cambio del titular.
- ☐ INDICAR EL ANTERIOR TITULAR:

7. CAMBIO DE DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES

- ☐ INDICAR EL ANTERIOR DOMICILIO:

8. AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD:

- ☐ Memoria descriptiva de la actividad alimentaria a realizar (indicar en apartado 4)

9. CESE PARCIAL DE ACTIVIDAD:

- ☐ INDICAR LA ACTIVIDAD QUE CESA:

DECLARACIÓN RESPONSABLE

La persona abajo firmante de este documento **DECLARA**, bajo su expresa responsabilidad:

- A) Que cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente para el acceso o ejercicio de la actividad indicada.
- B) Que dispone de la documentación que lo acredita, especialmente el documento relativo al Sistema de Autocontrol adaptado a su establecimiento.
- C) Que dispone de poder suficiente para actuar como representante de la citada entidad. (Sólo en caso de representación de personas jurídicas).

Y SE COMPROMETE:

- A) A mantener el cumplimiento de la normativa que le afecte, durante el tiempo que se desarrolle el ejercicio de la actividad.
- B) A comunicar al Departamento de Sanidad, todos aquellos cambios de domicilio a efectos de notificaciones, de localización de establecimiento y de actividades, así como cualquier otra información relevante.
- C) A facilitar las actuaciones de comprobación a efectuar por los servicios de control sanitario oficial del Departamento de Sanidad, aportando cuanta información y documentos les sean requeridos en el ejercicio de las actuaciones anteriores.

EL FIRMANTE DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD, LA EXACTITUD DE LOS DATOS RESEÑADOS EN LA PRESENTE SOLICITUD, Y EN EL CASO DE REPRESENTACIÓN, QUE DISPONE DE PODER SUFICIENTE PARA ACTUAR EN NOMBRE DEL REPRESENTADO.

En _____, a _____ de _____ de 20__

(Titular o representante) _____

SUBDIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA/SERVICIO PROVINCIAL DE SANIDAD DE (seleccione provincia) _____

El establecimiento quedará inscrito con los datos declarados con el titular/representante y, en su caso, modificados con los datos constatados en el control oficial.

Información en cumplimiento del art. 5. L.O.15/1999, de 13 de diciembre: Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en el fichero RSA cuya finalidad es ser soporte del censo de industrias y establecimientos alimentarios y situación higiénico-sanitaria de la misma y la tramitación del Registro de Establecimientos Alimentarios de Aragón. El Órgano responsable del fichero es la Dirección General de Salud Pública. El interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante el mismo en la siguiente dirección: Servicio Provincial de Sanidad. Paseo M^o Agustín, 16. 50004 ZARAGOZA / Subdirección de Salud Pública de Teruel: 3 de Abril, 1. 44002 TERUEL / Subdirección de Salud Pública de Huesca: Av Parque, 30. 22003 HUESCA.

INSTRUCCIONES PARA LA CORRECTA CUMPLIMENTACIÓN DEL MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

- Indicar el motivo de la presentación de la declaración responsable marcando la/s casilla/s correspondiente/s del apartado 1.
- Apartados 2, 3 y 4 a rellenar completa y obligatoriamente.
- En el caso de cambio de titularidad o domicilio a efectos de notificación, indicar la información actualizada en el apartado 2 y los datos anteriores en los apartados 6 ó 7, según corresponda.
- No olvidar cumplimentar la fecha, lugar y firma de la declaración.
- Indique correctamente las actividades en el apartado 4, y en caso necesario, aporte una memoria descriptiva con indicación de materias primas, procesos, productos elaborados y destinatarios de sus productos.

LISTA DE PRECIOS AÑO 2017
PRECIOS MÁXIMOS A APLICAR EN PRODUCTOS Y SERVICIOS DE BAR – CAFETERÍA EN PABELLON CULTURAL DEL BARRIO DE LA VENTA DEL OLIVAR
CAFÉS – INFUSIONES

CAFÉ CON HIELO	1,30
CAFÉ SOLO	1,15
CORTADO	1,20
CORTADO DESCAFEINADO	1,20
TÉ / INFUSIONES	1,15

CERVEZAS

CERVEZA "CAÑA" 20 cl.	1,25
CERVEZA "TUBO" 33 cl.	1,70
CERVEZA BOTE 33 cl	1,80

OTROS

AGUA MINERAL litro y 1/2	1,55
AGUA MINERAL 1/2 L.	1,10
AGUA MINERAL 1/3 L.	0,90

REFRESCOS BOTE

NARANJA, COLA, etc. 33 cl (Primeras marcas)	1,60
TÓNICA 33 cl (Primeras marcas)	1,60
BEBIDA ISOTÓNICA 33 cl (Primeras marcas)	1,80

BOCADILLOS

TORTILLA DE PATATA	2,10
CHORIZO, SALCHICHÓN	2,10
QUESO	2,85
BOLSA DE PATATAS FRITAS 40-50 gr	1,15

**SERVICIO DE MÁQUINAS
AUTOMÁTICAS**

BOTE COLA LIGHT (Primeras marcas)	1,35
BOTE NARANJA O LIMÓN (Primeras marcas)	1,35
BEBIDA ISOTÓNICA (Primeras marcas)	1,45
BOTELLA AGUA MINERAL litro y ½	1,35
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2 l.	0,85
BOTELLA AGUA MINERAL 1/3 l.	0,65
BEBIDAS CALIENTES (café, cortado...)	0,85