
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN Y GESTIÓN DE UN LOCAL CON USO DE BAR -CAFETERÍA, EMPLAZADO EN PASEO PABLO PICASSO ANEXO AL CAMPO DE FÚTBOL MUNICIPAL DE VELILLA DE SAN ANTONIO.

1. Objeto del servicio.

El presente pliego tiene por objeto la gestión del uso privativo del local, con uso de BAR-CAFETERÍA, emplazado Paseo Pablo Picasso anexo al Campo de Fútbol del Polideportivo de Velilla de San Antonio, cuyas instalaciones serán cedidas por el Ayuntamiento a cambio de un canon, con derecho a que el contratista perciba directamente el importe de los servicios que presta al ciudadano.

Generalidades:

- La actividad se dedicará a BAR - CAFETERÍA, conforme al epígrafe correspondiente del impuesto de Actividades Económicas y de la Clasificación del Régimen de Empresas Hosteleras.
- Conforme al Decreto 184/1998, sobre Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e instalaciones, la actividad corresponde a:
- Grupo V.- Otros establecimientos abiertos al público. Subgrupo 10.- De hostelería y restauración.
Epígrafe 10.2.- Cafeterías, Bares y Café-Bares.

2. Características básicas.

La instalación está situada junto al campo de fútbol "Vicente García del Campo", perteneciente a las instalaciones deportivas municipales. Está compuesta por una construcción en planta baja, pudiendo instalarse una terraza contigua al edificio.

Los licitadores, durante el plazo de presentación de ofertas, podrán visitar los locales previa petición, con objeto de conocer la dotación y características de los mismos.

3. Local e instalaciones.

El Ayuntamiento pone a disposición del adjudicatario el local, dependencias auxiliares y terraza, para la explotación del servicio.

Será por cuenta del adjudicatario todo el material de hostelería preciso para llevar a cabo el buen funcionamiento de la explotación de bar/cafetería: menaje de cocina, vajilla, cubertería, cristalería, enseres y aparatos que sean necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios contratados.



Este material deberá reunir las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud adecuadas al servicio que ha de prestarse.

El adjudicatario no podrá instalar mesas, veladores, sillas, máquinas expendedoras, kioscos o cualquier otro mobiliario en otros lugares de las instalaciones deportivas diferentes a los establecidos en este pliego, sin su aprobación por el Área de Deportes.

Si el adjudicatario estimase conveniente realizar reformas en las instalaciones de la cafetería existentes, deberá solicitar autorización al Área de Deportes, acompañada de memoria y planos con detalles de las obras a realizar, debiendo proveerse de los permisos y licencias oficiales necesarias. En cualquier caso, a la finalización del periodo de vigencia del contrato, el Ayuntamiento de Velilla de San Antonio, será propietario de estas actuaciones realizadas, sin que la empresa adjudicataria tenga derecho a ningún tipo de indemnización o compensación por las mejoras realizadas.

Será por cuenta del adjudicatario la reparación de todas las averías que se pudieran producir en las instalaciones eléctricas, red de agua, saneamientos, cerrajería, carpintería, cristalerías y equipamiento.

El adjudicatario no podrá almacenar o apilar productos, materiales y/o residuos fuera del recinto de la cafetería o el almacén, debiendo disponer de los elementos necesarios de recogida y almacenamiento de residuos, cumpliendo las normas de recogida de los servicios municipales.

En la temporada de verano, durante la apertura de la piscina, el adjudicatario podrá instalar un kiosco-caseta de helados, bebidas, comida, snacks, equipándolo y adaptándolo a la normativa vigente para este tipo de actividades, no pudiendo superar los 15 m² de superficie.

Una vez concluido el contrato para la explotación del bar, el adjudicatario tiene derecho a retirar del mismo todo el material e instalaciones hosteleras que haya aportado por su cuenta.

4. Proceso de explotación.

Elementos que dispone la instalación.

- Barra
- Aire acondicionado
- Almacén
- Paredes lisas con pintura blanca.

- **Personal.**

El personal estará sujeto al Régimen General de la Seguridad Social y demás condiciones que exija la Legislación Laboral.

En todo caso, el adjudicatario quedará obligado a atender el servicio con el suficiente número de personal, debiendo ampliar el número de este si se considera insuficiente por parte del Ayuntamiento. Se podrá considerar insuficiente el número de personas que atiendan el servicio cuando se produzcan grandes colas o, el tiempo en las mismas sea anormalmente prolongado, siempre que ello no ocurra únicamente de forma esporádica.



En casos de ausencia por enfermedad, sanciones impuestas por la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado, salvo en circunstancias especiales en que previa autorización por el Ayuntamiento, no sea necesaria el cien por cien de la plantilla.

El personal deberá tener la capacidad y conocimientos requeridos para la prestación del servicio, debiendo estar en posesión de documentación que justifique su formación como Manipulador de alimentos.

El personal deberá vestir con ropa de uso exclusivo para la actividad, y siempre con el decoro y funcionalidad necesaria para el uso al que se destina las instalaciones Medidas Técnico-Sanitarias.

Se establece que se deberá cumplir con toda la normativa COVID de aplicación a la actividad, vigente en cada momento. Si por circunstancias sanitarias derivadas del COVID la Consejería de Sanidad decretara el cierre de este tipo de establecimientos, durante ese periodo no se tendrá que abonar el canon establecido.

Solo se utilizará agua potable debidamente clorada, proveniente de la red municipal.

La zona de uso público estará diferenciada del resto de los usos.

Dispondrá de locales de almacenamiento e instalaciones frigoríficas, para los productos que requieran conservación por el frío, con capacidad acorde al volumen de consumo previsto.

Dispondrá de recipiente de basuras en cubeto aislado, resistente de color claro y apertura a pedal, capaz de almacenar los residuos producidos en una jornada. Este contenedor estará dentro de un espacio exclusivo y ventilado para este fin.

Los parámetros verticales, tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidos de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro.

El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos.

Será por cuenta del adjudicatario la desinfección, desinsectación y desratización de los locales asignados y deberá disponer del certificado que lo acredite. La empresa que realice dichas tareas deberá tener las autorizaciones exigidas por la legislación vigente, así como emplear productos autorizados.

Dispondrá de agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir las necesidades de la actividad. Se realizarán planes de limpieza diarios, semanales y mensuales, quedando recogido el nombre de la persona que los realiza sí como hora, fecha y características de cada intervención.

Se realizará al menos 2 limpiezas al año que incluyan decapado, pulido y abrillantado de suelo.



Los lavabos colocados para la limpieza de los operarios serán accionados a pedal y/u otro sistema no manual, y el secado de las manos se realizará con toallas de un solo uso o secadores automáticos. Dispondrá de jabón o detergente y cepillos de uñas.

En el Centro existirá un Botiquín Sanitario de Urgencia con medios suficientes para prestar los primeros auxilios. Dicho botiquín estará ubicado en zona exclusiva y accesible, debiendo contener los elementos reglamentarios, revisándose mensualmente para su reposición

- Horario y funcionamiento de la actividad.

Los servicios de cafetería se prestarán el horario de apertura y cierre que será fijado por el Ayuntamiento, de acuerdo con el interesado.

Debiendo estar regulado en la **Orden del 21 de abril de 2022, fue publicada en el BOCM del 29 de abril, del Consejero de Presidencia, Justicia e Interior, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público**, fijado para estos locales desde las 10:00 horas hasta las 2:00 horas. Los viernes y sábados se amplía media hora el cierre.

En cuanto a las terrazas el horario en invierno, abren a la misma hora del local y cierran a las 1:00. En verano abren igual y cierran a la 1:30.

El periodo de funcionamiento del local, será anual, prestando el servicio con la continuidad convenida, garantizando a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones establecidas, mediante abono, de la contraprestación correspondiente.

El adjudicatario estará obligado a:

Conservar la instalación en perfecto estado de seguridad y salubridad, para cumplir la normativa en vigor durante el periodo del contrato y por tanto conservar en perfectas condiciones de uso todos los aparatos y utillaje de que dispone la Cafetería, efectuando las reparaciones y reposiciones que fuesen necesarias para el servicio a prestar.

Llevar a cabo el mantenimiento de la parte del inmueble ocupado por la cafetería, así como la que se ocupe como terraza.

Conservar en perfecto estado de funcionamiento, salubridad, higiene y pulcritud todos los bienes e instalaciones, destinándolas exclusivamente al uso pactado.

Realizar por su cuenta todas las reparaciones necesarias, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios, y a devolverlas, al terminar el contrato, en el mismo estado en que las recibieron.

Se deberá dar de alta y contratar al personal preciso para atender el servicio normal de bar, y aquel otro que necesite emplear en casos excepcionales. Estos servicios y personal dependerán exclusivamente del adjudicatario y éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario a tenor de la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con este Ayuntamiento, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios.



El personal que preste sus servicios en este contrato, será contratado por el adjudicatario, quién está obligado al pago de toda clase de retribuciones, incentivos y cargas sociales, cumpliendo con la legislación vigente.

El adjudicatario tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario sobre el personal que dependen de él, y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, y de Prevención de Riesgos Laborales referidas al personal a su cargo.

El personal deberá cumplir las medidas de Seguridad e Higiene, establecidas en el ordenamiento, cumpliendo los requisitos establecidos por la Conserjería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, y deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, debiendo cumplir con todas las normas vigentes en materia de restauración e higiene alimentaria. Así mismo deberá ir siempre uniformado y ofrecer un trato cortés a los usuarios/as.

Todo el personal del servicio deberá cumplir con el requisito previsto en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, 15 de Enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil, introducido por la Ley 26/2015, de 28 de Julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, relativo a no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye la agresión y el abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos.

A tal efecto, el citado personal deberá acreditar esta circunstancia mediante la aportación de una certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales, regulado por el Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre.

La prestación del servicio no crea ningún vínculo laboral de este personal con el Ayuntamiento de Velilla de San Antonio.

El adjudicatario ejercerá por sí la prestación del servicio, quedando prohibida la cesión, subarriendo o traspaso de la explotación del servicio.

El adjudicatario podrá utilizar la zona limitada para terraza, no debiendo ocupar en ningún momento la zona de campo de fútbol siendo responsable de los daños que pudieran originarse en dicha zona como consecuencia de su ocupación.

El adjudicatario llevará a cabo por su cuenta, todo lo referente a ornato y limpieza en la zona que ocupe el bar, terraza, aseos y sus alrededores. Asimismo, deberá realizar limpieza de zonas al aire libre que utilicen, especialmente de los residuos ocasionados como consecuencia del servicio que explotan, debiendo quedar recogidas todas las noches al finalizar la actividad.

El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios, las preceptivas hojas de reclamaciones, en las que podrá dejar constancia de aquello que consideren oportuno, tomando el Ayuntamiento de Velilla de San Antonio las medidas que procedan, según el contenido de las reclamaciones que se produzcan.



El adjudicatario dispondrá de una persona responsable para llevar a buen término el servicio y recibir instrucciones o sugerencias del Responsable Técnico del Área de Deportes, estando obligado a facilitar toda la información requerida sobre cualquier aspecto relacionado con el servicio de la cafetería.

5. Condiciones y características técnicas.

- Instalaciones eléctricas.

Cumplirán las determinaciones establecidas en el Reglamento electrotécnico para baja tensión e instrucciones Técnicas Complementarias, aprobadas por el Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto. En especial cumplirán la ITC- BT-28 de instalaciones en locales de pública concurrencia, en su condición de locales de reunión.

Contará con un adecuado alumbrado de emergencia, de evacuación y ambiente o antipánico, serán del tipo autónomo y cumplirán lo establecido en las Normas UNE-EN-60598- 2, UNE-20392 y UNE-20062 para equipos fluorescentes e incandescentes.

- Climatización y ventilación.

Las instalaciones térmicas deberán diseñarse, calcularse, ejecutarse, mantenerse y utilizarse de forma que se cumplan las exigencias técnicas de bienestar e higiene, eficiencia energética y seguridad que establece a Reglamento de instalaciones Térmicas en los edificios e Instrucciones Técnicas.

Las aberturas y ventanas o huecos practicables para ventilación de los locales estarán dotados de rejillas de malla adecuadas para evitar el paso de insectos.

La chimenea de humos será realizada por Empresas Instaladoras autorizadas en la materia con el carnet correspondiente.

Todos los equipos y materiales utilizados en la instalación deberán contar con su correspondiente marcado "CE".

- Instalaciones de protección contra incendios.

Cumplirán las determinaciones establecidas en el Código Técnico de la Edificación.

Todos los elementos de protección contra incendios de la actividad deberán cumplir con lo recogido en el reglamento de instalaciones de protección contra incendios.

- Instalaciones frigoríficas

Se cumplirán las prescripciones de su reglamentación específica en lo que concierne a:

- o Materiales y diseño.
- o Maquinaria frigorífica accesorios.
- o Tuberías y conexiones.
- o Puertas isotermas, válvulas de seguridad y limitadores de presión.
- o Carga y almacenamiento de refrigerante, equipo antigás e indicaciones de



emergencia.



- Emisiones acústicas.

En cuanto a la limitación del nivel de ruido generado por la actividad, deberán cumplirse los valores límite de ruidos para cada área de sensibilidad acústica, debiendo cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.

Debido a sus características, la actividad puede calificarse como MOLESTA, en atención a la PRODUCCION DE RUIDOS Y VIBRACIONES y a la EMISIÓN DE HUMOS Y OLORES. La actividad se deberá dotar de las oportunas medidas correctoras para minimizar los impactos derivados de su ejercicio.

- Residuos.

Se gestionarán adecuadamente los residuos, realizando separación de los mismos en las fracciones para su posterior reciclado y valorización. Se respetarán los horarios y días de recogida de residuos establecidos en el municipio, debiendo depositarlos en la isla ecológica más próxima.

Los restos de aceite vegetal usado, se tratarán separadamente a través de un gestor autorizado, con el que el adjudicatario formalizará un contrato para su recogida y transporte.

6. Productos y servicios.

Todos los artículos deberán estar debidamente dispuestos para el consumo, tener una calidad adecuada y la correspondiente autorización higiénico-sanitaria según normativa sectorial vigente.

Todos los artículos que se vendan deberán estar expuestos en la lista de precios, que será previamente aprobada por el Ayuntamiento.

La empresa indicará en su oferta los productos que pondrán a la venta, entre los que deben figurar los que quedan recogidos en el Anexo IV. En caso de que se pretenda incluir algún producto más, el aspirante lo dejara reflejado en la lista de precios.

En cualquier caso, la lista de precios deberá realizarse según modelo recogido en Anexo IV, haciendo constar marca, peso y precio de venta al público.

La persona adjudicataria será la responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que ponga a la venta como de los que utilice para su preparación. No se podrán expedir aquellos alimentos manipulados fuera de las instalaciones que no lleven registro sanitario.

El interesado está obligado a prestar el servicio de bar/cafetería expendiendo única y exclusivamente alimentos y bebidas que no sean nocivos para la salud y que se ajusten a las disposiciones que, en materia de salubridad, se encuentran vigentes en el Estado.



7. Precios.

El adjudicatario percibirá como retribución el importe de las consumiciones del bar/cafetería, teniéndose como precios tipo los recogidos en el Anexo IV.

El licitador podrá proponer otras consumiciones no contempladas en el Anexo IV, con su precio, acorde al resto de los productos, con previa autorización.

Los precios ofertados para el servicio de bar-cafetería se consideran precios netos, están incluidos en ellos los impuestos de toda índole que graven los diversos conceptos.

8. Información.

Deberá informarse a los usuarios, mediante letrero informativo ubicado en lugar visible, de lo siguiente:

- Existencia de Hojas de reclamaciones.
- Prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.
- Lista de precios de todos los productos.
- Se deberá disponer de la documentación que justifique la formación de manipuladores de alimentos.
- Estará a disposición de los inspectores los albaranes de compra de los productos utilizados en la actividad, así como las facturas de las mismas.
- El consumidor deberá quedar debidamente informado sobre la presencia de alguno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria en la composición de los alimentos.

9. Documentación a aportar por parte del interesado.

A fin de valorar la oferta del interesado, se deberá aportar propuesta económica de canon anual en base al presente pliego y precios de artículos consumibles teniendo en cuenta los anexos adjuntos.

10. Medidas especiales.

Según lo establecido en el Decreto 73/2009 de 30 de julio por el que se aprueba el Reglamento de máquinas recreativas y de juego de la Comunidad de Madrid art. 43.4.b), queda prohibida expresamente la instalación de cualquier tipo de máquina recreativa o de azar.

Según lo establecido en el artículo 5.a) de la Ley 28/2005, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta y el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, queda prohibida la venta y suministro de productos del tabaco en los centros y dependencias de Administraciones Públicas y entidades de Derecho Público.



11. Normativa de aplicación

- Plan General de Ordenación Urbana de Velilla de San Antonio y Anexos Normativos.
- Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas de Velilla de San Antonio.
- Ordenanza Municipal de Gestión de Residuos.
- Ley 31/1995, sobre Prevención de riesgos laborales.
- Real Decreto 486/1997 sobre disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 1942/ 1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de Protección contra incendios.
- Real Decreto 2484/1977, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Normas para la autorización y clasificación de los establecimientos de hostelería de la Comunidad de Madrid.
- Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid.
- Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e instalaciones de la Comunidad de Madrid.
- Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.
- Ley 5/2003, de 20 de marzo, de Residuos de la Comunidad de Madrid.
- Real Decreto 782/ 1998, de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/ 1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases.
- Ley 10/1993, de 26 de octubre, sobre Vertidos Líquidos industriales al Sistema Integral de Saneamiento.
- Ley 37/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y Protección de la Atmósfera.
- Ley 2/2002 de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid.
- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Restante Normativa y Reglamentación vigente que le sea de aplicación.



ANEXO I

CRITERIOS DE VALORACIÓN

El procedimiento de adjudicación referenciado en el pliego adjunto, estará sujeto a las siguientes valoraciones, con una obtención máxima de 100 puntos.

1º.- CANON.

Diferencial (euros/año), con respecto al canon anual base, más favorable al Ayuntamiento de Velilla de San Antonio.

Hasta 49 puntos.

Para el cálculo de la puntuación, se aplicará la siguiente fórmula aritmética

siguiente fórmula aritmética: $49(x/y)$ 49 = máxima puntuación

x = canon a valorar

y = canon máximo ofertado

2º.- OFERTA.

Precios de los artículos consumibles del bar/ cafetería.

Esta lista (Anexo IV) debe incluirse en la oferta económica, con una obtención de hasta 51 puntos que se valoraran mediante la siguiente fórmula aritmética sobre el total: $51(y/x)$

Siendo

51 = máxima puntuación

y = oferta mínima presentada

x = oferta a valorar

La máxima puntuación la obtendrá la oferta de precios más bajo, y la mínima puntuación la obtendrá la oferta más alta, por regla de tres inversa y el resto de forma proporcional. Teniendo en cuenta la suma total del importe de todos los productos.

Los artículos descritos en el Anexo IV son de obligado ofrecimiento con los precios máximos autorizados una vez resuelta la licitación, de forma que el licitador oferte rebaja sobre los mismos. (El precio de los artículos que no estén contenidos en el Anexo IV, será a criterio del licitador y no se deberán incluir en la oferta).



ANEXO II

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.

1. Por la especialidad del contrato de concesión de servicios, el presupuesto base de licitación no será el límite máximo del gasto, incluido el impuesto sobre el valor añadido, pues la concesión es un ingreso para la entidad. De esta forma, el presupuesto base de licitación en el presente contrato será del total del canon correspondiente al contrato.

El importe anual del canon corresponde a 10.200 € al año, siendo el contrato de tres años más uno de posible prórroga.

Período de 36 meses, 30.600€ + 12 meses de prórroga, lo que hace un precio de licitación máximo de 40.800€

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

2. En virtud del artículo 101.1.b), se ha tomado el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, que, según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo El valor estimado del contrato asciende a un importe de Sesenta y siete mil cien euros al año (**67.100 €/año**).

Tabla del estudio de viabilidad económica:

INGRESOS POTENCIALES	148.800 €/año
Previsión 29.760 usuarios en fines semana/verano x 5€/persona	148.800 €/año
ESTIMACIÓN DE COSTES	80.900 €/año
Cuota autónomo 1 persona	3.700 €/año
Sueldos trabajadores: 1 persona jornada completa, 1 persona media jornada)	30.000 €/año
Seguridad Social trabajadores cuenta ajena	7.000 €/año
Adquisición equipamiento (30.000 €/3 años)	10.000 €/año
Canon propuesto por Ayto. 850€/mes	10.200 €/año
Consumo de mercadería	15.000 €/año
Imprevistos	5.000 €/año
BENEFICIO PREVISTO	67.100 €/año



BOCADILLOS CALIENTES:	
Tenera.....	4,9 €
Lomo.....	4,9 €
Bacon con queso.....	4,9 €
Panceta.....	4,9 €
Chorizo parrilla.....	4,9 €
Calamares.....	4,9 €
Tortilla de patatas.....	4,9 €
Montados fríos o calientes.....	2,9 €
Ingrediente extra.....	0,50 €

PLATOS COMBINADOS:	
Filete con patatas fritas y pimientos	7,9 €
Cinta de lomo con huevos y patatas.....	7,9 €
Filete de pollo con croquetas y guarnición.....	7,9 €
½ Pollo asado con patatas fritas.....	7,9 €
Calamares a la andaluza con Bienmesabe y ensalada.....	7,9 €
Parrillada de chorizo, morcilla, chistorra y panceta con ensalada.....	7,9 €

RACIONES	
Queso manchego.....	7 €
Tabla mixta ibéricos y queso.....	12 €
Aros de cebolla.....	5 €
Alitas.....	7 €
Croquetas de pollo o jamón.....	7 €
Nuggets.....	5 €
Sepia plancha.....	12 €
Calamares a la Romana.....	7 €
Bienmesabe-Pescado adobo.....	7 €

CERVEZAS:	
Caña / Botellín.....	1,60 €
Tercio / Tubo.....	2,20 €
Especiales import. 1/3.....	2,60 €
Bote de cerveza.....	1,80 €
Jarra especial 500 cc	3,9 €
Jarra sin alcohol / 200	2,9 €



VINOS DE MESA:

De la casa	2.20 €
Rioja.....	2.20€
Ribera.....	2.20 €

AGUA MINERAL:

Botella 500 cc.....	1.10 €
Botella 1 ½	1,90 €

REFRESCOS Y ZUMOS:

Coca-cola, naranja, limón, sprite, nestea, etc.....	2,30 €
Trinaranjus y Aquarius.....	2,60 €

OTROS

Perrito normal	2,90€
Perrito super	3,90€
Ración de pizza.....	2,90



