

EMPRESARIOS DESCUENTOS DE HASTA SIETE PESETAS EN GASOIL, Y DOS PESETAS EN GASOLINA

FAEC y CEPSA firman un convenio sobre carburantes

Para solicitar la tarjeta Star de Cepsa los empresarios deberán presentar un aval bancario

EOT
CUENCA

Agustín de León Estevez, en representación de la Federación de Asociaciones de Empresarios conguenses, y Joaquín Sánchez, como responsable de Grandes Cuentas de la petrolera CEPSA, firmaban ayer un convenio de colaboración a través del cual los 4.500 empresarios asociados a la FAEC podrán disfrutar de importantes descuentos en el carburante que utilicen sus empresas. Un convenio, que como destacaba el representante de la Federación, será, sin duda, "mucho más beneficioso para las

pequeñas y las medianas empresas".

En este sentido, Agustín de León destacaba que se trata de "un convenio más", de los 14 que hasta ahora se han firmado desde la FAEC con importantes empresas de todos los ámbitos (telefonía fija y móvil, sanidad privada, entidades financieras, transportes, etc.) con el único objetivo de "conseguir ventajas para nuestros empresarios".

Las bonificaciones en los carburantes, se sitúan entre las 4,5 y las siete pesetas en el gasoil, y dos pesetas, en gasolina, independiente-



Joaquín Sánchez, representante CEPSA y Agustín de León, representante FAEC, firmando el convenio.

mente de los precios fijados por las gasolineras de toda la Red Nacional CEPSA.

En el caso del gasóleo A, los descuentos, de carácter acumulativo, vendrán determinados por una serie de condiciones:

- 3 pesetas / litro será el descuento mínimo.

- 2 pesetas / litro más si se reposta en cualquiera de las estaciones de servicio integrantes de la Red Colaboradora (Once de ellas en Cuenca y provincia).

- Un tercer descuento que dependerá del consumo global

de todos los asociados de la FAEC (Entre 0 litros / mes y 10.000 litros / mes: 1,5 pesetas / litro; entre 10.000 y 50.000: 1,75 pesetas / litros; más de 50.000: 2 pesetas / litros).

Para acceder a estos beneficios, el empresario, ha de solicitar la tarjeta Star de CEPSA. La petrolera se compromete a facilitar todas las tarjetas que se le demanden en un período no superior a 15 días y de manera totalmente gratuita, haciéndose cargo, incluso, de los gastos generados por la tramitación de los papeles que certifi- can que el empresario solicitante posee un aval bancario, requisito im-

prescindible para acceder a la tarjeta.

Otras ventajas de disponer de la Star de CEPSA son: la adquisición de productos en las tiendas CEP- SA, el pago de peajes en las autopistas, y, si se produjera algún percance en carretera, CEPSA se hará cargo de hasta 50.000 pesetas del gasto total que dicho percance genere.

Este Convenio se firma por una vigencia de un año, renovable tácitamente por períodos anuales, de no existir denuncia en contra por una de las partes.



- 1 Paleta serrana 4,100 Kg aprox. RESERVA BATALLE (Pezuña Negra)
- 1 Barra chorizo ibérico bellota 450 gr. aprox. Salamanca BEHER
- 1 Botella cava CODORNIU CLASICO Brut
- 1 Botella cava BRUT ZERO CASTELLBLANCH
- 1 Botella vino rosado D.O. Penedés RENE BARBIER
- 2 Botellas vino tinto Rioja EL COTO Crianza
- 1 Botella whisky Escocés PASSPORT
- 1 Estuche bombones 220 gr. TENTACIONES TRAPA
- 1 Estuche figuritas mazapán 200 gr. suprema EL ALMENDRO
- 1 Estuche galletas turrón 100 gr. ANTIU XIXONA
- 1 Estuche marquesas 6 uds. DELAVIUDA
- 1 Estuche surtido Navidad 300 gr. Estepa LA CAÑADA
- 1 Tableta turrón Alicante 200 gr. suprema EL ALMENDRO
- 1 Tableta turrón chocolate crujiente 200 gr. suprema DELAVIUDA
- 1 Tableta turrón praliné chocolate blanco y negro 200 gr. suprema DELAVIUDA
- 1 Tableta turrón Jijona 200 gr. suprema EL ALMENDRO
- 1 Baul Mímbrre Cantos Dorados

EL DÍA de CUENCA en colaboración con **Alcampo**

ORTA 2 FANTÁSTICAS CESTAS DE NAVIDAD

Para participar se deberá entregar el cupón que aparece en el periódico **EL DÍA** junto con un ticket de compra de Alcampo, en una urna que estará situada en el mismo Centro Comercial.

El sorteo se realizará el día 10 de diciembre.

Los premios se entregarán a los agraciados en un acto público en Alcampo, el día 12 de diciembre.

Nombre y Apellido: _____

Dirección: _____

Código Postal: _____

Ciudad: _____

Provincia: _____

SI NECESITA SU TICKET DE COMPRA, ¡NO SE PREOCUPE! PASE POR CAJA CENTRAL, ALLÍ LE CUÑARÁN SU CUPÓN DE "EL DÍA" PARA INSERTARLO EN LA URNA. ¡SUERTE!

Cafetería-Restaurante Mediodía y Restaurante Gran Mediodía

Organizan

la

Semana del Marisco

venega a degustar, a partir del miércoles, día 28 de noviembre y hasta el domingo, día 2 de diciembre, ambos inclusive, toda clase de mariscos recién pescados para usted, A UNOS PRECIOS INCREÍBLES Y CON LA MEJOR CALIDAD DEL MERCADO

¡Haga sus reservas al teléfono 968 224 823!

día 28. miércoles

- ★ Un bogavante vivo a la plancha.
- ★ Una docena de almejas de carril al natural.
- ★ Una docena de gambas blancas de Huelva.
- ★ Dos cigalas de tronco abiertas y a la plancha.
- ★ Dos carabineros frescos de Huelva a la plancha.
- ★ Dos nécoras cocidas.
- ★ 1/2 docena de estupeñas navajas a la plancha.
- ★ Una botella de vino de Aguja Marina de Valformosa.

TOTAL MENÚ: 8.500 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valformosa

día 29. jueves

- ★ Un bogavante vivo a la plancha.
- ★ Cazuela de almejas de carril a la marinera.
- ★ Una docena de langostinos especiales a la plancha.
- ★ Pechos de buey recién cocidos.
- ★ Dos carabineros de Huelva a la plancha.
- ★ Dos cigalas de tronco abiertas y a la plancha.
- ★ Una docena de gambas blancas cocidas.
- ★ Una botella de vino de Aguja Marina de Valformosa.

TOTAL MENÚ: 8.500 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valformosa

día 30. viernes

- ★ Un bogavante vivo a la plancha.
- ★ Dos cigalas de tronco abiertas y a la plancha.
- ★ Dos carabineros frescos de Huelva a la plancha.
- ★ 100 grs. de quisquillo o camarón cocido.
- ★ Una docena de langostinos recién cocidos.
- ★ Berberechos a la plancha.
- ★ Seta estupeñas navajas a la plancha.
- ★ Una botella de vino de Aguja Marina de Valformosa.

TOTAL MENÚ: 8.500 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valformosa

día 1. sábado

- ★ Dicho esirra.
- ★ Un bogavante vivo a la plancha.
- ★ 150 gr. de percebe cocido.
- ★ Dos cigalas de tronco abiertas y a la plancha.
- ★ Dos carabineros de Huelva a la plancha.
- ★ Un buey de mar o un centollo cocido.
- ★ Una botella de vino de Aguja Marina de Valformosa.

TOTAL MENÚ: 8.000 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valformosa

día 2. domingo. ALMUERZO

Deguste toda nuestra variedad de marisco fresco a la mitad de su precio habitual. Bogavantes vivos, ostras, almejas de carril, cigalas de tronco, carabineros, percebas, langostino especial, nécoras, centollos, buey de mar, gamba blanca, pechos de buey, navajas...

día 2. domingo. ALMUERZO

Deguste toda nuestra variedad de marisco fresco a la mitad de su precio habitual. Bogavantes vivos, ostras, almejas de carril, cigalas de tronco, carabineros, percebas, langostino especial, nécoras, centollos, buey de mar, gamba blanca, pechos de buey, navajas...

TOTAL MENÚ: 8.000 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valformosa

día 2. domingo. ALMUERZO

Deguste toda nuestra variedad de marisco fresco a la mitad de su precio habitual. Bogavantes vivos, ostras, almejas de carril, cigalas de tronco, carabineros, percebas, langostino especial, nécoras, centollos, buey de mar, gamba blanca, pechos de buey, navajas...

día 2. domingo. ALMUERZO

Deguste toda nuestra variedad de marisco fresco a la mitad de su precio habitual. Bogavantes vivos, ostras, almejas de carril, cigalas de tronco, carabineros, percebas, langostino especial, nécoras, centollos, buey de mar, gamba blanca, pechos de buey, navajas...

TOTAL MENÚ: 8.000 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valformosa