

ANEXO I:

CONDICIONES ESPECIALES DE GESTION Y EXPLOTACION

1.- Horario mínimo de apertura del bar.

INVIERNO: MESES DE OCTUBRE A MAYO

LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES

Mañana: De 11.00 a 15:30 horas.

Tarde: De 18.30 a 21.00 horas.

VIERNES, SABADO, DOMINGO, FESTIVOS Y VISPERAS DE FIESTA

Mañana: De 9,30 a 15.30 horas.

Tarde: De 18.30 a 22.00 horas.

MEDIO-VERANO: MESES DE JUNIO Y SEPTIEMBRE

LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES

Mañana: De 10.00 a 15.30 horas.

Tarde: De 18.00 a 22.00 horas.

VIERNES, SABADO, DOMINGO, FESTIVOS Y VISPERAS DE FIESTA

Mañana: De 9,00 a 15.30 horas.

Tarde: De 18:00 a 23.00 horas.

VERANO: JULIO Y AGOSTO

TODOS LOS DIAS

Mañana: De 9,00 a 15.30 horas.

Tarde: De 18:00 a 24.00 horas.

- * Tendrá derecho a 30 días naturales de vacaciones. **No** se podrán disfrutar las vacaciones entre el 1 de junio y el 15 de septiembre, ni en periodos superiores a quince días consecutivos.
- * Tendrá derecho a cerrar un día a la semana por descanso del personal de Junio a Septiembre y dos días a la semana de Octubre a Mayo. **No** se podrá cerrar el sábado, domingo, festivos, vísperas de festivo.
- * El día de cierre (1 ó 2 según el caso) deberá ser comunicado y mantenido.

2.- Almuerzos y comidas

El adjudicatario deberá dar almuerzos (al menos bocadillos fríos y calientes), comidas y cenas.

3.- Condiciones del bar restaurante

El adjudicatario deberá mantener unas condiciones mínimas de habitabilidad y limpieza del local. Para ello, deberá:

- Ofrecer la iluminación necesaria,
- Ofrecer calefacción cuando sea necesaria,
- Ofrecer papel higiénico, jabón de manos, dispensador de papel o secador de manos en los baños.

4.- Cuidado y limpieza de entorno exterior del bar. (Plaza al frente y trasera)

- Riego, corte de césped y poda de los árboles, si se precisa.
- Limpieza del suelo y papeleras.
- Adecuada iluminación.

5.- Control y gestión del gasoil o pellet, depósitos y calderas. Sistemas de calefacción a su disposición.

6.- Ofrecer colaboración puntual al Ayuntamiento en la sala anexa (Espacio Polivalente) para la celebración de reuniones, asambleas, ludotecas infantiles, elecciones...

ANEXO II:

INVNTARIO DE BIENES, MOBILIARIO Y OTROS RECURSOS (Elementos, Equipos, Muebles, Enseres, Aparatos) PROPIEDAD DEL AYUNTAMIENTO QUE SE ENTREGAN AL CONCESIONARIO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE+VIVIENDA

DESCRIPCIÓN: La instalación dispone de unos 135m2 con vestíbulo o distribuidor de entrada dónde están los aseos (espacioso), zona de barra de bar, comedor, cocina y almacén.

EQUIPAMIENTO: Se dispone de gran parte de la maquinaria necesaria para la puesta en funcionamiento de la actividad de bar-restaurante.

Lavavasos

Fabricador De Hielo

Fregadero pequeño en barra

Caja Registradora alfanumérica

Lavavajillas

Plancha de Cocina Industrial de Gas Butano de 650x430x210

Cocina Industrial 4 Fuegos abiertos a Gas Butano y Horno de 800x900x850

Campana Industrial de Extracción de Humos

Frigorífico

Cortadora De Fiambres

Microondas.

Cocina amueblada con mesas de trabajo, armario-estantería y fregaderos industriales de acero inoxidable

MOBILIARIO: Se dispone del siguiente mobiliario:

- Mueble de cafetera
- Ocho mesas de madera de Bar – Restaurante
- Una mesa alta de bar de madera con cuatro taburetes altos de madera
- Treinta y cinco sillas de Bar – Restaurante de madera
- Alacena de madera para platos, vasos...
- Tres biombos de forja y tela
- Varias estanterías de madera en el almacén

Puede ser necesaria la aportación o adquisición complementaria de la siguiente maquinaria:

Cafetera industrial,
Molinillo de café,
Mueble botellero,
Botellero frigorífico,
Freidora,
Arcón o congelador.

Asimismo, será imprescindible la dotación por parte del adjudicatario de:

Loza,
Vajilla,
Cuberteria,
Bateria y
Lencería.

También, podrá contemplarse la incorporación de elementos propios de la decoración e imagen personal que se quiera dar al establecimiento para el ejercicio de la actividad.

La adquisición de alguno de estos elementos u otros análogos y de interés para el ejercicio de la actividad podrá ser apreciada por los Licitadores en sus propuestas. (Sobre C: Referencias Técnicas: Memoria Descriptiva y Plan de Inversiones) Ello, será conveniente valorado en los Criterios de Adjudicación: "Mejoras. Máximo 10 puntos.

LA VIVIENDA: De unos 55m2 dispone de distribuidor, cocina amueblada, salor-comedor o habitación, baño con plato de ducha y mampara, un dormitorio principal y varios armarios empotrados. No esta amueblada. La misma se ubica encima de la cocina del bar-restaurante.

ANEXO III:

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

D. _____, con domicilio a efectos de notificaciones en _____, c/ _____, n.º ____, con NIF n.º _____, en representación de la Entidad _____, con NIF n.º _____, a efectos de su participación en la licitación de CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE BAR-RESTAURANTE + VIVIENDA ANTIGUAS ESCUELAS, ante Ayuntamiento de Maraña,

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

PRIMERO. Que se dispone a participar en la contratación para la GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE BAR-RESTAURANTE + VIVIENDA ANTIGUAS ESCUELAS, del Ayuntamiento de Maraña.

SEGUNDO. Que cumple con todos los requisitos previos exigidos por el 146.1 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público para ser adjudicatario del contrato de suministro referido y en concreto:

- Que posee personalidad jurídica y, en su caso, representación.
- Que, en su caso, está debidamente clasificada la empresa o que cuenta con los requisitos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional.
- Que no está incurso en una prohibición para contratar de las recogidas en el artículo 60 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público y se halla al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
- Que se somete a la Jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitador. (En el caso de empresas extranjeras)
- Que la dirección de correo electrónico en que efectuar notificaciones es _____.

TERCERO. Que se compromete a acreditar la posesión y validez de los documentos a que se hace referencia en el apartado segundo de esta declaración, en caso de que sea propuesto como adjudicatario del contrato o en cualquier momento en que sea requerido para ello.

Y para que conste, firmo la presente declaración, en _____, a ____ de _____ de 2016.

Firma del declarante,

Fdo.: _____
(Sello de la empresa, si hubiere)

ANEXO IV:

MODELO DE OFERTA ECONÓMICA

D....., D.N.I....., con domicilio en provincia de Calle..... número..... en nombre (1), con C.I.F. nº, y domicilio fiscal en Calle, enterado del anuncio publicado por el Ayuntamiento de Maraña y de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicación del contrato de gestión y explotación del “Bar Restaurante + Vivienda Antiguas Escuelas”, se compromete en nombre (1) a tomar a su cargo la ejecución del mismo, con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones, ofertando un **canon fijo mensual de:** (2) euros/mes más el correspondiente IVA. (3)

(Precio mínimo a ofertar 350€/mes + IVA)

En....., a de de 2016.

Firma del proponente,

Fdo.: _____
(Sello de la empresa, si hubiere)

(1) Indicar si la oferta se realiza en nombre propio o de la Empresa que representa

(2) Expresar claramente, escrita en **letra y número**, la cantidad de euros por la que se compromete el proponente a la ejecución del contrato.

(3) Esta cantidad se abona en dos pagos semestrales por anticipado.