

# **PLIEGO DE CLAUSULAS ECONÓMICO-ADMINISTRATIVAS PARA LA CESIÓN DE USO DE UN ESPACIO PARA LA EXPLOTACIÓN COMO BAR-CAFETERÍA EN EL INSTITUTO DE MÁQUINA-HERRAMIENTA (IMH)**

## **1. OBJETO DEL CONTRATO**

Constituye el objeto del presente Pliego la adjudicación de la cesión de uso de un espacio para su explotación como Bar-Cafetería en el INSTITUTO DE MÁQUINA-HERRAMIENTA (en adelante, IMH), de conformidad a lo previsto en el presente Pliego.

La explotación como Bar-Cafetería conllevará la prestación de los siguientes servicios mínimos:

- Comidas para el personal interno.
- Comidas para el alumnado.
- Servicio de cafetería.
- Servicio de atención a reuniones.
- Lunch solicitados por clientes de la FUNDACIÓN PARA LA FORMACIÓN TÉCNICA EN MÁQUINA-HERRAMIENTA o por la propia FUNDACIÓN.
- Mantenimiento y explotación de máquinas expendedoras de bebidas.

## **2. RÉGIMEN JURÍDICO**

El contrato al que se refiere el presente Pliego se regirá por lo dispuesto en las Cláusulas del mismo y, en lo no previsto en él, por la normativa jurídica privada de aplicación.

De conformidad a lo previsto en los artículos 4.1.p) y 8.1 “*a sensu contrario*” del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (en adelante, TRLCSP), el contrato se encuentra excluido de la aplicación del dicho texto refundido; si bien, en virtud de lo dispuesto en el apartado 2 del referido artículo 4, los principios del TRLCSP tendrán carácter interpretativo para resolver las dudas y lagunas que pueden producirse.

## **3. ENTIDAD CONTRATANTE Y ÓRGANO DE CONTRATACIÓN**

La entidad contratante es la FUNDACIÓN PARA LA FORMACIÓN TÉCNICA EN MÁQUINA-HERRAMIENTA (en adelante, FFTMH).

El Órgano de Contratación es el Director Gerente de la FFTMH.

#### **4. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO**

La adjudicación del contrato se realizará mediante procedimiento negociado con publicidad.

El procedimiento tendrá por objeto la selección del empresario que presente la oferta económicamente más ventajosa, tras efectuar la correspondiente negociación con los licitadores participantes.

#### **5. DURACIÓN DEL CONTRATO**

El plazo de duración del contrato será de CINCO AÑOS, contados a partir del siguiente día hábil al de la firma del contrato, siendo susceptible de ser prorrogado anualmente por acuerdo mutuo entre las partes, hasta un máximo de dos (2) anualidades. La prórroga deberá ser acordada con una antelación mínima de seis (6) meses a la finalización del periodo inicial o la prórroga en curso.

En cualquier caso, si el contrato se extinguiera bien por el transcurso del plazo de vigencia o, en su caso de cualquiera de las prórrogas, bien por solicitud de cualquiera de las partes ante el incumplimiento de las obligaciones en él establecidas, si la FFTMH lo considerara conveniente, el adjudicatario tendrá la obligación de continuar explotando el servicio hasta el inicio del nuevo contrato por un período máximo de seis (6) meses.

#### **6. CANON**

El adjudicatario de la explotación deberá de abonar a FFTMH un canon mensual (12 mensualidades) de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO EUROS CON OCHENTA Y OCHO CÉNTIMOS DE EURO (455,88), IVA no incluido.

Dicha cuantía mensual podrá ser mejorada al alza por los licitadores.

Al canon deberá de añadirse el IVA, al tipo vigente en cada momento.

El canon se abonará mensualmente dentro de los 20 días siguientes al vencimiento del mes natural.

El canon podrá ser objeto de revisión anual, previo acuerdo en tal sentido entre las partes, según el incremento que experimente el IPC oficial aplicable en la C.A.V. La primera revisión podrá tener lugar el 1 de enero de 2013, coincidiendo con el inicio del año natural.

#### **7. PUBLICIDAD**

La licitación, pese a no tratarse de una licitación sujeta al TRLCSP, será objeto de publicidad en el perfil del contratante de FFTMH. El acceso a dicho perfil se realizará a través de la página web: [www.imh.es](http://www.imh.es)

De igual forma, la adjudicación del contrato se publicará en el perfil de contratante de FFTMH.

## **8. CAPACIDAD PARA CONCURRIR**

Podrán concurrir a la licitación las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de jurídica y de obrar. A estos efectos, y sin perjuicio de que el contrato a celebrar quede sometido fundamentalmente a normas jurídico privadas, se exige expresamente que las personas que concurren a la licitación no estén incursas en ninguna de las prohibiciones de contratar contenidas en el artículo 60 del TRLCSP, que a estos efectos se establece como expresamente de aplicación.

Adicionalmente, quienes concurren deberán acreditar la siguiente solvencia económica y financiera y técnica o profesional:

- Tener un volumen de negocio, en cada uno de los tres últimos ejercicios cerrados, en el ámbito de explotación negocios de Bar -cafetería de, al menos, 60.000 €.

Los licitadores deberán completar la acreditación de su solvencia mediante el compromiso de adscribir a la ejecución del contrato, como mínimo, los medios humanos siguientes:

- 1 Cocinero/a.
- 1 Ayudante de cocina.
- 1 Jefe/a de Servicio.
- 4 Camareros/as.

## **9. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES**

Para participar en la presente licitación, las empresas deberán presentar **en mano**, en las oficinas de FFTMH, sitas en Edificio IMH, Azkue Auzoa, 1 – Elgoibar, en horario de Registro de 09:00 a 13:00 horas y dentro del plazo establecido, tres sobres cerrados, con la documentación que luego se señalará, indicando en los mismos la denominación de la empresa, nombre y apellidos de quien firme la oferta y el carácter con que lo hace, números de teléfono y de fax y dirección de correo electrónico, todo ello de forma legible.

En cada sobre figurará la inscripción: *“Oferta para tomar parte en la licitación para la cesión de uso de un espacio para la explotación como Bar-Cafetería en el Instituto de Máquina-Herramienta (IMH).”*

Estos se presentarán en el plazo de 15 días naturales, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la licitación en el perfil del contratante de la FFTMH. En caso de que el último día coincida en sábado o festivo, el plazo se ampliará hasta el primer día hábil siguiente.

Cada uno de los sobres constará de los documentos que se indican a continuación y contendrá una relación numerada de los documentos incluidos en el mismo.

### **Sobre 1: "Capacidad y solvencia":**

Contendrá la siguiente documentación:

**a)** Relación numerada, en hoja independiente, de la documentación aportada en el sobre, así como indicación de los números de teléfono y de fax, y dirección de correo electrónico, y el medio preferente para la recepción de notificaciones, que se ajustará al modelo incorporado al presente Pliego como Anexo I. Todo ello de forma legible.

**b)** Documentos acreditativos de la capacidad de jurídica y de obrar del empresario y, en su caso,

de su representación:

- La capacidad de obrar de los empresarios que fuesen personas jurídicas se acreditará mediante la escritura o documento de constitución, los Estatutos o el acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro Público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate.
- La capacidad de obrar de los empresarios que fuesen personas físicas se acreditará mediante la presentación del Documento Nacional de Identidad, o equivalente de su Estado respectivo.
- Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro, presentarán copia del Documento Nacional de Identidad, así como poder bastante al efecto. Si la empresa fuere persona jurídica, el poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil, cuando así se exija conforme a lo previsto en el artículo 94 del Reglamento del Registro Mercantil.

Toda esta documentación se presentará en original, o copia debidamente compulsada o autenticada.

**c)** Declaración responsable ajustada al modelo del Anexo II de no estar incurso el licitador en ninguna de las prohibiciones de contratar establecidas en el artículo 60.1 del TRLCSP.

Dicha declaración incluirá la manifestación de hallarse al corriente el empresario en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.

**d)** Justificantes acreditativos de la solvencia económica y financiera y técnica o profesional del empresario con arreglo a lo previsto en la Cláusula 8ª del presente Pliego.

La solvencia técnica o profesional del empresario se acreditará a través de los medios siguientes:

- Relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres ejercicios (2009, 2010 y 2011), en la gestión o explotación de establecimientos de hostelería (Bares, comedores, etc.) que incluya fechas, el destinatario, público o privado, e importe de los mismos.

**e)** Compromiso de adscribir a la ejecución del contrato como mínimo los medios humanos referidos en la Cláusula 8ª del presente Pliego.

Se acompañará, respecto de los medios humanos adscritos, la identificación, el currículum vitae y la titulación de la persona propuesta como interlocutor.

**Nota 1:** FFTMH se reserva el derecho a realizar las labores de comprobación que considere oportunas o de exigir cuanta documentación adicional entienda necesaria con la finalidad de comprobar la veracidad de la información aportada por los licitadores en los apartados anteriores.

### **Sobre 2: "Propuesta técnica"**

La Propuesta técnica contendrá, como mínimo, los aspectos que se indican a continuación:

- Plan de explotación ajustado al funcionamiento del IMH.
- Oferta de menús de cafetería.
- Sistema para la medición de la calidad del servicio.

### **Sobre 3: "Proposición económica"**

Los licitadores deberán presentar su proposición económica en sobre independiente, conforme al modelo que se acompaña como Anexo III al presente Pliego.

Dicha propuesta deberá incluir:

- Precio del menú del día para el personal de IMH.
- Precio del menú del día para los invitados del IMH.
- Precio del menú del día para el resto de clientes.

Estos precios no podrán ser superiores a los señalados en la Cláusula 14ª del presente Pliego.

## **10. FASE DE NEGOCIACIÓN**

El personal técnico de FFTMH calificará los documentos presentados en tiempo y forma y, si observare defectos u omisiones subsanables, podrá conceder un plazo no superior a tres días hábiles para que el licitador subsane dichos defectos u omisiones.

Subsanados, en su caso, los defectos u omisiones observados en la documentación presentada, y comprobada la personalidad de los licitadores, se abrirá la fase de negociación, que versará sobre los siguientes aspectos económicos y técnicos:

- Propuesta de canon.
- Propuesta de precios de menús.
- Oferta de menús.
- Plan de explotación ofertado.
- Sistema planteado para la medición de la calidad del servicio.

Terminada la negociación, los participantes que hubieran cambiado de postura como consecuencia de aquélla, deberán remitir a FFTMH su oferta final para que se proceda a la identificación y selección de la oferta económicamente más ventajosa.

## **11. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

Para la adjudicación del contrato se valoraran las ofertas finales presentadas por los adjudicatarios tras la negociación de acuerdo a los siguientes criterios:

1. **Oferta técnica:** se valorará con un máximo de 75 puntos.
  - El Plan de explotación ajustado al funcionamiento de IMH, en los términos previstos en la Cláusula 14 del presente Pliego..... hasta un máximo de 65 puntos.
  - El sistema planteado para la medición de la calidad del servicio hasta un máximo de 10 puntos.
2. **Oferta económica:** se valorará con un máximo de 25 puntos.

- La propuesta de canon .....hasta un máximo de 5 puntos.
- Los precios de los distintos tipos de menús .....hasta un máximo de 20 puntos.

## **12. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO**

A la vista de las ofertas presentadas y realizadas y concluidas, en su caso, las oportunas negociaciones con los participantes, las ofertas finales serán estudiadas por el personal técnico de FFTMH que elevará al Órgano de Contratación la relación de las proposiciones presentadas, clasificadas por orden decreciente e identificará la oferta económicamente más ventajosa.

Seguidamente, el Órgano de Contratación requerirá al licitador que hubiere presentado la oferta económicamente más ventajosa para que aporte, en el plazo de cinco días hábiles contados desde el siguiente a aquél en que reciba dicho requerimiento, la documentación acreditativa de la efectiva disposición de los medios humanos comprometidos para la ejecución del contrato.

De no cumplimentarse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose en ese caso a recabar la misma documentación al licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas.

El Órgano de Contratación acordará la adjudicación en resolución motivada del contrato dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la referida documentación. La adjudicación será notificada a los licitadores, mediante el medio preferente indicado por ellos en su propuesta, y, simultáneamente, se publicará en el perfil de contratante. La adjudicación concretará y fijará los términos definitivos del contrato.

## **13. PERFECCIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO**

El contrato se perfeccionará mediante su formalización.

El contrato se formalizará en documento privado dentro del plazo de máximo de quince días hábiles siguientes a aquél en que se reciba la notificación de la adjudicación por los licitadores y el adjudicatario.

El adjudicatario podrá solicitar, no obstante, la elevación del contrato a escritura pública. En este caso, los gastos de formalización serán de su cuenta.

Cuando, por causas imputables al contratista, no se hubiese formalizado el contrato dentro del plazo indicado, FFTMH podrá requerir al siguiente licitador la documentación señalada en la Cláusula anterior, concediéndosele un plazo de cinco días hábiles para presentar la misma.

## **14. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN**

En el Sobre N° 2 el ofertante entregará un "Plan de Explotación", que describirá la prestación del servicio que se compromete a ejecutar el contratista, el personal de que dispondrá y su capacitación, menús a ofertar, etc, todo ello acorde y ajustado al funcionamiento del IMH.

Asimismo, el Plan de explotación deberá contener cuenta de resultados provisional por cada año de contrato, con una estimación detallada de los ingresos previstos por venta de cada tipo de consumición (menús del día, bocadillos, etc.) y una estimación detallada de los gastos previstos (gastos de personal, de reposición, etc.).

El Plan de explotación deberá respetar las siguientes **condiciones**:

1. Precios de los menús:

Los licitadores deberán ofertar los siguientes precios por menú:

- Precio del menú del día para el personal de IMH, cuyo precio máximo será 4,95 € (IVA excluido).
- Precio del menú del día para los invitados del IMH, cuyo precio máximo será 7,06 € (IVA excluido).
- Precio del menú del día para el resto de clientes, cuyo precio máximo será de 7,25 € (IVA excluido).

El precio del resto de los productos será convenido entre ambas partes según criterios de mercado. El cambio de cualquiera de los precios fijados deberá ser comunicado y autorizado por escrito por FFTMH.

El listado de precios, así como cualquier aviso del servicio, se expondrá al público en el Bar-Cafetería y deberá estar redactado en euskera y castellano, además de llevar la leyenda "IMH (Instituto de Máquina-Herramienta / Erreminta Makina Institutua = KAFETEGI ZERBITZUA / SERVICIO DE CAFETERÍA".

2. Horarios:

El Bar-Cafetería permanecerá abierto entre las 8:00 y las 20:00 de todos los días coincidentes con el calendario escolar del IES-IMH y con el calendario laboral de la FFTMH.

Esto no obstante, FFTMH y el contratista podrán acordar ampliaciones o reducción de servicio puntuales, sin que ninguna de las partes pueda exigir a la otra contraprestación económica alguna por las mismas.

3. Prestación del servicio:

El IMH y su personal tendrán prioridad para la utilización de los servicios prestados por el contratista.

El contratista podrá prestar servicios similares al del objeto del contrato a personal ajeno al IMH.

En el supuesto de que el contratista no pudiera prestar un servicio concreto a la FFTMH, ésta se reserva la facultad de solicitarlo y contratarlo con terceros ajenos.

El contratista no podrá ceder el contrato total o parcialmente, ni subcontratar todo o parte del mismo, sin autorización previa, expresa y escrita de FFTMH.

Además, el personal del contratista deberá garantizar la atención en cualquiera de los dos idiomas oficiales de la C.A.V.

4. Gastos y otros:

Correrán por cuenta del arrendador el pago del suministro de luz eléctrica, teléfono, agua y gas natural, así como el pago del Impuesto de Bienes Inmuebles. Asimismo, se ocupará de la desratización de los espacios cedidos y del mantenimiento de equipos contra incendios.

Las obras de mejora correrán por cuenta del arrendatario, previa autorización por escrito de la FFTMH para su ejecución.

Todas las sanciones y multas por razón de infracciones cometidas por el arrendatario serán por cuenta del mismo.

El responsable de Mantenimiento de la FFTMH tendrá libre acceso al local de la cafetería para realizar las labores propias de su cargo. Dicho local dispondrá de un sistema de



seguridad/alarma propio y diferenciado, cuya instalación y mantenimiento correrán por cargo del arrendador.

## **15. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

Serán obligaciones del contratista las siguientes:

- La ejecución del contrato con arreglo al contenido determinado en el mismo, así como en este Pliego, en el Pliego de Prescripciones Técnicas y en su oferta.
- El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista.
- El contratista deberá ejecutar el contrato con la diligencia debida y propia de un ordenado empresario.
- El contratista deberá abonar el canon que corresponda.
- El contratista deberá adscribir a la ejecución del contrato de los medios humanos comprometidos en su oferta.
- El contratista deberá obtener a su cargo cuantas licencias y permisos fuesen necesarios para el ejercicio de su actividad.
- El contratista deberá permitir que FFTMH realice inspecciones y cumplir las instrucciones dadas por el responsable del contrato y por el personal técnico de FFTMH y la ejecución de las tareas objeto del contrato de manera coordinada con aquél, debiéndole mantener informado de manera continua.
- El contratista deberá comprometerse a entregar trimestralmente un informe de explotación donde conste la relación de ingresos obtenidos por cada tipo de servicio y el detalle de los gastos incurridos por naturaleza.
- La satisfacción de cualesquiera gastos que hubiera lugar para la realización del objeto del contrato incluidos los fiscales, tasas y gravámenes según las disposiciones vigentes.
- El contratista deberá mantener en buen estado el espacio cuyo uso se cede. Asimismo, el contratista vendrá obligado, durante el tiempo que dure el contrato, a mantener un esmerado servicio, tanto en lo que se refiere al Bar-Cafetería como a la limpieza de las instalaciones, atendiendo en todo momento a las normas que al respecto imparta la FFTMH. La limpieza de los locales e instalaciones y enseres directamente destinados al Bar-Cafetería deberá realizarse diariamente y se hará con al diligencia propia del caso.
- El contratista deberá cumplir cuantas normas o disposiciones de carácter sanitario-alimentario se dicten para establecimientos públicos y, especialmente deberá justificar que él o la persona que realice las labores de cocina posea el título de manipulador de alimentos, o se comprometa a obtenerlo en el plazo máximo de un mes contado a partir de la fecha de adjudicación del contrato.
- El contratista deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral y de Seguridad Social en relación con el personal que emplee en la prestación de los servicios contratados, siendo responsable de que el personal cumpla la normativa en vigor en materia de seguridad, higiene y salud laboral, y la normativa de funcionamiento general que pudiera emanar del Órgano de Contratación.

La totalidad del personal dependerá exclusivamente de la empresa contratista, ostentando la misma los derechos y deberes inherentes a su condición de empresaria, sin que pueda realizarse reclamación alguna a FFTMH derivada de tales relaciones laborales o restantes obligaciones.

La empresa contratista será la única responsable ante cualquier siniestro o reclamación (judicial o extrajudicial) relacionada con el personal que trabaje en la ejecución de la prestación, propio o de las eventuales subcontrataciones, no asumiendo FFTMH ningún tipo de responsabilidad laboral (incluida la referente a la seguridad, higiene y salud laboral), de Seguridad Social o fiscal que la empresa contratista contraiga directa o indirectamente. Igualmente, la empresa contratista asumirá exclusivamente las responsabilidades que pudieran derivarse de siniestros originados por la ejecución de la prestación.

- El contratista deberá cumplir los servicios en el supuesto de huelga. Si no se garantizaran tales servicios, FFTMH estaría facultada para promover los contratos precisos para cubrir los mismos, deduciéndose de su facturación el importe de los referidos contratos.
- El contratista deberá substituir el personal, cualquiera que sea la labor que realice y el tiempo de duración de la misma, en el supuesto de que no cumpliera su función con la debida diligencia y eficiencia, no estuviese capacitado, fuese poco cuidadoso en el desempeño de los servicios o cometiese actos perniciosos para la buena marcha del contrato. Ello en el plazo máximo de veinticuatro horas desde el requerimiento que efectúe FFTMH a tal fin. Las sustituciones de personal no implicarán responsabilidad alguna para FFTMH respecto de las relaciones del contratista con el personal afectado.
- El contratista deberá remplazar el personal para cubrir las ausencias de trabajo ocasionadas por bajas por enfermedad, vacaciones, permisos, licencias, accidentes, etc., garantizando la prestación efectiva de los servicios contratados. Ello en el plazo máximo de veinticuatro horas.
- En relación a la Coordinación de Actividades Empresariales y conforme al R.D. 171/2004, que desarrolla el Art. 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, el contratista facilitará los datos relativos a la empresa, a los trabajadores, maquinaria y productos, en cumplimiento del R.D. antes mencionado.
- En el ámbito de los sistemas de Calidad, Medioambiente y Prevención de Riesgos Laborales, el contratista facilitará la relación de sus Requisitos. Se entiende como Requisito toda plantilla, documento o informe que no sea un requisito legal, pero sí de uso y/o aplicación exigida por el Cliente en sus instalaciones, tales como plantillas, procedimientos, instrucciones operativas, normativas internas, etc.
- En todos los carteles, publicaciones, folletos, etc., relacionados con el servicio figurará la leyenda: IMH (Instituto de Máquina-Herramienta / Erreminta Makina Institutua = KAFETEGI ZERBITZUA / SERVICIO DE CAFETERIA) al objeto de garantizar a los clientes de la FFTMH una imagen única de la actividad global del centro. Asimismo, todas las publicaciones y comunicaciones escritas u orales relacionadas con el servicio se realizarán en bilingüe (castellano y euskera).

## **16. DERECHOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**

Serán derechos de la empresa adjudicataria los siguientes:

- Gestionar y explotar las instalaciones cedidas para su uso como Bar--Cafetería de acuerdo al plan de explotación ofertado.
- Recibir de FFTMH los espacios cedidos y el equipamiento inventariado en el Anexo IV del presente Pliego.
- Cobrar los precios establecidos y congeniados con FFTMH.

## **17. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

El incumplimiento por el contratista de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato o de las que legalmente deba responder, dará derecho a FFTMH a optar entre exigir su cumplimiento o resolver el mismo, sin perjuicio del resarcimiento de daños y perjuicios y abono de intereses en ambos casos.

Más en concreto, y sin ánimo exhaustivo, se consideran incumplimientos susceptibles de determinar la resolución del contrato:

- La cesión de todo o parte del contrato a terceros sin autorización previa, expresa y escrita de la FFTMH.
- El reiterado incumplimiento por parte del contratista de las órdenes complementarias impartidas por la FFTMH como consecuencia del contrato.
- La no aportación del título de manipulador de alimentos en el plazo de un mes desde la notificación de la adjudicación.
- El incumplimiento de los horarios de apertura y cierre.
- El inicio tardío de la ejecución de la prestación.

Se faculta a la FFTMH para resolver el contrato, dejándolo sin efecto por incumplimiento de cualquiera de las condiciones establecidas en este Pliego o propuesta como base del contrato.

## **18. RESPONSABILIDAD**

Será obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.

El adjudicatario será el responsable de gestionar las reclamaciones que planteen los usuarios, para ello deberá habilitar las correspondientes hojas de reclamaciones que estarán a disposición de los usuarios.

## **19. EXTINCIÓN DEL CONTRATO**

El contrato se extinguirá al cumplirse el plazo por el que se otorga y por las demás causas previstas en este Pliego, quedando el contratista obligado a abonar y dejar libres y vacíos a disposición de la FFTMH, al finalizar el expresado plazo, el local y los demás bienes empleados para la prestación objeto de este contrato.

## **20. JURISDICCIÓN**

El orden jurisdiccional civil será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en relación con la preparación, adjudicación, efectos, cumplimiento y extinción del contrato.

Las partes se someterán a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de Eibar con renuncia expresa a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles.

## **ANEXO I. DESIGNACIÓN DE MEDIO PREFERENTE DE RECEPCIÓN DE NOTIFICACIONES**

D./D<sup>a</sup> ....., con domicilio en ..... y DNI nº ....., en nombre propio/en representación de ....., con domicilio en ..... y DNI o CIF nº ....., en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, enterado de la licitación para la cesión de uso de un espacio para la explotación como Bar-Cafetería en el Instituto de Máquina-Herramienta (IMH mediante la presente, designa como medio preferente para la recepción de cualquier notificación que FFTMH deba realizar con motivo de la licitación el siguiente (\*):

- **Fax.**
- **Correo electrónico.**
- **Correo certificado.**

(\*) *Indíquese el medio designado.*

En todo caso, a efectos de notificaciones, se indican los siguientes datos:

- N° de Fax: .....
- Dirección de correo electrónico: .....
- Dirección postal: .....
- Teléfonos/s de contacto: .....

[Nota: Al efecto de dar mayor agilidad a las notificaciones, se recomienda designar el fax del licitador como medio preferente, medio que será plenamente válido a efectos de notificaciones por ser el medio señalado por el propio licitador. No obstante, se admite la designación de otro medio como preferente. De no efectuarse dicha designación, se procederá a la notificación por correo postal certificado en el domicilio indicado.]

En ....., a ..... de ..... de 2012.

[Firma]

## ANEXO II. MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

“D./D<sup>a</sup>.....con domicilio en....., D.N.I. n°....., teléfono....., e-mail....., en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, en nombre propio (o en representación de....., con domicilio en....., y D.N.I. o C.I.F. [*Según se trate de persona física o jurídica*] n°....., enterado del Pliego de Cláusulas Económico-Administrativas y del Pliego de Prescripciones Técnicas que han de regir la licitación, mediante procedimiento negociado con publicidad, para la contratación de los servicios de bar y cafetería para el Instituto de Máquina-Herramienta (IMH).

### DECLARA:

**PRIMERO.-** Que no se encuentra incurso en ninguna de las incompatibilidades y prohibiciones para contratar recogidas en el artículo 60.1 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público y demás disposiciones vigentes sobre la materia.

**SEGUNDO.-** Que cumple con todos los requisitos y obligaciones exigidos por la normativa vigente en materia tributaria y de Seguridad Social.

En ....., a ...de.....de 2012.

Fdo:.....

### ANEXO III. MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D./D<sup>a</sup> ....., con domicilio en ..... y D.N.I. N<sup>o</sup> ....., en nombre propio, o en representación de ....., con domicilio en ..... y D.N.I. O C.I.F. N<sup>o</sup> ....., en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, enterado del Pliego de Cláusulas Económico-Administrativas que ha de regir la licitación, para la cesión de uso de un espacio para la explotación como Bar-Cafetería en el Instituto de Máquina-Herramienta (IMH)

DECLARA:

1º) Que se compromete a explotar como Bar-Cafetería los espacios cedidos por un plazo de 5 años iniciales y, en su caso, durante las prórrogas acordadas de común acuerdo..

2º) Que durante dicho plazo se compromete a abonar un **canon mensual** de ..... [Indíquese en letra y números] euros incrementados en el IVA correspondiente, esto es, en..... [Indíquese en letra y números] euros.

3º) Que, asimismo se compromete a establecer los siguientes precios por tipo de menús:

- **Precio del menú del día para el personal de IMH**..... [Indíquese en letra y números] euros incrementados en el IVA correspondiente, esto es, en..... [Indíquese en letra y números] euros.
- **Precio del menú del día para los invitados del IMH**, ..... [Indíquese en letra y números] euros incrementados en el IVA correspondiente, esto es, en..... [Indíquese en letra y números] euros.
- **Precio del menú del día para el resto de clientes**, ..... [Indíquese en letra y números] euros incrementados en el IVA correspondiente, esto es, en..... [Indíquese en letra y números] euros.

En....., a.....de.....de 2012.

## **ANEXO IV: INVENTARIO**

### **COMEDOR**

aliñadores	8 u.
Bandejas de acero inoxidable	4 u.
Barra de acero inoxidable de 600 cm.	1 u.
Cafetera FAEMA Tipo EX2 con dos mandos	1 u.
Cámara frigorífica de cuatro puertas COMERSA	1 u.
cartel de reservado	3 u.
cestitas de mimbre para pinchos	12 u.
coctelera de acero inoxidable	1 u.
comidas especiales	
copa coñac 1/2	9 u.
copa grande de coñac	11 u.
copas de agua	47 u.
copas de vino	48 u.
cubertería de comidas especiales	
cuchara para día IMH	212 u.
cuchara sopera	30 u.
cucharas	176 u.
cucharilla de postre	30 u.
cucharilla grande	31 u.
cucharillas de postre	46 u.
cucharillas pequeñas	92 u.
cucharillas reuniones buenas	22 u.
cucharillas reuniones finas	11 u.



cuchillo de carne	30 u.
cuchillo de postre	14 u.
cuchillo de postre	30 u.
cuchillos de carne	200 u.
ensaladera	7 u.
Expositor de cristal marca VIDUR	1 u.
Frontal de acero inoxidable de 600 cm.	1 u.
jarra de cerveza 0,2 L	14 u.
jarra de cerveza 0,3 L	18 u.
jarra de cerveza de 0,5 L	2 u.
Jarra de leche grande	2 u.
Jarra de leche pequeña	2 u.
jarra grande porcelana	1 u.
jarra pequeña porcelana	2 u.
Lavavajillas FAGOR modelo FI-12-S	1 u.
Línea completa de servicio "Self Service": 4 módulos+línea de pan+bandejas (en almacén)	1 u.
Maquina de hielo ICEMATIC modelo N30L.	1 u.

### **MENÚ DEL DÍA**

Mesas de melanina	41 u.
Módulos fregaderos de acero inoxidable de un pozo	2 u.
Molinillo ORTEGA	1 u.
Paleta de pescado .....	24 u.
Palillero de cristal .....	5 u.
palillero de madera .....	3 u.
paneras cuadradas de mimbre .....	12 u.

paneras rectangular de mimbre .....	6 u.
paneras redondas de mimbre .....	11u.
Papelera de plástico	2 u.
Paragüero	1 u.
Perchero	2 u.
platos de café con leche .....	18 u.
platos de café cortado.....	24 u.
platos de con hielo .....	12 u.
plato de plástico duro para día IMH .....	300 u.
plato de postre .....	41 u.
plato de postre .....	63 u.
plato grande .....	7 u.
plato hondo de postre .....	21 u.
platos ensalada .....	50 u.
platos hondos .....	69 u
platos llanos .....	88 u
Sillas negras metálicas y plegables	100 u.
Soporte de bandeja	1 u.
Soporte de TV. Blanco marca AVF tara 50 Kg.	1 u.
tenedor de carne.....	30 u.
tenedor de pescado .....	36 u.
tenedor de postre .....	30 u.
tenedores .....	178 u.
tenedores de postre .....	34 u.
tenedor para día IMH .....	221 u.
Teteras	4 u.

teteras grande .....	1 u.
teteras pequeñas.....	1 u.
vaso ancho .....	19 u.
vaso de 0,5 L.....	7 u.
vaso de chupito alto .....	12 u.
vaso de chupito bajo .....	20 u.
vaso de tubo .....	21 u.
vasos con anilla"café con leche".....	48 u.
vasos con anilla"café cortado".....	56 u.
vasos de agua .....	105 u.

#### **MOBILIARIO**

armario de pino 2,8 m. con dos vitrinas espositor.....	1 u.
armario escobero de melamina 30x60x200 .....	1 u.
balda de madera 1,5 m para cajas de manteles .....	1 u.
balda de melamina de 1,2m. Para bollería .....	1 u.
balda de melamina de1 m. " en almacén" .....	1 u.
baldas de cristal de 10mm con soportes longitud 60 cm.....	2 u.
bandejas de horno	
barra de madera para colgar manteles .....	1 u.
báscula hasta 10 Kg. ....	1 u.
báscula hasta 2 Kg. ....	1 u.
bizcocho 60X40X5.....	2 u.
Calculadora con impresora ELCO " utilidad con euros" .....	1 u.
carro de carga de 150 kg. ....	1 u.
ceniceros de cristal pequeños .....	24 u.
cortina con riel de 1 m. Para ventana de cocina .....	1 u.

cortinas con riel de ventanas exteriores.....	10 u.
cubos de basura con ruedas y tapa .....	2 u.
dosificador de ambientador .....	1 u.
extractor SP .....	1 u.
guantes para horno .....	1 par
horno UNOX KW 5,4 , dos ventiladores , para bandejas de 60X40 .....	1 u.
macetas con flores y soportes .....	6 u.
marco con borde rojo 70X50 .....	1 u.
marcos con borde rojo 50X30 .....	3 u.
manteles algodón de cuadros "colores resistentes a la lejía"	
mueble con baldas de melamina para bollería .....	1 u.
pan con rejilla 60X40 " para 5 barras ".....	4 u.
para dos mesas .....	9 u.
para tres mesas .....	7 u.
para una mesa .....	5 u.
peso electrónico hasta 5 Kg.y líquidos. ....	1 u.
planas 60X40 .....	8 u.
plancha eléctrica de dos cuerpos .....	1 u.
rejillas 59 X 35 .....	2 u.
registradora SAMSUNG mod. ER 290 " utilidad con euros" .....	1 u.
reguladores de velocidad SP , 5 posiciones .....	6 u.
robot de cocina BRAUN .....	1 u.
soportes de madera para folletos " bocatas" .....	2 u.
tritador industrial SAMNIC brazo de 60cm. Fijo .....	1 u.
ventiladores SP de 1,5m. ....	6 u.

#### **UTENSILIOS COCINA**

Abrelatas	2 u.
Abridor de botellas	3 u.
aceitera inox de cocina .....	1 u.
afilador de cuchillos.....	1 u.
Agarra cazuelas	1 u.
araña .....	1 u.
bandejas de plástico con asas .....	3 u.
Balda de acero inoxidable de 270 cm.	1 u.
Balda de acero inoxidable de 400 cm.	1 u.
Bandeja de horno de acero inoxidable 32 X 52 X 5	6 u.
Bandeja de horno de acero inoxidable 39 X 52 X 7	2 u.
bandejas de inox 20.....	8 u.
bandejas de inox 25.....	8 u.
bandejas de inox 30.....	6 u.
bandejas de inox 35.....	3 u.
bandejas de plástico montables grande .....	2 u.
bandejas de plástico montables mediana .....	2 u.
bandejas de plástico montables pequeña .....	2 u.
varillas grandes .....	2 u.
varillas pequeñas .....	1 u.
Batitronic MOULINEX	1 u.
bol grande inox.....	2 u.
bol inox pequeño con asas .....	1 u.
bol plástico blanco postre.....	68 u.
bol plástico marrón postre.....	47 u.
Boles flaneras	3 u.

Boquillas	7 u.
boquillas para aceite .....	1 u.
caja de plástico .....	1 u.
caja de plástico con tapa alta .....	2 u.
caja de plástico con tapa alta con ruedas .....	1 u.
caja de plástico con tapa baja .....	1 u.
Carro de acero inoxidable de bandejas	1 u.
Carro de acero inoxidable de bandejas (en almacén)	1 u.
Cascanueces	1 u.
cazo de 18 .....	1 u.
cazo de acero inoxidable 10 .....	1 u.
cazo de acero inoxidable 12 .....	1 u.
cazo de plástico " resistente al calor " .....	1 u.
Cazos de servicio	3 u.
cazos de servir .....	8 u.
cazuela alta de 24.....	1 u.
cazuela de 28 alta .....	1 u.
cazuela de 30 alta .....	1 u.
cazuela de 30 baja .....	1 u.
cazuela de 34 baja.....	1 u.
cazuela de 45 baja .....	1 u.
Cazuela de barro	1 u.
Cazuela de N° 24	1 u.
Cazuela de N° 28	1 u.
Cazuela de N° 38	2 u.
Cazuela de N° 45	1 u.

cazuela plana 28 .....	1 u.
cazuela plana 36 .....	1 u.
Chino	1 u.
Cocina eléctrica EURAST de 3 placas	2 u.
Coladores	2 u.
corta pizza .....	1 u.
cortador de huevos doble , en rodajas y gajos .....	1 u.
cortador de huevos en rodajas .....	1 u.
Cortadora de fiambre BRAHER modelo 250	1 u.
Cuchara de madera	1 u.
cuchara de madera 60 cm. ....	1 u.
Cuchara de servicio	1 u.
cucharas de servir de 25 cm. ....	10 u.
Cucharilla de patata	1 u.
Cuchillo de sierra	1 u.
cuchillo de sierra para pan .....	1 u.
Cuchillos chuleteros	4 u.
cuchillos de mango de madera .....	2 u.
cuencos de barro cuajada.....	59 u.
cuencos de barro.....	21 u.
Descorazonador	1 u.
Desescamador	1 u.
dosificador de jabon.....	2 u.
dosificador de papel secante .....	2 u.
Escurreidor	1 u.
Espátulas	2 u.

exprimidor manual.....	1 u.
Espumadera	2 u.
espumadera 10 .....	2 u.
espumadera 16 .....	1 u.
espumadera 18 .....	1 u.
espumadera de plástico " resistente al calor ".....	2 u.
espumaderas domesticas .....	3 u.
Estantería de varillas de acero inoxidable	1 u.
Exprimidor MOULINEX modelo CITROMAX	1 u.
Flaneras	36 u.
flaneras grandes.....	60 u.
flaneras mini .....	28 u.
Freidora marca FAGOR	2 u.
Frigorífico 4 puertas marca AREVALO	1 u.
Fuentes de servicio	4 u.
ganchos jamoneros .....	6 u.
hacha grande .....	1 u.
hacha pequeña .....	1 u.
Lengua de gato grande	1 u.
Lengua de gato pequeña	1 u.
Machete de carne	1 u.
machete de pescado .....	1 u.
Manga pastelera	2 u.
mangas .....	2 u.
maza de madera para chino .....	2 u.
mazo de madera .....	1 u.



Media marmita N° 20	1 u.
Mepansa extractora de humos (en techo de la cocina)	1 u.
Micro hondas RADARANGE modelo R 5520 A1	1 u.
Modulo de 100 cm. de acero inoxidable	1 u.
Modulo de 120 cm. de acero inoxidable	1 u.
Modulo de 270 cm. de acero inoxidable con cajones	1 u.
Modulo de 270 cm. de acero inoxidable fregadero de 2 pozos	1 u.
Modulo de 280 cm. de acero inoxidable	1 u.
Modulo de 300 cm. de acero inoxidable	1 u.
molde de puding sin antiadherente de 20 .....	1 u.
molde de puding sin antiadherente de 35 .....	1 u.
moldes de puding 20 .....	1 u.
moldes de puding 25 .....	5 u.
Moldes de repostería	3 u.
mortero .....	1 u.
olla expres 6 L. ....	2 u.
paleta de madera 20 cm .....	1 u.
paleta de pescado .....	1 u.
paleta de repostería 40 cm .....	1 u.
Paleta tarta	1 u.
paletas de servir .....	2 u.
paletas plancha .....	2 u.
Panera de plástico 20 X 29 cm.	1 u.
Panera de plástico 29 X 41 cm.	1 u.
Paneras	5 u.
Pasapurés	1 u.

pelapatatas .....	2 u.
picadora manual de ajo .....	1 u.
Pie de madera 40 X 40	1 u.
Pinza	1 u.
Pinza ensalada	1 u.
pinzas carne de 25 cm. ....	1 u.
pinzas carne de 40 cm.....	1 u.
pinzas de hielo .....	9 u.
pinzas de servir .....	3 u.
pinzas de servir pasta .....	1 u.
platos pizza .....	4 u.
Porta rollos de papel de aluminio 30 cm.	1 u.
Porta rollos TRAPICEL	1 u.
Puntilla (ostras)	1 u.
quemador de tarta .....	1 u.
Rallador	1 u.
Rallador MOULINEX	1 u.
recipiente alto de plastico para barras de pan.....	1 u.
remo de madera 90 cm. ....	1 u.
robot montador nata molinex .....	1 u.
rodillo de madera .....	1 u.
Rondón N° 28	1 u.
Rondón N° 36	1 u.
Rustideras	2 u.
sartén freidora de hierro.....	2 u.
sartenes de 25 de mango de madera .....	2 u.

sartenes de distintos tamaños .....	6 u.
Sartenes de N° 20	2 u.
Sartenes de N° 24	2 u.
Sartenes de N° 28	2 u.
Sartenes de N° 32	1 u.
Sartenes de N° 36	1 u.
Soperas	2 u.
Tabla de madera	1 u.
Tabla de poliuretano	1 u.
tenedor de 25 cm .....	1 u.
Tenedor de madera	1 u.
Tenedor de servicio	1 u.
tenedor de trinchar .....	2 u.
Tijera	1 u.
tuper varios tamaños.....	18 u.
utensilio de bolas de helado .....	1 u.
Varilla	2 u.
<b>ALMACEN</b>	
Armario estantería de melanina	1 u.
Carro de acero inoxidable	1 u.
cojines cuadrados para sillas.....	40 u.
Congelador de verduras LIEBHERR	1 u.
Estantería de varillas de acero inoxidable	2 u.
Frigorífico WHIRLPOOL - 2 puertas	1 u.
Lavavajillas FAGOR modelo FI- 300 B	1 u.
Modulo 55 cm. de acero inoxidable	1 u.

Modulo fregadero de acero inoxidable de 2 pozos 1 u.

Termo eléctrico FAGOR modelo RG 100 - L 1 u.

### **MAQUINAS**

máquina de café SAECO GRUP 7 ..... 1 u.

máquina de aperitivos 14 canales ..... 1 u.

dispensadores de papel higiénico scottex rollo industrial ..... 4 u.

dispensador de toalla de baño..... 2 u.

### **CUBERTERIA**

Cucharas (almacén) 88 u.

Cucharillas 71 u.

Cuchillos carne 100 u.

Cuchillos postren 94 u.

Tenedores postren 28 u.

Tenedores (almacén) 79 u.

### **PLATOS**

Plato hondo 90 u.

Plato llano 100 u.

Plato postre hondo 37 u.

Plato postre 63 u.

### **TAZAS BARRA**

Plato taza grande 23 u.

Plato taza pequeña 43 u.

Taza de café 28 u.

Taza de té 32 u.

### **TAZAS PROFESORES**

Plato grande 21 u.

Plato pequeño	24 u.
Taza de café con leche	22 u.
Taza de café	17 u.
<b>CRISTALERIA</b>	
Bol de cristal	37 u.
Cubitera	1 u.
Vasos	72 u.
<b>VARIOS</b>	
Cubos de basura	4 u.
Ceniceros	8 u.
Saleros	4 u.
Servilleteros	6 u.