



PLIEGO DE CONDICIONES JURÍDICAS Y ECONÓMICAS PARA LA CESIÓN DE USO GRATUITA (CONTRATO DE COMODATO) DE LAS INSTALACIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A.

1.-Objeto y calificación del contrato.

El objeto del presente Pliego es la definición de las condiciones que regirán para la presentación de ofertas y la cesión de uso gratuita (contrato de comodato) de las instalaciones para la prestación de servicios de restauración y cafetería a realizar en el CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A., regulando, junto con la documentación que se adjunta, la forma de materializar las propuestas por parte de las empresas ofertantes y el contrato posterior a concertar entre CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A. y el Adjudicatario.

El contrato definido que tiene la calificación de contrato privado de comodato se regirá por el presente pliego, por sus propias cláusulas, con libertad de pactos, en su defecto por lo establecido en los artículos 1.741 a 1.752 del Código Civil.

2. Procedimiento de selección y adjudicación

La forma de adjudicación del contrato de comodato para uso de las instalaciones y la consiguiente explotación del restaurante-cafetería será el procedimiento abierto, en el que todo empresario interesado podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato.



Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa se atenderá a varios criterios directamente vinculados al objeto del contrato, de conformidad con lo establecido en la cláusula 13 del presente Pliego.

3. Información de la actividad contractual

Con el fin de asegurar la transparencia y el acceso público a la información relativa a su actividad contractual, y sin perjuicio de la utilización de otros medios de publicidad, este Club cuenta con la página web siguiente: www.clubmatagrande.com

4. Duración del contrato.

La cesión de uso gratuito de las instalaciones y la consiguiente prestación de los servicios de explotación de la cafetería y del restaurante tendrá lugar durante un período de un año a partir de la firma del contrato, siendo los primeros tres meses de prueba. Este período de vigencia de un año, con expresa finalización, podrá ser prorrogado, por iguales periodos, por acuerdo expreso de las partes, salvo que con tres meses de antelación a la finalización del mismo o de cualquiera de sus prórrogas fuese denunciado por cualquiera de las partes contratantes.

El mencionado período de prueba se entenderá como un plazo de tres meses en el que entidad concedente observará el cumplimiento por el adjudicatario de las normas y condiciones detalladas en el contrato, así como la calidad y esmero en el servicio y el estricto cumplimiento de las obligaciones asumidas (prestación de los servicios,



horarios, mantenimiento de plantillas, etc). A tal efecto, mensualmente se elaborará una hoja de incidencias en las que la entidad concedente advertirá de los posibles defectos en el servicio, debiendo la adjudicataria adoptar las medidas correctoras oportunas. Se entenderá que, quince días antes del término de dicho período de prueba, ante la eventualidad de una falta de satisfacción por los servicios prestados por el adjudicatario, CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A. podrá comunicar al mismo la resolución del contrato, sin compensación o contrapartida alguna entre las partes, en cuyo caso el adjudicatario quedaría asimismo libre de sus obligaciones y le serían restituidas todas sus fianzas o avales (salvo la parte que, en su caso, pudiera cubrir posibles desperfectos producidos durante el período de contrato).

5. Precio de la cesión.

Al establecerse una cesión de uso de carácter gratuito el adjudicatario no deberá abonar cantidad de dinero alguna y por consiguiente el Club Matagrande, S. A. no percibirá ningún dinero en contraprestación por dicha cesión. No obstante serán por cuenta del adjudicatario los géneros y productos a comercializar, los consumos de gas/propano (trimestral) destinados al servicio de Bar-Restaurante, limpieza, desinfección/fumigación de todo el área destinado al servicio de restauración y demás suministros; si bien el consumo de agua y electricidad relativo a iluminación y aire acondicionado correrá a cargo de Club Matagrande, S. A.

El adjudicatario queda obligado a suscribir una póliza de seguro de responsabilidad civil y de daños de cualquier tipo derivado de la actividad del servicio de restauración y por importe suficiente para cubrir éstos, en compañía de reconocida



solvencia; debiendo presentar a la gerencia del Club copia de la póliza correspondiente para su archivo con el contrato a formalizar.

Las cantidades de Responsabilidad Civil serán como mínimo:

Responsabilidad Civil Explotación ->90.000€

Responsabilidad Civil ante el propietario -> 90.000€

Responsabilidad Civil de productos -> 90.000€

Capital de Responsabilidad por daños -> 40.000€

6. Presentación de ofertas y documentación a presentar.

Las ofertas se presentarán en la Gerencia del Club Matagrande, S. A., sito en Camino de Matagrande, s/n, en horario de atención al público, en el plazo comprendido entre los días 15 de agosto al 15 de septiembre.

La presentación de una oferta supone la aceptación incondicionada por el empresario de las cláusulas del presente Pliego.

Las ofertas para tomar parte en la negociación se presentarán en dos sobres cerrados, firmados por los candidatos y con indicación del domicilio a efectos de notificaciones, en los que se hará constar la denominación del sobre y la leyenda «Oferta para la cesión de uso gratuito de las instalaciones para la explotación del servicio de cafetería y restaurante del “Club Matagrande, S. A.”. La denominación de los sobres es la siguiente:

— **Sobre «A»:** Documentación.

— **Sobre «B»:** Documentación Técnica.



Los documentos a incluir en cada sobre deberán ser originales o copias autenticadas, conforme a la Legislación en vigor.

Dentro de cada sobre, se incluirán los siguientes documentos, así como una relación numerada de los mismos:

SOBRE «A» DOCUMENTACIÓN

Se presentará conforme al siguiente modelo:

«MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

D. _____, con domicilio a efectos de notificaciones en _____, c/ _____, n.º ____, con DNI n.º _____, en representación de la Entidad _____, con CIF n.º _____, a efectos de su participación en la licitación _____, ante _____

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

PRIMERO. Que se dispone a participar en la contratación de la cesión de uso gratuito (contrato de comodato) de las instalaciones para la explotación del servicio de cafetería y restaurante del “Club Matagrande, S. A.”

SEGUNDO. Que cumple con los siguientes requisitos:



- Que posee personalidad jurídica y, en su caso, representación.
- Que se encuentra al corriente en el pago a suministradores y proveedores, así como en sus relaciones comerciales con las entidades financieras.
- Que se somete a la Jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de Antequera 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 que pudiera corresponder al licitador.
- Que la dirección de correo electrónico en la que efectuar notificaciones es gerente@clubmatagrande.com

Y para que conste, firmo la presente declaración.

En _____, a ___ de _____ de 20__.

Firma del declarante,

Fdo.: _____»

**SOBRE «B»
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**



- Documentos que permitan al Consejo de Administración valorar las condiciones de las ofertas según los aspectos de negociación.

- Proyecto de explotación de cafetería-restaurante que contenga: forma de prestar el servicio, personal destinado para la ejecución del contrato, cartas de menú, variedad en tapas frías y calientes, calendario de apertura, horarios de invierno y verano, ofrecimiento de menús para eventos especiales (Ejemplo: Día del Pescaíto, Día del Arroz, Parrillada, etc.), servicios extraordinarios correspondientes al uso que se le pueda dar a determinados espacios tales como terrazas, bar de verano y chiringuito de piscina, y, organización de grandes eventos de hasta 400 comensales.
- Documentos en los que consten la experiencia y/o capacitación profesional (Titulación y cursos relacionados con la actividad).
- Documento de Mejoras introducidas por el ofertante relativas a la colaboración económica para soportar los honorarios del personal animador-artista para fiestas o celebraciones contempladas en la programación anual de actividades del Club (Anexo I).
- Lista de precios de bebidas y comidas conforme al Anexo II.
- Documento justificativo de que el ofertante tiene su domicilio social y/o fiscal en la ciudad de Antequera.

7. Descripción de los servicios a prestar

El horario de la explotación de las instalaciones será fijado de común acuerdo conforme el horario propuesto por el adjudicatario en su proyecto de explotación y con la aceptación expresa del Consejo de Administración, con estricto condicionamiento el que tal actividad establezca la legalidad vigente y siempre en armonía con los intereses y



horarios del CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A., Dicho horario se entenderá como de servicios efectivos de la cafetería y del restaurante, es decir, que deberá estar dispuesta para su funcionamiento efectivo en las horas mencionadas (y no sólo abiertas, por ejemplo para la limpieza).

Los horarios aceptados podrán modificarse en el caso de que se pacten con anterioridad con el Consejo de Administración de CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A.

Las especiales características de la cafetería y del restaurante explican la necesidad de fijar una serie de premisas o condiciones que habrán de cumplirse, a saber:

- Cuidado esmerado de la imagen.
- Se excluyen expresamente la colocación en el restaurante de máquinas tragaperras, máquinas recreativas, máquinas expendedoras, así como cualquier modificación del mobiliario existente y su distribución, este aspecto queda sometido a la consideración y aprobación expresa y por escrito del Consejo de Administración.

CAFETERIA

- Calidad en el servicio y precios razonables.

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente el compromiso adquirido de las cartas de menús presentadas en su proyecto de explotación, con un mínimo de un menú del día (4 primeros platos, 4 segundos platos y 4 postres), (posibilidad de ampliar en fin de semana a 6 platos) a precios razonables y cuya supervisión será siempre objeto de autorización de la entidad concedente.



Será obligatorio el cumplimiento estricto de las tapas ofertadas en su proyecto de explotación por parte del adjudicatario, mínimo cinco tapas calientes y cinco tapas frías, a dispensar en la barra del bar-cafetería y en la zona destinada a servicio de restauración en la piscina.

La lista de precios de venta al público presentada por el adjudicatario en su proyecto de explotación será aplicable durante toda la vigencia del contrato, sin excepción de horas y días determinados, y, debe estar expuesta en lugar visible. Cualquier revisión que pretenda el adjudicatario deberá ser solicitada por escrito y contar con la autorización expresa del Consejo de Administración de CLUB MATAGRANDE, S.A.

RESTAURANTE

- En este servicio se estará a lo dispuesto en el Proyecto de Explotación que para el mismo presente el adjudicatario. Es interés de la entidad concedente que el servicio del restaurante este lo más acorde posible con los acontecimientos que se desarrollan dentro del propio Club y que este forme parte activa, desde un punto de vista gastronómico, de los mismos.

SERVICIOS EXTRAORDINARIOS

- Estos serán planteados de forma independiente por cada uno de los concursantes en su proyecto de explotación, como tales entendemos el uso que se le pueda dar a determinados espacios tales como terrazas, bar de verano, chiringuito de piscina y merenderos.



Para cada uno de los servicios se exigirá profesionalidad y estricta sujeción a la normativa vigente. La cafetería y el restaurante deberán estar gestionados por un equipo de profesionales cualificados y competentes. Todo el personal deberá encontrarse reglamentariamente contratado y asegurado, la empresa adjudicataria dará cuenta del cumplimiento de tales obligaciones con la presentación de los documentos que lo acrediten (contratos de trabajo, boletines de cotización, partes de alta, etc.) y que serán presentados mensualmente o cada vez que se experimente alguna modificación a la gerencia de CLUB MATAGRANDE, S.A.

Será de exclusiva responsabilidad del adjudicatario cualquier incumplimiento de la legalidad vigente, y responderá de cuantas infracciones se deriven del ejercicio de la actividad de la cafetería y restaurante. Así mismo, será de cuenta del adjudicatario cualquier tipo de arbitrio, impuesto, obligación social, laboral, de salud laboral o de seguridad que sean consecuencia del ejercicio de la actividad, sin que el CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A. sea responsable de su incumplimiento.

El personal empleado para tales actividades deberá ir convenientemente uniformado, siendo por cuenta del adjudicatario dichos uniformes, cuyo diseño se someterá a expresa autorización del Consejo de Administración de CLUB MATAGRANDE, S.A.

COMPATIBILIDAD DE INTERES.

Esto es, la cafetería y el restaurante se encontrarán siempre vinculados al CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A., de tal manera que la



viabilidad de sus iniciativas comerciales y de marketing estará supeditada a la aprobación expresa del Consejo de Administración de CLUB MATAGRANDE, S.A. Por esta razón, cualquier iniciativa distinta de la expresada en su proyecto de explotación deberá ser puesta en conocimiento de dicho órgano de administración, antes de su implantación o puesta en marcha. Así mismo, en caso de la identificación de cualquier artículo o servicio del restaurante o cafetería, se dispondrá siempre del anagrama, distintivo o logotipo del CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A., de manera exclusiva, sin que tal distinción pueda compatibilizarse con ningún otro distintivo ajeno al CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A.

8. Instalaciones a ceder para la explotación del servicio.

Las zonas de explotación del servicio serán las siguientes:

- Cafetería
- Restaurante: planta baja en su conjunto incluido la zona de descanso y relax entrando a la derecha junto al televisor de entrada al salón y planta primera.
- Bar de verano y terrazas
- Chiringuito de piscina
- Barra zona deportiva en eventos que organice el club y se requiera.

*Zonas que se excluyen de la explotación del servicio: sala de juegos y la habitación-sala de la planta superior.

9. Compromisos y obligaciones del adjudicatario.

- Prestar el servicio de restauración a socios, visitantes, colectivos sociales y culturales, autoridades, etc. que lo soliciten durante sus



horas de apertura al público, o bien fuera de estas horas si así es concertado y autorizado preceptivamente por el Consejo de Administración de CLUB MATAGRANDE S.A. Dicho servicio se ofrecerá con la garantía suficiente de calidad e higiene, conforme a la legalidad vigente.

- El adjudicatario recibirá la cafetería y el restaurante totalmente terminados y dotados de los elementos que aparecen en el inventario (Anexo III) completo de sus instalaciones, maquinaria y material que se pone a su disposición y que se adjunta al presente Pliego que será firmado por ambas partes.
- Serán compromisos ineludibles del adjudicatario: el mantenimiento en perfecto estado de conservación del inmovilizado cedido, destinándolo exclusivamente al uso pactado; realizar por su cuenta todas las reparaciones que sean precisas y su reposición, respondiendo de los daños y perjuicios ocasionados por los usuarios y devolver las instalaciones y material diverso en el idéntico estado de perfección de uso en el que se entregan.
- Mantener en condiciones óptimas de limpieza diaria el recinto de la cafetería y del restaurante y, en su caso, de todas las instalaciones que explote el adjudicatario, prestando especial atención a la zona de terraza, siendo obligatorio su recogida de basura así como su baldeo diario cuando hay servicio en la misma. y la barra en la zona deportiva siendo de obligado cumplimiento después de un evento dejarla en perfecto estado de limpieza y recogida de enseres. Asimismo, se sanearán aquellas dependencias que se pudiesen utilizar contando con el permiso de la entidad concedente.
- Prestar, por el medio que se estime conveniente, la labor de vigilancia de las restantes dependencias e instalaciones del CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A., especialmente en horario de clausura

del mismo cuando el servicio de la cafetería y/o del restaurante estén abiertos, y en prevención de robos, desperfectos u otras incidencias que pudieran ocasionarse.

10. Obligaciones específicas del adjudicatario.

- 1.- Prestar los servicios objeto del contrato con diligencia y eficacia, de forma general, sin que tenga lugar ningún tipo de discriminación en el acceso al servicio.
- 2.- Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario no podrá interrumpir la prestación de los servicios, salvo en caso de huelga laboral, en el que, no obstante, estará obligado a establecer los servicios mínimos necesarios de conformidad con la legislación vigente.
- 3.- Destinar a la prestación de los servicios todos los medios materiales y humanos previstos en su oferta y aquellos que constarán en el correspondiente contrato.
- 4.- El adjudicatario no podrá ceder, subcontratar o traspasar funciones o cometidos designados dentro de los servicios, ni aun parcialmente, sin que la propia entidad concedente tenga conocimiento y lo autorice expresamente por escrito.
- 5.- Disponer de un Libro y Hojas de Reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten para acusar recibo de todas aquellas quejas que pudiesen formular los usuarios por razón del servicio, de las cuales se dará inmediata cuenta a la entidad concedente.
- 6.- Cuidar la presencia y conservación de las instalaciones, maquinaria, mobiliario y demás equipos empleados en los servicios con el mayor esmero, dando siempre una imagen de pulcritud y eficacia.



- 7.- Facilitar en todo momento la labor de inspección de la Dirección del CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A. con aportación de documentos que se requieran, datos de interés y aclaraciones pertinentes.
- 8.- Cumplir con sus trabajadores las disposiciones legales de prevención de riesgos laborales que serán siempre de su exclusiva responsabilidad aportando la documentación acreditativa antes de la formalización del contrato.
- 9.- Observar en todo momento una conducta de respeto y absoluta corrección en el trato con los socios y los visitantes, así como con el personal a su servicio.
- 10.- Responder de toda indemnización civil por daños o accidentes que ocasionen los operarios, vehículos o instrumentos de trabajo empleados en los servicios.
- 11.- Así mismo, el adjudicatario será responsable ante la entidad concedente de las faltas que cometan sus trabajadores y que tengan trascendencia ante terceros, y quedará obligado al resarcimiento de los daños que se causen con motivo de la defectuosa prestación de los servicios.

11. Derechos del adjudicatario.

- Recibir el oportuno asesoramiento de la entidad concedente para resolver las cuestiones que pudieran representar una traba o impedimento en la debida prestación de servicios.
- Derecho de exclusividad respecto a la prestación de servicios de restauración, catering, etc. que se celebren en el CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A. por cuenta del mismo, con motivo de actos organizados por el propio Club.



12. Garantías y seguros.

Con anterioridad a la formalización y firma del pertinente contrato, el adjudicatario deberá presentar documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias (Agencia Tributaria, Consejería de Hacienda de la Junta de Andalucía y Ayuntamiento de Antequera) y con la Tesorería de la Seguridad Social, así como constituir un aval bancario por la cantidad de 3.000,00€, en concepto de garantía. Para proceder a la firma del contrato deberá acreditarse la constitución de dicho aval mediante la entrega del documento bancario, como condición imprescindible para la contratación, en concepto de FIANZA, que estará en depósito durante la duración del presente contrato. Dicho aval servirá para responder de los perjuicios que se pudieran derivar de la relación contractual y por el tiempo que permanezca en vigor el contrato, siendo devuelto por Club Matagrande, S. A. al contratista a la finalización del mismo, siempre y cuando que, por motivos de incumplimiento, falta de pago de suministro del gas butano, deterioro de mobiliario, maquinaria u otros, no se lleve a cabo tal devolución.

13. Adjudicación.

La Propiedad se reserva el derecho de adjudicación al ofertante que considere más conveniente e incluso dejar desierto este Concurso. No serán consideradas las ofertas que no cumplan estrictamente con lo regulado en este Pliego de Bases.



Se aprobará la mejor oferta de entre las presentadas, valorándolas de acuerdo al siguiente baremo:

- Proyecto de explotación de cafetería-restaurante: Máximo 5 puntos.
 - Documento en el que conste la experiencia y/o capacitación profesional en el sector de la restauración, bien como personal asalariado o como personal por cuenta propia (Titulación y cursos relacionados con la actividad): Máximo 4 puntos.
 - Mejoras introducidas por el ofertante relativas a la colaboración económica para soportar los honorarios del personal animador-artista para fiestas o celebraciones conforme a la programación anual de actividades del Club (Anexo I): Máximo 3 puntos.
 - Lista de precios conforme al modelo facilitado (Anexo II): Máximo 2 puntos.
 - Tener domicilio social y/o fiscal en la ciudad de Antequera: 1 punto.
- Máxima puntuación total posible..... 15 puntos.

La entidad concedente se reserva la facultad de establecer los controles que estime oportunos para el seguimiento y cumplimiento del Contrato.

14. Rescisión del contrato.

El incumplimiento grave e injustificado por el adjudicatario de cualquiera de las cláusulas del presente Pliego en lo relativo a normas, compromisos y obligaciones, mediadas dos advertencias previas por escrito, podrá constituir motivo de rescisión del contrato por la entidad concedente. En el eventual caso de tal incumplimiento, el CLUB SOCIAL MATAGRANDE, S.A. se reserva el derecho a percibir, en concepto de indemnización:



- a) Un 50% del importe de la fianza depositada si la rescisión por incumplimiento se produjera antes de finalizar los seis primeros meses de contrato.
- b) Un 25% del importe de la fianza depositada, si lo fuera antes de finalizar el primer año.

En el caso de que el prestatario decidiera proponer la rescisión del contrato con anterioridad a la fecha de vencimiento del mismo o de cualquiera de sus prórrogas, la entidad concedente se reserva el derecho de percibir, en concepto de compensación, de manera análoga a lo expresado en el párrafo anterior:

- a) Un 50% del importe de la fianza depositada si la rescisión por incumplimiento se produjera antes de finalizar los primeros seis meses de contrato.
- b) Un 25% del importe de la fianza depositada, si lo fuera antes de finalizar el primer año.

En todo caso, la rescisión anticipada del contrato deberá ser solicitada con una antelación mínima de tres meses. Se exceptuarán las indemnizaciones por rescisión anticipada del contrato cuando esta sea de mutuo acuerdo entre ambas partes.



ANEXO I

PROGRAMACIÓN ANUAL DE ACTIVIDADES 2024

- Reyes Magos
- Carnaval
- Open Pádel Solidario
- Día del Club
- Torneo Benéfico Pádel
- Día de la Virgen del Carmen.
- Cursos de verano
- Fiesta fin de verano.
- Fiesta de Halloween.
- Bingo Benéfico.
- Zambomba Flamenca.
- Fiesta Fin de Año.

D. _____ APORTO MEJORAS EN
FORMA DE ACTUACIONES/EVENTOS POR UN IMPORTE DE
_____ (en letra) EUROS, INCLUIDO
I.V.A., _____ (en número) €.



ANEXO II

- Aportación carta propia con precios

EJEMPLO-MODELO

BEBIDAS	PRECIOS
Botella agua mineral 0.50 Cl.	
Botella agua mineral 1,5 L.	
Media o Tubo de cerveza con tapa	
Tubo de tinto de verano con tapa	
Caña con tapa	
Refrescos	
Jarra de cerveza	
Batidos	
Combinado bebida nacional	
Combinado bebida importación	
Cerveza sin alcohol	
Zumos	
Copa Manzanilla	
Copa Fino	
Copa tinto	
Botella Manzanilla $\frac{3}{4}$	
Botella Manzanilla $\frac{1}{2}$	
Botella Fino $\frac{3}{4}$	
Botella Fino $\frac{1}{2}$	
Botella Tinto $\frac{3}{4}$	
Botella Reserva $\frac{3}{4}$	
Botella Gran Reserva $\frac{3}{4}$	
Botella tinto crianza $\frac{3}{4}$	
COMIDAS	PRECIOS
1.- BOCADILLOS:	
Bocadillo Jamón Serrano	



Bocadillo Filete de cerdo	
Pepito de ternera	
Sándwich (jamón de York, queso, mantequilla)	
Bocadillos de Queso, Tortilla de patatas, Calamares, etc.	
Bocadillo de Chorizo, Salchichón	
Campero	
Serranito	
Hamburguesas	
Perrito	
2.- TAPAS:	
Tapas frías	
Tapas calientes	
Tapas especiales	
Montaditos	
3.- ENTRANTES	
4.- SOPAS	
5.-REVUELTOS	
3.- RACIONES:	
4.-PESCADOS	
5.- CARNES	
<u>Menú del Día(A elegir entre 4 primeros platos, 4 segundos platos, 4 postres, 1 bebida y pan)</u>	



BAREMACIÓN

Entidad:

- Proyecto de explotación de cafetería-restaurante que contenga: forma de prestar el servicio, personal destinado para la ejecución del contrato, cartas de menú, variedad en tapas frías y calientes, calendario de apertura, horarios de invierno y verano, ofrecimiento de menús para eventos especiales (Ejemplo: Día del Pescaíto, Día del Arroz, Parrillada, etc.), servicios extraordinarios correspondientes al uso que se le pueda dar a determinados espacios tales como terrazas, bar de verano y chiringuito de piscina, y, organización de grandes eventos de hasta 400 comensales : Máximo 5 puntos

Puntos obtenidos:.....

- Documentos en los que consten la experiencia y/o capacitación profesional en el sector de la restauración, bien como personal



asalariado o como personal por cuenta propia (Titulación y cursos relacionados con la actividad): Máximo 4 puntos-

Puntos obtenidos:.....

- Documento de Mejoras introducidas por el ofertante relativas a la colaboración económica para soportar los honorarios del personal animador-artista para fiestas o celebraciones contempladas en la programación anual de actividades del Club (Anexo I) : Máximo 3 puntos-

Puntos obtenidos:.....

- Lista de precios de bebidas y comidas conforme al Anexo II. Máximo 2 puntos-

Puntos obtenidos:.....

- Documento justificativo de que el ofertante tiene su domicilio social y/o fiscal en la ciudad de Antequera: 1 punto.

Puntos obtenidos:.....

PUNTUACIÓN TOTAL OBTENIDA

.....

ANEXO III

INVENTARIO

INVENTARIO BAR-COCINA

2 ARINEROS ACERO INOX
1 OLLA PRESION ACERO INOX 25 X 20
2 OLLAS ACERO INOX 25 X 14 CON TAPADERA
CHINO 20 DIAMETRO INOX
3 SOPERAS INOX 26
2 SOPERAS INOX 24
2 SARTENES ANTIADERENTES 18,5
2 SARTENES ANTI 40.5
OLLA INOX DE 24.5 X 8.5
OLLA INOX DE 22.5 X 8.5
2 TAPADERAS INOX 26
OLLA INOX 32 X 31.5
2 SARTENES DOS ASAS ANTI 38.5
SARTEN DOS ASAS ANTI 66
PAELLERA ANTI 60
CASO DIAMETRO 18 X 1.5 L
CASO DIAMETRO 12 X 0.45 L
2 CASOS SOPA INOX 10
2 ESPUMADERAS DE 10



2 ESPUMADERAS DE 14
2 ESPUMADERAS DE 20
TENZA DE PLANCHA DE 40
ESPUMADERA DE REJILLA DE 14
4 ESPATULAS INOX 10
CHAIRA ARCOS 30
TIJERAS INOX 23
HACHETA INOX 30
PELADOR INOX
CUCHILLO PAN (20 Y 24)
2 PUNTILLAS CURVA DE 8
PUNTILLA RECTA DE 7
CUCHILLO 17 INOX
CUCHILLO 20 INOX
OLLA INOX 32 X 30,5 CON TAPADERA
SARTEN ANTI 2 ASAS 40
SARTEN MANGO ANTI 26.5 Y 24.5
SARTEN MANGO HIERRO 31.5 Y 28
SARTEN MANGO HIERRO 24.5
TABLA DE CORTAR VARIOS TAMAÑOS 7 (5 BLANCAS 1 AZUL)
CUBOS BASURA REDONDOS NEGROS 2
2 TUBOS FREGADERO
MAQUINA CORTA FIAMBRE
ESCURRIDOR INOX. GRANDE.
2 TABLAS JAMONERAS
FREIDORA 1 SENO
FREIDORA 2 SENOS
BAÑO MARÍA ELEC. S.900 EV. JEMI 2 UNID.
MESA ENTRADA LAV. IZQ. 1.500 MM CLASS PYLSA
ECO GRIFO DUCHA
ENCIMERA SAL. LAV. CLASS. DCHA.
LAVAVAJILLAS
HORNO CONVENCIONAL
MARMITA
LAVAMANOS PEDAL 1 UNID.
MESA ESCURREPLATOS 2 UNID.
FREGADEROS 2 SENOS 5 UNID.
FREGADERO 1 SENO 1 UNID.
MESA TRABAJO GALVANIZADA 2
MESA TRABAJO INOX. 2 UNIDADES.
MUEBLE POLLO ALTO INOX. 3 UNID.
ESTANTERIA INOX ESCIADRA CONG. 1 UNIDAD.
ESTANTERIA INOX. RECTA 1 UNIDAD.
MICROONDAS 1 UNIDAD.
PLANCHA ASADOS 1 UNIDAD



HORNILLO 6 FOGONES 1 UNIDAD
REFRIGERADORES TAPAS 2 UNIDADES
ESTANTERIAS GALVANIZADAS 3
MESAS CATERING GRANDES 19
MESAS CATERING CHICAS 9

INVENTARIO BAR- RESTAURANTE -SALÓN

- MAMPARAS SEPARADORES 2 UNIDADES
- SILLONES ANTIGUOS 6 UNIDADES
- SILLONES NUEVOS 10 UNIDADES
- MESAS ALTAS 6 UNIDADES
- SILLAS MESAS ALTAS 24 UNIDADES
- VELADORES 12 UNIDADES
- TABURETES BARRA 10 UNIDADES
- MESAS CUADRADAS MADERA 19 UNIDADES
- MESAS IKEA 5 UNIDADES
- MESAS REDONDAS CAMILLA 11 UNIDADES
- SILLAS CUERO HIERRO 86 UNIDADES
- SILLAS RESPALDO ALTO RESTAURANTE 60 UNIDADES
- SILLAS TERRAZA 100 UNIDADES
- MESAS ALUM. TERRAZA 30 UNIDADES
- SILLAS AZULES TELA 80 UNIDADES
- SILLAS PLASTICO NEGRO NIQUELADO 36 UNIDADES
- TRONAS 12 UNIDADES
- TELEVISOR SAMSUNG PLASMA 1 UNIDAD
- TELEVISOR SALÓN DE JUEGOS