

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL CONCURSO PARA LA EXPLOTACIÓN EN RÉGIMEN DE ARRENDAMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL BAR-RESTAURANTE DEL CLUB MARTIA 86.

I.- OBJETO DEL CONCURSO

Constituye el objeto del presente concurso la explotación en régimen de arrendamiento de la infraestructura del bar-restaurant del Club Martia86 sito en Ctra. Machena-Puebla km 7.

II.- DURACIÓN DEL ARRENDAMIENTO

El presente contrato se otorga por un periodo de DOCE MESES, a contar del primero de Junio del 2013.

Finalizado este primer periodo, por acuerdo entre las dos partes, el contrato de arrendamiento podría ser prorrogado anualmente hasta un máximo de cinco años.

III.- CONDICIONES DEL ARRENDAMIENTO

Serán las que se establezcan expresamente en el modelo de contrato, más las que resulten de las ofertadas por el adjudicatario y sean aceptadas por el club, advirtiéndose que la entrega del local social objeto de explotación al adjudicatario se hará en el estado en que se encuentre el día del inicio del contrato. Para la presentación de OFERTAS deberán tenerse en cuenta las siguientes BASES:

- 1- LIMITACIONES DE LA EXPLOTACIÓN. Durante los 12 meses que tiene de duración el contrato, además de los servicios habituales de bebidas, el explotador podrá ofrecer a la clientela otros productos como *tapas, bocadillos, helados, carta de menús, servicio de banquetes y comidas a la carta*. Asimismo podrá organizar en las instalaciones del club Martia86 los banquetes, u otras consumiciones de tipo social que le sean solicitados por la JUNTA DIRECTIVA del CLUB MARTIA 86 con los precios que en cada caso se convengan.
2. HORARIO DE ATENCIÓN. El CLUB MARTIA 86 propondrá un horario mínimo de apertura del bar restaurante, pudiendo diferenciar entre horario de verano y horario de invierno.
3. El explotador se hará cargo de la supervisión, mantenimiento y limpieza de los salones, terrazas y enseres ligados al servicio de abastecimiento, recogida de Prensa, apertura de Puertas, control de mandos, custodia de llaves, servicio de vending.
4. Deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos y daños que él, y las personas a su cargo, puedan ocasionar.
5. El coste del consumo eléctrico del bar correrá a cargo del abastecedor.

IV.- CAPACIDAD PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO

Podrán participar en el presente concurso las personas físicas o jurídicas que, teniendo plena capacidad de obrar, no se hallen inhabilitados para el comercio ni inmersos en casos de incapacidad e incompatibilidad, generales y las que precisen los Estatutos y normas de régimen interior. En especial no podrán tomar parte los miembros de la Junta Directiva ni los que tengan una relación de dependencia remunerada con el Club.

V.- DOCUMENTOS A ADJUNTAR EN TODA OFERTA

El licitador presentará su oferta en un sobre cerrado, en el que figurará la siguiente inscripción: "Proposición para tomar parte en el concurso de arrendamiento de industria del bar restaurante del Club Martia 86. La documentación que, con carácter mínimo, se acompañará a dicha oferta consistirá en:

- Fotocopia cotejada del Documento Nacional de Identidad del licitador.
- Poder notarial acreditativo de la representación que ostente cuando obre en nombre de otra persona física o jurídica.
- Escritura pública de constitución de la sociedad mercantil, debidamente inscrita en el Registro Mercantil, en caso de que concurra una sociedad de esa naturaleza. En caso de hallarse en proceso de constitución se acompañará el proyecto de estatutos.
- Acreditación de experiencia, títulos, cursos y currículum profesional del licitador. Propuesta de lista de precios de bebidas, platos, menús y demás servicios que esté dispuesto a prestar el licitador (servicio de mesa, uniformidad del personal, etc.).
- Características y número del personal con el que cuenta, en su caso, para la llevanza de la explotación del negocio.

VI.- PLAZO Y LUGAR DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y DOCUMENTACIÓN

Las ofertas con su documentación para tomar parte en el concurso se presentarán en el **Apartado de Correos 103** hasta el **sábado 4 de mayo** del 2013, éste incluido.

VI.- RESOLUCIÓN DEL CONCURSO Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

El concurso se resolverá de conformidad con los siguientes criterios:

- La cualificación profesional del licitador
- La solvencia económica
- El número de trabajadores que prestarán el servicio de abastecimiento.
- La lista de precios según servicios, con descuentos para socios y otros beneficios para la entidad.
- Propuesta de mejoras en servicios y servicios tecnológicos.

La Junta Directiva será convocada en las siguientes dos semanas para una reunión dónde estudiar las propuestas presentadas y resolver la adjudicación, siendo comunicada a través de correo electrónico antes del **lunes 20 de mayo**.

Una vez efectuada la adjudicación, se requerirá al adjudicatario para que tramite toda la documentación necesaria, como seguros e inventario de enseres y firma de contrato, contando con **una semana** para ello a partir de la recepción de la notificación por correo electrónico.

Junta Directiva
Club Martia86

Marchena, 8 de abril de 2013.



ANEXO I

Criterio de evaluación

- **Experiencia en el sector de la restauración (tiempo y cualificación profesional).**
Reparto de punto por orden según el numero de propuestas en intervalos de 3 puntos.
(Por ejemplo, si hay cinco propuestas, quince puntos para el proponente con más experiencia, doce para el segundo y así sucesivamente. Si no tiene experiencia, cero puntos).
- **Experiencia en clubes, asociaciones y peñas**
Reparto de punto por orden según el numero de propuestas en intervalos de 2 puntos.
- **Formación reglada de proponente y trabajadores a su cargo**
Reparto de punto por orden según el numero de propuestas en intervalos de 1 punto.
- **Propuesta económica del servicio de restauración**
Reparto de puntos por orden según precios medios de bebidas y lista de tapas, computando el numero de propuestas en intervalos de 3 puntos.
- **Calidad de la oferta de restauración**
Reparto de puntos por orden de según variedad, innovación y calidad de la carta de tapas, computando el numero de propuestas en intervalos de 3 puntos.
- **Propuesta de servicio de restauración y celebraciones**
Reparto de puntos por orden según la experiencia específica en esta actividad, precio medio de menús, su calidad y variedad, y posibles servicios adicionales.
Se computará el número de propuestas en intervalos de 3 puntos.
- **Propuestas de mejoras**
Reparto de punto por orden de valoración de las propuestas presentadas (vending, uso nuevas tecnologías, fomento actividades sociales y culturales, ampliación horario de atención al público, etc.), computando el número de propuestas en intervalos de 2 puntos.
- **Seguros, altas y permisos**
No suma. Es condición indispensable. Si no se compromete a ellos, la oferta es desestimada.