

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES PARTICULARES PARA EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE LOCAL DE NEGOCIO DE HOSTELERÍA DEL RESTAURANTE FONTIBRE

1.- ANTECEDENTES

Cantur, S.A. es una sociedad mercantil pública dependiente del Gobierno de Cantabria, que además es su socio único, poseyendo el 100% de su capital social y tiene como objeto social promover el deporte de alta montaña y el turismo en Cantabria, especialmente en aquellas zonas en las que estas manifestaciones no existan o sean insuficientes. Cantur, S.A. es una empresa pública a través de la cual el Gobierno de Cantabria desarrolla, entre otros objetivos, su estrategia de promoción turística, la coordinación con los actores del sector turístico tanto públicos como privados, y el apoyo a la presencia del sector en eventos promocionales. CANTUR S.A. tiene encomendada la realización de acciones de promoción y fomento del Turismo de Cantabria, el fomento de la comercialización turística y los servicios de información tendentes a la consolidación de la imagen de Cantabria como destino turístico de calidad en el panorama nacional e internacional.

Dentro de Cantur, S.A. destacan recursos turísticos de gran relevancia e impacto a nivel regional, nacional e internacional como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, los Campos de Golf del Abra del Pas y de Nestares, complejos hosteleros como el Hotel La Corza Blanca, el Refugio de Áliva, elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé, la Estación de Esquí – Montaña de Alto Campoo o las instalaciones de la Estación de Peña Cabarga, y el Museo Marítimo, entre otros. Entre estas instalaciones de Cantur, S.A., se encuentra el Restaurante de Fontibre, en la Hermandad de Campoo de Suso, que es el objeto del contrato de referencia.

2.- NECESIDAD DE CONTRATACIÓN.

La puesta en marcha del Restaurante de Fontibre, propiedad de Cantur, S.A., para dar servicio a los visitantes del Nacimiento del Río Ebro, en Fontibre, lugar turístico de referencia en Cantabria, dinamizando y potenciando el turismo en la comarca campurriana y en extensión de Cantabria.

3.- OBJETO DEL CONTRATO.

Constituye el objeto del presente contrato el arrendamiento del Restaurante Fontibre, como negocio de Hostelería a los efectos exclusivos y conforme a los estrictos términos previstos en el presente pliego.

En el contrato de arrendamiento está incluido los bienes muebles e inmuebles que se describirán y detallarán en el presente pliego, prohibiéndose expresamente el subarriendo o cesión de derechos o de las instalaciones objeto del presente contrato, excepto autorización expresa y por escrito de Cantur, S.A.

El Negocio de Hostelería que es objeto del presente contrato se detalla en punto siguiente de este pliego, con los planos e inventario de bienes que se anexan al mismo y con descripción de bienes inmuebles y muebles que los componen.

Queda terminantemente prohibida la utilización de los bienes muebles, inmuebles, de cualquier naturaleza, para el desarrollo de cualquier otra actividad al margen de la actividad de hostelería que se viene desarrollando en ellos, salvo autorización expresa de CANTUR S.A.

Se establece como destino de uso del local el tipo “*restaurante-cafetería-bar*” (servicio de restaurante; suministro de bebidas frías y calientes acompañadas o no de tapas, raciones o bocadillos) así como la prestación de otros servicios complementarios como pueden ser:

- Servicio de restaurante mediante carta, menú diario, o cualquier otra fórmula.
- Servicio de Repostería.
- Cocktails.
- Celebración de eventos (bodas, comuniones, bautizos, celebraciones, reuniones de empresa, etc).

El adjudicatario podrá realizar o promover algún tipo de actividad social, cultural, recreativa o de cualquier otro tipo, complementaria al destino antedicho del local y dirigida a colectivos culturales o sociales, siempre y cuando no vaya en contra de los intereses de Cantur, S.A., para lo que será preciso contar, en todo caso, con autorización expresa.

Igualmente será obligación del adjudicatario apoyar adecuadamente a Cantur, S.A., cuando así se le requiera, en la realización de las actividades organizadas por las propias instalaciones. En particular, Cantur, S.A. se reserva la posibilidad de colocar carteles, programas, folletos, propaganda o avisos, o cualquier tipo de publicidad de las instalaciones o actividades de Cantur, S.A. en cualquier lugar del local que se designe a estos efectos, y que no interfiera en la explotación del negocio de hostelería.

4.- DESCRIPCIÓN Y UBICACIÓN DEL LOCAL.

El Restaurante Fontibre, está situado en el entorno del nacimiento del Ebro, en Fontibre, perteneciente a la Hermandad de Campoo de Suso. Forman parte del objeto del presente contrato el local y todos los inmuebles, enseres y maquinaria, y resto de bienes muebles que se describen en el Anexo IV (inventario).

El Restaurante Fontibre ha venido prestando los servicios de restaurante, cafetería y bar.

El local presenta, en la planta principal un total de 391 m² en su interior, más una terraza exterior de 136 m². En su interior, el restaurante está dotado de una completa cocina de 49 m² y un almacén de 13 m², así como las instalaciones de baños y aseos. El comedor presenta una superficie total de 116 m², y el bar-cafetería de 127 m².

Todas estas instalaciones están completamente equipadas, y en perfecto estado de uso.

Como Anexo V se adjuntan los Planos del Local.

5.- DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS.

Cantur, S.A. designa como Directores del Contrato al Coordinador de Hostelería y al Director Económico-Financiero, a los que les compete supervisar y verificar la correcta ejecución y cumplimiento de las obligaciones derivadas de este Contrato, siendo los responsables de dicha verificación, dictando por escrito las instrucciones precisas para su eventual corrección, pudiendo igualmente rechazarse si la prestación no se adecúa al contrato como consecuencia de incumplimientos imputables al arrendatario.

El arrendatario designará a una persona como Responsable del Contrato, con responsabilidades de gestión como interlocutor con los Directores del Contrato.

El arrendatario proporcionará a los Directores del Contrato, a través del Responsable del Contrato, cuando sea requerido para ello, copia de la documentación referida a autorizaciones, inspecciones higiénico-sanitarias, relación nominal de personal laboral especificando su relación contractual, liquidaciones tributarias, TC1 y TC2, así como cualquier otra que sea precisa para garantizar el correcto funcionamiento del Restaurante de Fontibre.

En concreto, los Directores del Contrato tendrán encomendadas las siguientes funciones:

- Aprobar la modificación de las instalaciones que pretenda llevar a cabo el adjudicatario, así como de los bienes de equipo, mobiliario, etc...
- Instar anualmente al adjudicatario a llevar a cabo la reposición de los elementos, instalaciones, bienes muebles, bienes de equipo y cualquier otro elemento relacionado con el desarrollo del contrato.
- Examen en cualquier momento de la documentación necesaria para verificar el cumplimiento de las obligaciones tributarias, sociales, laborales, sanitarias, de prevención de riesgos laborales, avales, etc...

Cualesquiera otra necesarias para la correcta ejecución y desarrollo del contrato.

6.- OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO-CONTRATISTA

1. El arrendatario se comprometerá, en su oferta, a poner en funcionamiento el local arrendado como negocio de hostelería en el menor plazo posible desde de la formalización del contrato, contando con todos las licencias, autorizaciones y/o permisos que fueran necesarios.

2. El adjudicatario deberá dirigir y gestionar el local de forma directa, comprometiéndose a realizar la gestión completa del suministro de alimentación del local en su concepción de restaurante- bar-cafetería, según corresponda, que deberá incluir, en todo caso:

- Gestión y compra de materias primas y productos, cantidades, stocks, etc...
- Recepción y almacenamiento de las mismas.
- Lavado de la vajilla y menaje utilizado.
- Manipulación y elaboración de las materias oportunas para la confección de los productos a consumir.
- Limpieza y acondicionamiento general de la zona de bar, terraza, almacén, cocina, aseos, así como maquinaria y utillaje.
- La prestación al público propia del restaurante-bar-cafetería: suministro de comida, bebidas y cafés.
- El cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad Alimentaria, se valorará especialmente, como mejora, la realización de una auditoría externa de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

3. El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable. En particular, la que se encuentre vigente en cada momento en la Comunidad de Cantabria, así como las Ordenanzas Municipales que sean de aplicación a la actividad que en dicho local se pretende realizar y cualquier otra normativa que afecte directa o indirectamente al uso y explotación del local objeto del Contrato y a las actividades que en él se desarrollan.

4. El arrendatario se obliga en todo momento a tener a disposición del público las Hojas de Reclamaciones que fueran reglamentarias en cada momento. De las reclamaciones que se presenten, el adjudicatario remitirá en el mismo día o en el día siguiente hábil, junto con un informe, una copia de la misma, a la Coordinadora de Calidad de Cantur, S.A., quedando el arrendatario como único responsable del cumplimiento de las sanciones de toda índole que se

podieran derivar de las mismas y siendo por cuenta suya todos los trámites administrativos al respecto (presentación de Alegaciones, Recursos, etc.)

5. Serán a costa del arrendatario:

- Todo el material de hostelería preciso para llevar a cabo el buen funcionamiento del Restaurante de Fontibre: menaje de cocina, vajilla, cubertería, cristalería, mantelería completa y complementos, etc..., así como toda su reposición.
- Obligatoriamente, los trabajos y materiales derivados de la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones de hostelería descritas, incluidas las zonas de almacén y aseos públicos que formen parte de ellas.
- Las operaciones de revisión, periódica o no, mantenimiento y reparación de toda la maquinaria y aparatos utilizados en las instalaciones, preferentemente con el servicio técnico especializado y autorizado de cada marca.
- El aseguramiento, en todo momento, de las mejores condiciones de seguridad, higiene y ornato de las dependencias.
- Mantenimiento de todo tipo de los bienes muebles e inmuebles cedidos en el contrato.
- El adjudicatario se encargará, asimismo, del mantenimiento, conservación y reposición de los elementos del mobiliario del restaurante-bar-cafetería y terraza, siendo su reposición necesariamente realizada con elementos de las mismas características. Cantur, S.A. podrá exigir en cualquier momento la reposición de los elementos del mobiliario, si estima que su estado de conservación no es propio de la categoría del local.
- El adjudicatario deberá satisfacer directamente los consumos de agua y luz, y de cualquier otro suministro que sea preciso contratar a su costa. En este sentido, transcurrido el plazo de una semana desde la firma del contrato, Cantur, S.A. procederá a dar de baja los contratos de suministro que estén a su nombre.

- El adjudicatario deberá contratar directamente los servicios y suministros que sean necesarios para la puesta en marcha del Restaurante de Fontibre.
- Serán por cuenta del adjudicatario el abono del IBI, impuestos, tasas, precios públicos, y cualquiera otro que grave el inmueble y/o la actividad a desarrollar.
- El adjudicatario deberá contratar una póliza de seguro durante toda la vigencia del contrato que garantice los daños materiales por incendio, explosión, caída de rayo, fenómenos eléctricos, avería de maquinaria, equipos electrónicos, riesgos extensivos y robo, etc., incluyendo a Cantur, S.A. como beneficiario; así como la responsabilidad civil de la explotación, incluida la responsabilidad civil inmobiliaria de los bienes cedidos, ostentando Cantur, S.A. la condición de asegurado.

Siendo la cuantía mínima a cubrir la de 100.000,00€ por los bienes muebles y la de 600.000,00€ por el inmueble arrendado.

6. El horario de funcionamiento del restaurante-bar-cafetería se dará a conocer, con carácter anual y antes del inicio de cada año natural, a los Directores del Contrato. La fijación del mismo deberá cumplir la legislación vigente y no deberá ir, en ningún caso, en contra de los intereses de Cantur, S.A.

7. Los precios y tarifas de los productos servidos deberán cumplir con la legalidad vigente y no irán en contra, en ningún caso, de los intereses de Cantur, S.A.

Los precios por los servicios y ventas de productos se darán a conocer a los Directores del Contrato antes del comienzo de cada año natural del contrato; debiendo quedar debidamente expuestos al público y contar con la debida autorización administrativa que sea procedente.

El arrendatario deberá dar especial preferencia a los productos con denominación y origen de Cantabria.

8. El adjudicatario vendrá obligado a explotar el local de hostelería con la diligencia de todo buen comerciante, así como al acatamiento de todos los pactos y acuerdos convenidos

con Cantur, S.A., que se realizarán con toda corrección dentro de un espíritu de colaboración y ayuda mutua.

9. El adjudicatario gestionará el servicio a su riesgo y ventura, no teniendo derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados por el servicio; debiendo indemnizar a terceros de los daños que les ocasione el funcionamiento del servicio.

10. Servicios de limpieza. El adjudicatario se responsabilizará del correcto mantenimiento y la limpieza de la instalación arrendada y de todo el mobiliario.

11. Seguridad de los inmuebles. El Adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, la seguridad dentro de los espacios dedicados a restaurante-bar-cafetería, incluyendo el resto de las zonas accesorias, como aseos, terrazas, salas, almacenes, etc..

Si fuera preciso, el licitador contratará un servicio de seguridad que vele por la seguridad del negocio de Hostelería y la de sus clientes. Dicho servicio de seguridad correrá íntegramente por cuenta del adjudicatario.

12. A la finalización del contrato el arrendatario no tendrá derecho a indemnización por clientela o cartera dejada a favor de Cantur, S.A., ni por ningún concepto de esta clase.

13. Una vez concluido el contrato el arrendatario no tendrá derecho a retirar del mismo el mobiliario e instalaciones que haya aportado por su cuenta, teniendo la obligación de dejar en perfectas condiciones el mobiliario detallado en el Anexo IV de los presentes pliegos, según conste en el inventario de bienes previamente firmado por ambos, lo cual se formalizará en la correspondiente acta de entrega.

El mobiliario que quede en el momento de la finalización del contrato deberá tener la misma calidad y antigüedad que el que se entrega.

14. El licitador manifestará en su oferta conocer las instalaciones objeto del presente contrato, los inmuebles que las componen y los muebles de que disponen, siendo conscientes de que se recibirán en perfecto estado de uso y conservación, en condiciones óptimas y con todos los servicios necesarios para el inicio de la actividad hostelera. Todo el local se encuentra totalmente decorado y equipado, y, por lo tanto, en condiciones de ser inmediatamente explotado a pleno funcionamiento.

15. El adjudicatario podrá modificar la decoración, así como la ampliación del mobiliario existente en las condiciones que se establecen en este Pliego, previa autorización por escrito de Cantur, S.A.

No está permitida la instalación de máquinas recreativas en ninguno de los recintos, salvo autorización expresa de Cantur, S.A.

El adjudicatario podrá instalar una terraza, fuera del recinto del inmueble, concretamente en las zonas señaladas en los planos que se adjuntan como Anexo V específicamente para ello.

16. Mantenimiento. Será obligación del adjudicatario mantener en perfecto estado el mobiliario, decoración e instalaciones que se le entregan, debiendo reponerlo finalizada su vida útil. Asimismo estará obligado a conservar en perfecto estado las obras e instalaciones, destinándolas exclusivamente al uso pactado, a realizar por su cuenta todas las reparaciones necesarias, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios, y a devolverlas, al terminar el contrato, en el mismo estado en que las recibió.

Cualquier obra de mejora que precise realizar el adjudicatario a su costa, deberá contar con la autorización expresa de Cantur, S.A.

17. Zonas de aseo. Los inmuebles destinados a Hostelería cuentan con zona de aseos públicos, que podrán ser utilizados por el adjudicatario y sus clientes, así como por el resto de los visitantes de las instalaciones. En todo caso, serán de cuenta del adjudicatario la limpieza y el mantenimiento en perfectas condiciones sanitarias de los mismos. Igualmente será obligación del adjudicatario el suministro y colocación de los rollos de papel higiénico, así como del jabón de manos, etc...

18. Almacenamiento y evacuación de residuos. El adjudicatario se deberá encargar de la recogida y del adecuado almacenamiento de los residuos producidos por la actividad, que deberá depositar para su posterior retirada en las zonas habilitadas para ello.

Asimismo el licitador se comprometerá a proceder, siempre en el horario establecido por el Servicio de Recogida de Basuras, a su evacuación en contenedores adecuados.

19. Denominaciones comerciales y Publicidad. El licitador mantendrá la denominación del Restaurante Fontibre.

Para la mayor difusión de dicha denominación el adjudicatario, previa autorización expresa de los Directores del Contrato, podrá solicitar la colocación, en lugar de máxima visibilidad un rótulo o pancarta que lo publicite, así como cualquier tipo de publicidad que pretenda realizar del Negocio, y que será acorde con la imagen de la identidad corporativa de la sociedad CANTUR S.A.

7.- CONTRAPRESTACIONES ECONÓMICAS PARA CANTUR, S.A. PRECIO DEL CONTRATO.

Las contraprestaciones económicas para Cantur, S.A. comprenden tanto una renta fija mensual como un canon variable anual:

Se establece como renta fija mínima mensual la cantidad fija de MIL TRESCIENTOS CINCUENTA EUROS (1.350,00€), IVA y demás impuestos excluidos.

A esta renta mínima mensual se ha de adicionar un canon variable mínimo anual del 2,5% sobre la facturación anual total que obtenga el arrendatario a partir de la cantidad de 182.500,00€, IVA y demás impuestos excluidos, y que se abonará anualmente y en el mes siguiente a la presentación del IRPF, I.S. o documento expedido por Hacienda en el que se indiquen la facturación anual. En caso de duda a la hora de la acreditación, serán los Codirectores del Contrato los que lo determinen.

La renta que se establezca en el contrato se entenderá vigente durante el primer año de vigencia del mismo. Será revisada anualmente en función de la variación del Índice de Precios al Consumo –Conjunto General-, publicado por el Instituto Nacional de Estadística u Organismo que le sustituya, incrementándose proporcionalmente a la variación sufrida por dicho Índice en los doce meses inmediatamente anteriores. En los años sucesivos se operará para la revisión de la renta de forma similar, tomándose como base la satisfecha en la anualidad anterior a realizarse la revisión.

Si dejasen de publicarse los índices del INE y no se crease un organismo oficial para sustituirlos, se acudirá para la revisión de la renta a publicaciones bancarias que recojan las variaciones del Índice de Precios al Consumo.

Teniendo en cuenta que el INE publica los índices de referencia con posterioridad a la fecha en que habrá de tener lugar la revisión de la renta, se pacta expresamente que los efectos de la revisión serán al día en que tenía que cobrarse, girándose por la propiedad el pertinente recibo complementario, una vez que se conozca el porcentaje de la variación.

El abono a Cantur, S.A. habrá de realizarse por transferencia bancaria dentro de los 5 primeros días de cada mes, tras lo que se emitirá la correspondiente factura.

8.- GARANTIA DEL CONTRATO.

El adjudicatario del contrato deberá prestar una fianza por importe de dos mensualidades de la renta fija que se adjudique, según los establecido en el artículo 36 de la Ley 29/1994, de 24 de noviembre, y que deberá depositarse en metálico en la cuenta corriente titularidad de Cantur, S.A. que le sea comunicada.

Además deberá prestar garantía por medio de aval bancario por importe de una anualidad de la renta fija que se adjudique. El aval bancario tendrá vigencia anual y deberá constituirse anualmente durante todo el periodo de vigencia del contrato. Será causa especial de resolución del contrato el no constituir la presente garantía.

La constitución de la fianza y del primer aval deberá ser con carácter previo a la firma del contrato, siendo indispensable para la formalización del mismo.

La solicitud de citada garantía viene determinada por el importe de una anualidad de renta para garantizar los posibles daños y perjuicios que de toda clase se pudieran causar a Cantur, S.A. y, por extensión, a la Comunidad Autónoma de Cantabria por incumplimiento del contrato o una ejecución defectuosa del mismo, principalmente para asegurar la obligación del pago de la renta o cualquier otra cantidad a la que esté obligado el adjudicatario, todo ello puesto en relación con el hecho de que las instalaciones hosteleras se encuentran en Fontibre y son propiedad de la Sociedad, siendo evidente por tanto, el daño a la imagen que se puede producir a las mismas.

9.- PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

Fecha de comienzo del Contrato: desde su firma.

El plazo del contrato tendrá una duración de diez (10) años, no siendo prorrogable.

10.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Se establecen como criterios de adjudicación los siguientes, siendo ambos de valoración automática, de acuerdo con la siguiente ponderación, sobre un total de 100 puntos:

Crterios	Descripción	Puntuación
1.- Renta fija mensual a partir de 1.350,00€, IVA y demás impuestos excluidos.	<p>Renta fija mensual ofertada, entendiéndose que quedarán excluidas de licitación las ofertas que resulten inferiores a 1.350,00€ IVA y demás impuestos excluidos; corresponderán 70 puntos a la renta máxima ofertada, y 0 (cero) puntos a aquellas ofertas que sean igual a 1.350,00€ IVA y demás impuestos excluidos, intercalándose linealmente el resto de ofertas entre ambos valores, según la siguiente fórmula:</p> $70 * (\text{OFERTA LICITADOR} - 1.350) / (\text{OFERTA MÁXIMA} - 1.350) = \text{puntuación obtenida}$	70 PUNTOS
2.- % Canon variable anual, a partir de un mínimo de 2,5% sobre el total de la facturación anual	<p>% de Canon variable anual ofertado, sobre el total de la facturación anual, entendiéndose que quedarán excluidas de licitación las ofertas que resulten inferiores al 2,5%; corresponderán 30 puntos al porcentaje máximo ofertada, y 0 (cero) puntos a aquellas ofertas que sean iguales al 2,5%, intercalándose linealmente el resto de ofertas entre ambos valores, según la siguiente fórmula:</p> $30 * (\text{OFERTA LICITADOR} - 2,5\%) / (\text{OFERTA MÁXIMA} - 2,5\%) = \text{puntuación obtenida}$	30 PUNTOS

11.- CAPACIDAD PARA CONTRATAR

A.- Normas generales.

- a) Podrán presentar proposiciones las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas en una prohibición de contratar del artículo 60 del TRLCSP.

- b) Los empresarios deberán contar, asimismo, con la habilitación empresarial o profesional que, en su caso, sea exigible para la realización de la actividad o prestación que constituya el objeto del contrato.
- c) Las personas jurídicas sólo podrán ser adjudicatarias de contratos cuyas prestaciones estén comprendidas dentro de los fines, objeto o ámbito de actividad que, a tenor de sus estatutos o reglas fundacionales, les sean propios.

B.- Acreditación de la capacidad para contratar.

Con carácter general, los licitadores deberán acreditar su “CAPACIDAD PARA CONTRATAR” con la siguiente documentación:

1º.- Documentación acreditativa de la personalidad jurídica del empresario y, en su caso, su representación:

- Personas físicas: Documento Nacional de Identidad (D.N.I.).
- Personas jurídicas: escritura o documento de constitución o modificación, 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.
- Uniones de empresarios: documentación prevista al efecto en la cláusula relativa a la capacidad para contratar (normas especiales).
- Cuando el licitador no actúe en nombre propio, o se trate de persona jurídica, Documento Nacional de Identidad (D.N.I.) y apoderamiento bastante (legal, suficiente y subsistente) para representar a la persona o entidad en cuyo nombre se concurra, debidamente inscrito en el Registro correspondiente si se trata de una Sociedad.

2º.- Documentación acreditativa de no estar incurso en ninguna de las prohibiciones para contratar con la Administración determinadas en el artículo 60 TRLCSP, ya sea mediante testimonio judicial o certificación administrativa expedidos por la autoridad competente, o en su defecto mediante declaración responsable (conforme al modelo que figura como Anexo I a este pliego) **otorgada ante una autoridad administrativa, notario público u organismo profesional cualificado**, que comprenderá expresamente la circunstancia de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.

3º.- Certificación expedida por el órgano de dirección o representación de la empresa licitadora, cuando sea una persona jurídica de naturaleza societaria, acreditativa de que no

forma parte de sus órganos de gobierno ó de administración, persona alguna a las que se refieren la Ley 5/2006, 10 de abril, Regulación de los conflictos de intereses de los miembros del Gobierno y de los Altos Cargos de la Administración General del Estado, la Ley de Cantabria 1/2008, de 2 de julio, reguladora de los conflictos de intereses de los miembros del Gobierno y de los altos cargos de la Administración de Cantabria, y la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas, ni que ocupe cualquiera de los Cargos Electos regulados en la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de junio, del Régimen Electoral General, en los términos establecidos en la misma (conforme al modelo que figura como Anexo II a este pliego).

4º.- Una única dirección de correo electrónico en que efectuar las notificaciones.

5º.- Los certificados acreditativos de hallarse al corriente de las obligaciones Tributarias y de la Seguridad Social.

Los correspondientes certificados podrán ser expedidos por medios electrónicos, informáticos o telemáticos.

12.- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL ADJUDICATARIO

- El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de legislación fiscal, laboral, Seguridad Social y Seguridad y Salud en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implicará responsabilidad alguna para el órgano contratante. En ningún caso los trabajadores del contratista tendrán relación laboral alguna con Cantur, S.A.

- El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del plazo de ejecución del contrato y de los plazos parciales, en su caso, fijados por el órgano de contratación para su ejecución sucesiva. La constitución en mora del contratista no precisará intimación previa por parte de CANTUR S.A.

- Es obligación del adjudicatario obtener todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato.

- El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la sociedad contratante o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

- Será obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requieran la ejecución del contrato, salvo cuando tales perjuicios hayan sido ocasionados como consecuencia inmediata y directa de una orden de la contratante.

- **SEGUROS:** La adjudicataria deberá tener los seguros obligatorios que resulten de aplicación en atención al objeto del contrato, y en concreto los Seguros de Responsabilidad Civil y de Daños que se exigen en este Pliego. En caso de infraseguro la adjudicataria será responsable de la parte de los daños que no cubra el seguro, nunca CANTUR, S.A.
- El contratista no podrá utilizar para sí, ni proporcionar a terceros, dato alguno del trabajo contratado, ni publicarlo total o parcialmente sin autorización expresa del órgano de contratación. En todo caso, el contratista será responsable de los daños y perjuicios que se deriven del incumplimiento de esta obligación.
- Es por cuenta del contratista la satisfacción de todos los gastos necesarios para la completa realización del objeto del contrato, que comprende entre otros los siguientes gastos:
 - a) Los que requieran para la obtención de autorizaciones, licencias, permisos, documentos o cualquier informe que deba recabarse de organismos oficiales o particulares.
 - b) Los impuestos, derechos, tasas, compensaciones y demás gravámenes, seguros o gastos que resulten de aplicación según las disposiciones vigentes, en la forma y cuantía que éstas señalen, y en general cualquier otro gasto necesario para la realización del contrato.
- Los contratos que tengan por objeto el desarrollo y la puesta a disposición de productos protegidos por un derecho de propiedad intelectual o industrial llevarán aparejada la cesión de éste a la entidad contratante, siendo responsable el adjudicatario de cualquier reclamación de terceros asociada a esta cuestión.
- Todos los documentos, información y material gráfico obtenidos en el desarrollo de los trabajos pasarán a ser propiedad de CANTUR, S.A. sin que el adjudicatario pueda realizar publicación alguna sobre los mismos sin autorización previa de la Dirección de la Sociedad, que determinará el alcance y contenido de la misma.

A la extinción del contrato, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal de CANTUR, S.A.

13.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentarán por los licitadores en un **sobre cerrado** en el Registro de las Oficinas Centrales de Cantur, S.A., sitas en la calle Albert Einstein nº4, 2ª Planta, 39011, Santander, **hasta las 14:00 horas del decimoquinto día natural** a contar desde el siguiente a su publicación en el Perfil del Contratante. En caso de coincidir en sábado o festivo se aplazará hasta la misma hora del día siguiente hábil.

En el sobre se hará constar en la carátula el contrato objeto de la presentación de las ofertas, y deberá contener la documentación requerida en el apartado 11 (Capacidad para Contratar) de este Pliego, así como los Anexos I, II y III debidamente cumplimentados.

La presentación de proposiciones supone la aceptación incondicional por parte del licitador del clausulado de este pliego de condiciones que rigen el presente contrato, sin salvedad alguna.

Se podrá solicitar aclaraciones al pliego y/o visita al local objeto del contrato, dentro del plazo de los primeros diez días naturales desde la publicación en el Perfil del Contratante.

14.- VALORACIÓN DE LAS OFERTAS

La valoración de las ofertas y comprobación de la presentación de la documentación requerida, se llevará a cabo por un Comité formado por personal de Cantur, S.A., que valorará de forma global, mediante criterios de aplicación automática, las ofertas presentadas por los licitadores, clasificará en orden de prelación las ofertas y elevará la propuesta de adjudicación al licitador presentado en primer lugar al órgano de contratación de Cantur, S.A.

Este Comité valorador estará compuesto por:

- Coordinador de Hostelería
- Director Económico-Financiero
- Directora Jurídica

15.- NATURALEZA DEL CONTRATO Y NORMATIVA DE APLICACIÓN

Considerando que los contratos de arrendamiento se encuentran entre los negocios jurídicos previstos en el art. 4.1.p) del TRLCSP 3/2011, de 14 de noviembre, excluidos de su ámbito de aplicación y que en virtud de lo dispuesto en el art. 7 en relación con lo dispuesto en los arts. 151 y siguientes de la Ley de Cantabria 3/2006, de 18 de abril, del Patrimonio de la Comunidad Autónoma de Cantabria, el contrato de referencia está sujeto al Derecho privado, y en concreto a la Ley 29/1994, de 24 de noviembre, de Arrendamientos Urbanos.

16.- CAUSAS DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Serán causas de resolución del contrato además de las específicamente establecidas en éstos Pliegos las generales que establece la normativa de aplicación, y en especial, las establecidas en la Ley 29/1994, de 24 de noviembre, de Arrendamientos Urbanos.

En Santander, a 4 de julio de 2017.

**EL COORDINADOR DE HOSTELERÍA DE
CANTUR, S.A.**


Fdo. Alberto Terán García

LA DIRECTORA JURÍDICA DE CANTUR, S.A.


Fdo. Carolina Arnejo Portilla

ANEXO Nº I

**MODELO DE DECLARACIÓN EXPRESA RESPONSABLE DE NO ESTAR INCURSO EN
PROHIBICIONES PARA CONTRATAR.**

D., con D.N.I. o documento que le sustituya, vecino de
..... provincia de, con domicilio en
.....núm.,, (en el caso de actuar en representación) como apoderado
de con domicilio en, calle
.....núm.

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

Que en la Empresa que representa no concurre ninguna de las circunstancias reseñadas en el artículo 60 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, que incapacita para contratar con la Administración, que se encuentra al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestos por las disposiciones vigentes, por lo que teniendo la empresa plena capacidad de obrar, se encuentra facultada para contratar el servicio de

(lugar, fecha y firma).

ANEXO Nº II
DECLARACIÓN DE NO INCOMPATIBILIDAD

D., con D.N.I., vecino de
....., provincia de, con domicilio en
..... núm.:(en el caso de actuar en representación:
como apoderado de con domicilio en calle
.....núm., C.I.F. ó D.N.I. ó documento que los sustituya núm.
.....

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

Que en la Empresa que representa, ni él, ni persona a su cargo trabajando en dicha empresa forman parte de los Órganos de Gobierno o de Administración, a que se refiere la Ley 5/2006, de 10 de abril reguladora del conflicto de intereses de los miembros del Gobierno y de los Altos Cargos de la Administración General del Estado, la Ley de Cantabria 1/2008, de 2 de julio, reguladora de los conflictos de intereses de los miembros del Gobierno y de altos cargos de la Administración de Cantabria, la Ley 53/1984, de 26 de Diciembre de incompatibilidades del personal al Servicio de las Administraciones Públicas o se trata de cualquiera de los cargos electos regulados en la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de junio, del Régimen Electoral General, en los términos establecidos en la misma.

(lugar, fecha y firma).

CANTUR, S.A. (Sociedad Unipersonal) Reg. Mercantil Cantabria, Tomo 534, Folio 48, Sección 8, Hoja S-5060 • N.I.F. A-39008073

ANEXO Nº III

MODELO DE OFERTA ECONÓMICA

D. con D.N.I. vecino de provincia de, con domicilio a efectos de notificaciones en núm.teléfono , fax actuando en (propio o de la empresa a que represente), con domicilio, calle, núm, C.I.F.,ó D.N.I. ó documento que lo sustituya núm., enterado de la licitación y de las condiciones y requisitos para concurrir al procedimiento abierto para se encuentra en situación de acudir como licitador al mismo.

A este efecto hace constar que conoce el Pliego de Condiciones Particulares y de Prescripciones Técnicas que sirven de base a la convocatoria, que acepta incondicionalmente sus cláusulas, que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. y se compromete a tomar a su cargo el mencionado contrato, con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones,

por la renta fija mensual de: [expresar en letra y número] Euros;

por el canon anual variable de: [expresar en letra y número] el % ofertado.

(Lugar, fecha y firma)

- (1) En caso de discordancia entre el importe expresado en letras y el expresado en números, prevalecerá el expresado en letras.

ANEXO Nº IV

INVENTARIO DEL LOCAL

CANTUR, S.A. (Sociedad Unipersonal) Reg. Mercantil Cantabria, Tomo 534, Folio 48, Sección 8, Hoja S-5060 - N.I.F. A-39008073

RESTAURANTE FONTIBRE

INVENTARIO DE PRODUCTOS NO CONSUMIBLES

Fecha: 26/06/17

SECCION	ARTICULO	UNIDAD
EQUIPOS PR MAQUINARIA	MAQUINA REGISTRADORA CASIO CE-6100	1
	CAFETERA FAEMA 2 BRAZOS	1
	CALDERA CALEFACCION ROCA	1
	CALENTADOR JUNKERS (NUEVO: ABRIL 2013)	1
	CAMARA ARMARIO FRIGER 6 PUERTAS	1
	CAMARA EMPOTRADA SEDANO CON BALDAS	1
	CAMARA EMPOTRADA SERVIFRIO CON BALDAS	1
	CAMARA EXPOSITOR POSTRE ESTRADA EUROFRESH	1
	CAMARA MOSTRADOR PAGOS SERIE SP	1
	CAMPANAS EXTRACTORAS	2
	COCINA DE GAS CUATRO FUEGOS Y HORNO FAGOR	1
	FABRICADOR DE HIELO ITV PULSAR 45	1
	FREIDORA GAS CON DOS CESTAS FAGOR	1
	HORNO CONVENCIONAL LAINOX	1
	LAVAVAJILLAS UNIVERBAR BAR	1
	LAVAVAJILLAS UNIVERBAR COMPATC	1
	LAVAVASOS UNIVERBAR HERGOM	1
	MESA CALIENTE (1,80 X 70)	1
	MICROONDAS LG	1
	MICROONDAS ORVEGOZO	1
PLANCHA DE GAS FAGOR	2	
BASCULA WEIGHING-SCA-LE M-ACS-SERIE	1	
MOBILIARIO	BALDA ACERO INOXIDABLE 1,50	3
	BALDA ACERO INOXIDABLE 2,50	2
	BOTELLERO CUATRO PUERTAS SEDANO SERIE BE 1	1
	BOTELLERO TRES PUERTAS ESTRADA EDESA SERIE BE 1	1
	ESTANTERIAS ALMACEN: CUERPOS DE 1,40	6
	ESTOR (UNO POR VENTANA) CAFETERIA	6
	ESTOR (UNO POR VENTANA) RESTAURANTE	12
	LAMPARAS TECHO TELA NARANJA	8
	MESA ACERO INOXIDABLE 1,10 X 73	1
	MESA ACERO INOXIDABLE 1,20 X 55	1
	MESA ACERO INOXIDABLE 1,20 X 60	1
	MESA ACERO INOXIDABLE 1,40 X 80	1
	MESA ACERO INOXIDABLE 1,60 X 80	1
	MESA ACERO INOXIDABLE 70 X 60	1
	MESA ACERO INOXIDABLE 80 X 50	1
	MESA ACERO INOXIDABLE 90 X 43	1
	MESA ACERO INOXIDABLE CON CAJONES 2,00 X 80	1
	MESA DE MADERA 90 X 90 RESTAURANTE	19
	MESAS DE MADERA 1,20 X 80 CAFETERIA	8

RESTAURANTE FONTIBRE
INVENTARIO DE PRODUCTOS NO CONSUMIBLES

Fecha: 26/06/17

SECCION	ARTICULO	UNIDAD
	MESAS DE MADERA CON BANCO TERRAZA	6
	MUEBLE CON BALDA Y FREGADERO ACERO INOX 3 METROS	1
	MUEBLE CON FREGADERO ACERO INOX 1,20	1
	MUEBLE CON FREGADERO ACERO INOX 80 X 60	1
	MUEBLE EXPOSITOR VITRINACRISTAL CON CERRADURA	1
	PAPELERAS ROJAS PLASTICO	4
	SILLA MADERA TAPIZADA	86
	SILLAS ESTRUCTURA METALICA Y MADERA CAFETERIA	32
	TABLA DE CORTAR CON PATAS PVC 60 X 40	1
	TABLERO DE MADERA DE 1,60 X 90	12
	TREN DE LAVADO:TRAMO DE 3,80 + TRAMO DE 2,90 + 2 SENO L.	1
	TV PHILIPS CON MANDO	1
	VITRINA DE BARRA DOBLE 1,20	1
UTILLAJE: LOZA	BOL ENSALADA SIN ANAGRAMA	8
	FUENTE GRANDE SIN ANAGRAMA	7
	FUENTE PEQUEÑA SIN ANAGRAMA	13
	PAPELERA CERAMICA BARRA REDONDA	5
	PAPELERA CERAMICA DE MESA OVALADA	4
	PLATO CONSOME SIN ANAGRAMA	75
	PLATO POSTRE PEQUEÑO SIN ANAGRAMA	59
	RABANERA	38
	TAZA CAFÉ CON LECHE SIN ANAGRAMA	84
UTILLAJE: CRISTALERIA	CATAVINOS	8
	COMBOY	5
	COPA AGUA	84
	COPA BALON COMBINADOS	18
	COPA BRANDY GRANDE	15
	COPA CAVA	81
	COPA HELADO	24
	COPA POSTRE	72
	COPA VINO	32
	JARRA 2 LITROS	6
	SALERO	18
	VASO CAFÉ TREVI	41
	VASO CAÑA	12
	VASO CHUPITO 1/2 TUBO	41
	VASO SIDRA	8
	VASO TUBO	52
	VIOLETEROS	20
UTILLAJE: ACERO	CAZO DE SERVIR COMEDOR	9
	CUBITERA GRANDE	4
	CUBITERA PEQUEÑA	4
	PALA PESCADO	40
	PALA TARTA	14
	PALILLEROS	3
	PINZA HELADO	1
	PINZA HIELO	6

RESTAURANTE FONTIBRE
INVENTARIO DE PRODUCTOS NO CONSUMIBLES

Fecha: 26/06/17

SECCION	ARTICULO	UNIDAD
	PINZAS MARISCO	18
	SERVILLETERO BARRA CUADRADO CON PALILLERO	21
	TETERA	16
UTILLAJE: COCINA	ASADOR ALUMINIO	3
	BANDEJA AMERICANA	6
	BANDEJA HORNO GASTRONOR	8
	BANDEJA OVALADA	12
	BARILLA	3
	CAZUELA ALUMINIO 40 CMS	1
	CAZUELA ALUMINIO 50 CMS	1
	CHINO	3
	CUBO BASURA GRANDE NEGRO CON TAPA	4
	CUCHARON COCINA	4
	CUCHILLOS	3
	ESCAMADOR	1
	ESPATULA	10
	ESPUMADERA	11
	FLANERA	13
	MACHETE	3
	MOLDE TARTA DESMONTABLE	6
	OLLA A PRESION ALUMINIO	0
	PAELLERA ALUMINIO 38 CMS	1
	PAELLERA ALUMINIO 45 CMS	1
	PAELLERA ALUMINIO 56 CMS	1
	PINZA	3
	PUCHERO INOXIDABLE 42 CMS CON TAPA	1
	PUNTILLA	2
	SARTEN CON ASAS 54 CMS	1
	SOPERA INOXIDABLE GRANDE	7
	SOPERA INOXIDABLE PEQUEÑA	2
	TAMIZADOR ACERO INOXIDABLE 52 X 36	1
	TENEDOR DE TRINCHAR COCINA	2
	TIJERA PESCADO	1
ROPA	CUBRE AMARILLO	50
	MANTEL TELA VERDE	40
	SERVILETA TELA AMARILLA	262
MATERAL OFICINA	CAJA FUERTE HIERRO SAMUEL WITHERS	1
	CARTUCHO TINTA FAX OKI (DE REPUESTO)	1
	FAX T 94 BROTHER	1
	TELEFONO DOMO 2	1
PROMO PROVEEDORES	ARCON CONGELADOR MENORQUINA (DE BARANDICA)	4
	BOTELLERO 2 PUERTAS SAN MIGUEL	1
	CAÑERO 1 BRAZO SAN MIGUEL	1
	EXPOSITOR HELADOS BARANDICA	1
	MOLINILLO CAFÉ DROMEDARIO	1
	MOLINILLO DESCAFEINADO DROMEDARIO	1
	SOMBRILLA TERRAZA COCA COLA	3



RESTAURANTE FONTIBRE
INVENTARIO DE PRODUCTOS NO CONSUMIBLES
Fecha: 26/06/17

SECCION	ARTICULO	UNIDAD
VARIOS	ALARMA Y DETECTORES DE PRESENCIA ITM DEPOSITO AGUA CON SISTEMA CLORACION OXITAL DEPOSITO PROPANO EXTERNO CON CIERRE	

Persona que realizó el inventario

M^o José Torices Pérez
Supervisora de Hostelería

Alberto Terán García
Coordinador de Hostelería