

## ANEXO IV

### ARCHIVO (SOBRE) Nº 3

#### MODELO DE OFERTA CUANTIFICABLE MEDIANTE FÓRMULAS

#### CONTRATACIÓN DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DEL BAR RESTAURANTE DEL CENTRO MULTIUSOS DE BERRIOPLANO Y TAREAS DE CONSERJERIA DEL EDIFICIO MULTIUSOS.

Don/Doña ....., DNI/NIF ....., con domicilio a efecto de notificaciones en ..... C.P. ...., localidad ....., teléfonos ....., en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad ..... CIF ....., enterado/a del procedimiento para la contratación de concesión de servicios del bar-restaurante del centro Multiusos de Berrioplano y tareas de conserjería del edificio Multiusos y teniendo interés en su adjudicación:

- 1) La persona que desarrollará las funciones de gerencia tiene una experiencia de .....años en el sector de la hostelería, que se desglosan de la siguiente manera:

Nombre Bar / Restaurante	Período de experiencia			Nombre y número de teléfono/correo electrónico de persona que pueda facilitar referencias	
	Desde (dd/mm/aaaa)	Hasta (dd/mm/aaaa)	Total días	Nombre	Número de contacto/correo electrónico

Cómputo total de años de experiencia (Nº total de días / 365) : \_\_\_\_\_ años.

\*Para el cómputo total en años no se tendrán en cuenta los decimales y no se realizarán redondeos al alza.

- 2) OFERTA la realización de menús conforme se marca en la siguiente tabla (si la oferta comprende todos los días de la semana, se marcarán y cumplimentarán las casillas de "lunes a viernes" y "fin de semana"):

Marcar con X lo ofertado		Precio / menú
	Comida lunes a viernes	
	Comida fin de semana	

	Cena lunes a viernes	
	Cena fin de semana	

- 3) Los menús ofertados reúnen las características que, en cuanto a calidad se detallan a continuación (marcar sólo la/s característica/s ofertada/s):

Entre las opciones de los postres todos los días se incluye fruta fresca.  
 Inclusión de postres lácteos las variedades de bajo contenido en grasa (desnatados).  
 Inclusión de pan, arroz, pasta integral en el menú (marque el/los ingrediente/s ofertado/s).  
 Oferta de aceite de oliva, en cualquiera de sus variedades, como aliño.  
 Utilización para cocinar aceite de oliva o de girasol alto oleico.  
 Utilización de técnicas culinarias que no requieran un aporte elevado de grasa.  
 Posibilidad de elegir opciones sin sal.

- 4) OFERTA otros productos incluidos en la carta de precios en la siguiente tabla:

PRODUCTO	PRECIO OFERTADO (Incluido impuestos)
Café solo.	
Café cortado, con leche.	
Infusiones (té, manzanilla, menta,...)	
Botellín de refrescos (cola, naranja, limón, tónica,...)	
Lata refrescos (cola, naranja, limón, tónica,...)	
Batidos.	
Zumos.	
Botellín cerveza 1/3.	
Botellín cerveza sin alcohol 1/3.	
Vino crianza.	

En ....., a ..... de ..... de 2019

FIRMA DEL LICITADOR O LICITADORES