

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES Y TÉCNICAS QUE RIGEN EL CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE DE ASOCIACIÓN CLUB MARTIA 86.

I.- OBJETO DEL CONCURSO

Constituye el objeto del presente concurso la explotación del bar-restaurante de ASOCIACIÓN CLUB MARTIA 86, sito en Ctra. Marchena-Puebla km 7, con cesión del uso de las instalaciones e infraestructuras ubicadas en la sede de ASOCIACIÓN CLUB MARTIA 86.

Será objeto del contrato de explotación, la prestación del servicio de bar-restaurante-cafetería por el adjudicatario en las siguientes instalaciones de ASOCIACION CLUB MARTIA 86: cocina, bar, salón común, terrazas exteriores (porche y terraza de piscina) y salón plata.

II.- DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración inicial de DOCE MESES, a contar desde la fecha de la firma del contrato.

Finalizado este primer periodo de vigencia el contrato quedará automáticamente extinguido.

No obstante, el contrato podrá prorrogarse anualmente, si dentro del mes anterior a la finalización del plazo de vigencia, las partes han alcanzado un acuerdo en este sentido.

En todo caso, la vigencia del contrato de arrendamiento no podrá exceder de TRES AÑOS, incluyendo el plazo inicial de vigencia y dos prórrogas.

III.- CONDICIONES DEL CONTRATO

Serán las que se establezcan expresamente en el presente pliego de condiciones, en el contrato y aquéllas que resulten de la oferta presentada el adjudicatario y aceptadas por el club.

La entrega de las instalaciones objeto de explotación al adjudicatario se hará en el estado en que se encuentre el día del inicio del contrato. A tal efecto, se elaborará un inventario detallado de la



maquinaria y enseres existentes en cada una de las instalaciones que, conforme a la cláusula primera del presente pliego, forman parte de las instalaciones objeto de contrato. El inventario será suscrito por el adjudicatario y el representante de ASOCIACIÓN CLUB MARTIA 86, en el momento de la firma del contrato, previa comprobación de todos los objetos incluidos y el estado de éste. El inventario se incluirá como anexo al contrato.

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 inmerso en casos de incapacidad e incompatibilidad generales, y las especiales que especifiquen los Estatutos y normas de régimen interno.

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 del bar restaurante de ASOCIACIÓN 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.
- Domicilio, teléfono y correo electrónico al que efectuar las comunicaciones.
- 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.



-Declaración responsable de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias frente al Estado, y la Comunidad Autónoma de Andalucía, y con la Seguridad Social.

-Acreditación de experiencia, títulos, cursos y currículum profesional del licitador.

-Propuesta de carta de comidas y bebidas (tapas, menús, platos y postres) que oferta, a consumir en las instalaciones objeto del contrato, salvo el Salón Plata, en la que deberá incluir la lista de precios.

-Propuesta de carta de Restaurante para el Salón Plata, que deberá contener, cuanto menos, bebidas, entrantes, platos principales y postres, con inclusión de la lista de precios.

-Propuesta de, al menos, dos menús diferentes para la celebración de banquetes y eventos privados con carácter particular para los socios.

-Propuesta de los demás servicios que, conforme el presente pliego esté obligado a ofrecer, junto con la lista de precios.

-Propuesta de cualesquiera otros servicios que pretenda ofrecer, junto con la lista de precios.

-Características, cualificación y número de personal con el que cuenta, debiendo en todo caso ofrecer el número mínimo establecido en el pliego para todas las épocas del año.

Propuesta de uniforme a emplear, que deberá cumplir con los requisitos establecidos en el presente pliego.

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, desde el día 23 DE ENERO HASTA EL DÍA 3 DE FEBRERO DE 2020, ambos incluidos.**

VII.- RESOLUCIÓN DEL CONCURSO Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

i) El concurso se resolverá por la Junta Directiva convocada al efecto, de conformidad con los siguientes criterios:



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

ii) El procedimiento para la resolución del concurso y adjudicación del contrato será el siguiente:

a) La Junta Directiva deberá reunirse dentro del plazo de UNA SEMANA, a contar desde el día siguiente a la expiración del plazo para presentar las propuestas. En la reunión que se celebre, se estudiarán las propuestas y se resolverá la adjudicación a favor de aquel licitador que haya obtenido mayor puntuación según el baremo establecido.

b) Dentro del plazo de CINCO DÍAS a contar desde el día siguiente al de la reunión de la Junta Directiva, se comunicará el resultado de la adjudicación, mediante correo electrónico a la dirección facilitada en la documentación presentada.

A aquellos licitadores que no hayan resultado adjudicatarios, se les comunicará dicha circunstancia.

Al licitador al que se le haya adjudicado el concurso, se le indicará dicha circunstancia, y se le requerirá para que, en el plazo máximo de DIEZ DÍAS, a contar desde el día siguiente al se le haya efectuado al a comunicación, tramite toda la documentación necesaria para el inicio de la actividad.

c) El adjudicatario, en este plazo, deberá aportar a ASOCIACION CLUB MARTIA 86, documentación acreditativa de su alta en el Régimen de Trabajadores Autónomos y póliza vigente de seguro de responsabilidad civil con cobertura suficiente para cubrir los daños y perjuicios que se ocasionen como consecuencia de la actividad a desarrollar.

d) Transcurridos los diez días, y dentro de los TRES DÍAS siguientes al transcurso de este plazo, se suscribirá el contrato de arrendamiento de local y explotación de bar-restaurante.



El explotador deberá comenzar con el cumplimiento del contrato a partir del día siguiente a la firma del mismo.

e) Los plazos establecidos en el presente pliego se contarán por días naturales.

VIII.- RÉGIMEN OBLIGACIONAL DEL CONTRATO

Serán obligaciones de las partes, sin perjuicio de cualesquiera otras que se establezcan expresamente en el presente pliego o en el contrato, al menos, las siguientes:

a) ASOCIACIÓN CLUB MARTIA 89 cede al adjudicatario el uso de las instalaciones relacionadas en la cláusula I, para su explotación por el mismo. La cesión del uso no conllevará retribución alguna para CLUB MARTIA 86.

b) El adjudicatario se compromete a explotar las instalaciones cuyo uso se cede, obligándose a prestar el servicio de bar-restaurante, dentro del horario y demás condiciones que se establezcan en el presente pliego y en el contrato.

c) El adjudicatario asumirá el coste de los productos que ofrezca (bebidas, alimentos, etc), así como el gasto de personal necesario para prestar el servicio en las condiciones que establece el presente pliego, y, en su caso, el contrato.

d) Como contraprestación, el adjudicatario tendrá derecho a percibir íntegramente el importe de las ventas realizadas en el bar-restaurante, ya sean abonadas mediante tickets de los socios, o mediante dinero efectivo.

e) Como forma de pago, se establece que ASOCIACIÓN CLUB MARTIA 86 abonará al explotador un importe fijo mensual ascendente a DOS MIL EUROS (2.000,00), cantidad que se abonará a cuenta del importe total de tickets de socios obtenidos por el explotador, debiéndose realizar liquidaciones cuatrimestrales.

IX.- RÉGIMEN DE LA EXPLOTACIÓN.

La explotación se regirá por las siguientes condiciones, que será obligatorias para el adjudicatario, y deberán ser tenidas en cuenta por el licitador a la hora de presentar su oferta:



A.- SERVICIOS DE LA EXPLOTACIÓN.

- a) Durante la vigencia del contrato, el explotador deberá ofrecer a la clientela, para su consumo en cualquiera de las instalaciones objeto del contrato, definidas en la cláusula I (salvo las condiciones especiales aplicables a Salón Plata), como mínimo, los siguientes productos: bebidas, tapas y platos variados, menús, bocadillos, postres, helados y snacks. Deberá asimismo disponer de carta de restaurante para comidas celebradas en Salón plata.
- b) Además de los productos anteriores, deberá tener a disposición de la clientela, productos para llevar, tales como, bebidas, hielo y bocadillos, para su consumo en las demás instalaciones del club, en los que está permitido su consumo (barbacoas, merendero y sala de usos múltiples)-
- c) Asimismo, deberá organizar en las instalaciones del club Martia 86 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.
- d) Deberá, igualmente, prestar servicios de abastecimiento de manera particular a socios del Club en cualquier clase de celebración o evento que cuente con la autorización de la Junta Directiva. Será de cargo del explotador, el acondicionamiento y mejoras que sean necesarias dentro de las instalaciones objeto del contrato, así como los trabajos necesarios para volver las instalaciones a su estado habitual. Para ello, deberá contar con, al menos, cuatro menús diferentes para ofrecer a los socios.
- e) El explotador deberá colaborar con la Junta Directiva de ASOCIACION CLUB MARTIA 86, en cada festejo y actividad que se organicen, debiendo en cada caso, y con carácter previo a su celebración, acordar con la Junta Directiva, el servicio que deberá prestar, y las condiciones del mismo.

B) MEJORA DE LA EXPLOTACIÓN.

Además de los servicios anteriores que resultan obligatorios, el licitador podrá cualquier otro servicio que considere conveniente a ofrecer a la clientela. Estos servicios deberán ser autorizados expresamente por la Junta Directiva y se hará constar expresamente en el contrato.



C) CARTA DE COMIDAS Y BEBIDAS.-

El explotador deberá contar, durante toda la vigencia del contrato con las cartas de tapas, platos, y menús y carta de restaurante, en las que consten las listas de precios. Estas cartas serán la que consten en la oferta que se presente en el concurso. Transcurrido el primer año de vigencia, la Junta Directiva podrá requerir al explotador para que modifique la carta y la lista de precios.

D) SERVICIO EN BARRA Y MESAS.-

Además del servicio de barra, el explotador deberá prestar servicio en mesa, en todas las dependencias de las instalaciones objeto del contrato en las que existan mesas y veladores, estando obligado a contratar al personal necesario para realizar este servicio.

E) SERVICIO EN SALÓN PLATA

El uso del Salón Plata será exclusivamente para Restaurante, no pudiendo servir tapas en el mismo, salvo que por alguna circunstancia excepcional, se encuentre imposibilitado el uso general del Bar por el común de los socios. En este caso, será necesaria la autorización de la Junta Directiva.

El explotador deberá contar al efecto una carta específica para el servicio de Restaurante, en la que consten entrantes, platos principales, bebidas y postres que se ofrecen, debiendo constar en la misma la Lista de Precios.

El explotador deberá mantener el comedor debidamente acondicionado, debiendo tener las mesas con manteles y cubiertos.

Tanto el menaje como los manteles del salón plata serán de cuenta del explotador, debiendo éste adquirirlos al comienzo del contrato, quedando a cargo del mismo su conservación, y pudiendo llevarse los a la finalización del contrato.

E) PERSONAL.-

a) El explotador deberá contar con personal debidamente cualificado para el puesto que desempeñe, y suficiente para la prestación del servicio, pudiendo variar el número de personas que presten servicios en las instalaciones, en función de los días y la época de año.



b) En todo caso, deberá contar durante todo el tiempo de vigencia, sin distinción de la época del año de que se trate con, un mínimo de personal que consistirá en: una persona que desempeñe el trabajo cocina, y una persona que desempeñe el trabajo camarero.

c) Además, cuando las circunstancias así lo requieran (festivos, tiempo estival, Navidad, etc.), deberá contar con personal suficiente para realizar el servicio en mesa en todas las instalaciones que forman parte del contrato.

d) Todo el personal que preste servicios serán contratados, a su costa, por el explotador, que deberá tramitar el correspondiente alta de la seguridad social de los trabajadores.

e) Será también a costa del explotador el coste del uniforme que deba facilitar al personal para el desempeño de su obligación.

f) El uniforme consistirá en pantalón negro, y polo de color indistinto (blanco preferentemente), en que esté impreso el logo de ASOCIACIÓN CLUB MARTIA 86 o aquel propuesto por el abastecedor, siempre con el logo del CLUB, previamente aceptado por la Junta.

F) HORARIO DE ATENCIÓN

El explotador prestará el servicio de bar-restaurante cafetería en el siguiente horario:

HORARIO DE VERANO: De Lunes a Domingo de 12:00 de la mañana a 1:00 h de la madrugada. Este horario estará vigente durante la temporada de baños.

HORARIO DE INVIERNO: Viernes de 16:00 a 22:30 h y Sábados, Domingos y Festivos de 13:00 a 22:30 h.

Dichos horarios serán establecidos como norma mínima, pudiendo ser ampliados si a la hora del cierre hubiese asistencia de socios o beneficiarios, y siempre que no ordene lo contrario la Junta Directiva, por razones de interés del Club.

G) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES.



Será de cuenta del explotador la supervisión, mantenimiento y limpieza de todas las instalaciones que forman parte del objeto del contrato.

Será también por cuenta del explotador la recogida de Prensa, apertura de Puertas, custodia de llaves y servicio de vending.

H) CONSERVACIÓN, REPARACION Y REPOSICIÓN DE MUEBLES Y ENSERES.

a) Será de cuenta del explotador el mantenimiento, conservación y reparación de la maquinaria existente en la zona de cocina y barra del bar-restaurant cafetería.

b) El explotador deberá mantener, conservar y reparar los muebles y demás enseres que existan en todas las instalaciones del bar-restaurant-cafetería.

b) El explotador también deberá reponer el menaje que quede deteriorado o inservible.

c) Queda excluido de lo anterior la reparación de los aparatos eléctricos que se encuentren situados fuera de la zona de barra y cocina, tales como aires acondicionado, televisión y lámparas.

I) CONDICIONES DE HIGIENE Y SALUBRIDAD.

El explotador deberá en todo caso cumplir con los requisitos de higiene y salubridad exigidos por la normativa vigente en esta materia.

Deberá dar cumplimiento, a su costa, de las instrucciones y directrices que, en su caso, imponga la autoridad en esta materia. Como excepción, será a cargo de ASOCIACIÓN CLUB MARTIA 86 el cumplimiento de las directrices que requieran la ejecución de obra en las instalaciones.

J) EQUIPOS INFORMÁTICOS. APLICACIONES

El explotador deberá contar para el desarrollo de la actividad, con el equipo informático adecuado para gestionar los cobros de los tickets de socio.



En concreto, y como mínimo, deberá disponer de ordenador y Smart phone en la que instalará la aplicación con la que cuenta ASOCIACIÓN CLUB MARTA 86 para gestionar el sistema de pagos mediante tickets de socios.

Los medios informáticos serán adquiridos, a su costa, por el explotador.

K) SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

Deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil con cobertura suficiente para cubrir los riesgos y daños que el mismo, o las personas a su cargo, puedan ocasionar a terceros como consecuencia de la actividad que desarrolla

L) SOLVENCIA.

El explotador deberá estar al corriente durante toda la vigencia del contrato de las obligaciones tributarias y de seguridad social, propias y del personal que contrate.

M) COSTES.-

Será de cuenta del adjudicatario, el coste del consumo eléctrico de la zona de cocina y barra.

N) CESIÓN DEL CONTRATO.-

El adjudicatario no podrá ceder el contrato a terceros.

X.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Son causas de resolución del contrato:

a) El incumplimiento por cualquiera de las partes de las obligaciones establecidas en el presente pliego o en el contrato.



b).- En concreto, será causa de resolución del contrato, el incumplimiento por el abastecedor de cualquiera de las condiciones de la explotación establecidas en el presente pliego o en el contrato.

c.- La muerte o incapacidad del explotador.

d.- Cualesquiera otras establecidas en el contrato o en la Ley.

e) El mutuo acuerdo de las partes.

XI.- INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO. JURISDICCIÓN COMPETENTE.

La Junta Directiva se reserva la facultad de interpretar el contrato en caso de discrepancia sobre alguna cláusula.

Será jurisdicción competente para conocer de cualquier cuestión litigiosa que surja en relación con el pliego y el contrato los Juzgados de Primera Instancia e Instrucción de Marchena.

Junta Directiva Club Martia86

Marchena, 22 de Enero de 2.020.



ANEXO I

Criterio de evaluación

- **Experiencia en el sector de la restauración (tiempo y cualificación profesional).**

Reparto de punto por orden según el número 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 número de propuestas en intervalos de 2 puntos.

- **Formación reglada de proponente y trabajadores a su cargo**

Reparto de punto por orden según el número 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 número 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 número 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 ello, la oferta es desestimada.

