

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS PARA EL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DE LA ASOCIACIÓN CLUB SAN MARCOS DE ALMENDRALEJO.

1. Preliminar.

El presente Pliego se publica en la página web de la Asociación Club San Marcos de Almendralejo y estará a disposición de los asociados que lo soliciten, en las oficinas del Club San Marcos cumpliéndose así con los requisitos de publicidad, concurrencia, igualdad y no discriminación que debe regir en toda concesión y que culminará el día 4 de octubre de 2022, a las 14:00 horas.

Exceptuando asociados y familiares beneficiarios, se invita a licitar a cualquier persona física o jurídica que deseen gestionar de forma exclusiva el servicio de restauración de esta Asociación, quienes pactarán de común acuerdo con los responsables designados por la Junta Directiva de la Asociación Club San Marcos de Almendralejo, las condiciones de ejecución de la prestación del servicio y de acuerdo con el contenido de este Pliego, que debe ser aceptado previamente con la presentación de la oferta, resultando adjudicatario la que ofrezca, objetivamente, las mejores condiciones técnicas y económicas para la prestación de dicho servicio, para lo cual, deberá establecerse el adjudicatario como autónomo o como empresa, para poder desarrollar la actividad objeto de este pliego.

Los interesados en participar en esta convocatoria, deberán entregar su propuesta, en sobre cerrado, antes del día 4 de octubre de 2022, a las 14:00 horas, en las oficinas de la Asociación Club San Marcos de Almendralejo, sita en C/ Halcón nº 29 de Almendralejo.

La Junta Directiva podrá declarar desierto el concurso si las propuestas técnicas y económicas presentadas por los licitadores no se ajustan al interés de la Asociación Club San Marcos de Almendralejo, son desproporcionadas o manifiestamente imposibles de cumplir y, en todo caso, si aquellas no preservan como bien jurídico a proteger los intereses de la Asociación Club San Marcos de Almendralejo y, el derecho que tienen sus asociados y familiares a recibir un servicio satisfactorio en la prestación del servicio a licitar.

Este contrato es de naturaleza privada y se regirá por las cláusulas contenidas en el presente Pliego, así como en el contrato que se formalice para la ejecución de la actividad objeto de este Pliego. En todo lo no previsto en dichos documentos, será de aplicación supletoria la normativa vigente para los contratos del sector privado.

2. Criterios de adjudicación.

Una vez presentadas las ofertas, la Junta Directiva, procederán a la apertura del sobre nº 1 revisando el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos para acreditar la personalidad física y/o jurídica del ofertante, su poder de representación, la solvencia

económica y financiera y la solvencia técnica según las exigencias expresadas en este Pliego.

Las empresas/personas que cumplan todos los requisitos pasarán a la siguiente fase, y las que su documentación no cumpla la totalidad de los mismos, dispondrán de un plazo de dos (2) días para subsanar los defectos detectados, lo cual será comunicado por correo electrónico.

Una vez transcurrido el plazo de dos días para presentar las subsanaciones, se reunirá nuevamente la Junta Directiva para examinar la documentación presentada, admitiendo a aquellas empresas que hayan aportado la documentación requerida y eliminando a aquellas que no hayan subsanado.

La apertura del sobre nº 2 será anunciada por correo electrónico. En este acto se procederá a abrir los sobres nº 2 de las ofertas económicas de todas las empresas que hayan pasado la anterior fase, y a leer la oferta económica de cada una, junto con la correspondiente lista de precios detallada y pormenorizadas de bebidas, comidas y menús. Dicha documentación podrá ser posteriormente revisada por el Club San Marcos antes de la contratación del servicio y, ordenar posibles modificaciones sobre los mismos, que deberán ser aceptados por la empresa/persona licitadora.

Documentación requerida para la firma del contrato.

La empresa/persona física adjudicataria del servicio objeto de licitación, para la firma del contrato deberá presentar una garantía en efectivo o un aval bancario de entidad de primer orden, ejecutable a primer requerimiento, con renuncia a los beneficios de división y excusión, por un importe de MIL QUINIENTOS EUROS (1.500 €), así como, un seguro de responsabilidad civil y RC patronal frente a los trabajadores, cuya garantía sea como mínimo de 300.000 €, así como, una declaración de mantener vigente el mismo durante toda la ejecución del contrato, obligándose a entregar, cada seis meses al Club San Marcos, un certificado de vigencia del/ de los mismo/s de la compañía aseguradora.

Dichas garantías se mantendrán vigentes hasta el mes siguiente en el que se cumpla el plazo de vigencia del contrato a suscribir y/o sus posibles renovaciones.

3. Justificación de la concesión.

La Asociación Club San Marcos de Almendralejo (en adelante Club San Marcos) no puede, desde el punto de vista jurídico y laboral, prestar servicios de restauración a sus asociados, debiendo hacerlo a través de un tercero debidamente cualificado y cuyo objeto social sea exclusivamente la prestación de este tipo de servicios a terceros.

Los licitadores que opten a la concesión deberán ser personas físicas o jurídicas que se dediquen habitualmente y profesionalmente a prestar estos servicios, cuenten con experiencia y los medios suficientes y sean solventes.

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, por lo que el Club San Marcos exigirá a los licitadores que especifiquen, en la oferta, los nombres y la cualificación profesional del personal responsable de ejecutar la prestación.

Todos los licitadores deberán acreditar estar en posesión de las condiciones mínimas de solvencia económica, financiera y técnica o profesional que se determinen en este Pliego.

A estos efectos, el Club San Marcos se reserva el derecho a solicitar los informes que considere pertinentes antes y durante el proceso de negociación, objeto de este pliego de condiciones.

4. Régimen jurídico.

El licitador que resulte adjudicatario, persona física o jurídica, suscribirá con el Club San Marcos un contrato de prestación deservicios de restauración que tendrá como base el contenido íntegro del presente Pliego y, junto al mismo, regirá las condiciones jurídicas y económicas de la prestación del servicio que se negociarán a mayores en el contrato a suscribir entre las partes. En lo no contemplado en ambos documentos, se aplicará con carácter supletorio lo dispuesto en el Código Civil en materia de prestación de servicios.

5. Instalaciones vinculadas a la restauración del Club San Marcos.

- a) Restaurante-Cafetería, salón comedor, cocina industrial, almacén y, aseos.
- b) Barra de verano, cocina, almacén, terraza de la barra y aseos del césped.
- c) El quiosco de chucherías y las distintas máquinas de vending, colocadas en distintos lugares de las instalaciones del Club San Marcos, serán de mantenimiento y explotación del adjudicatario del servicio de restauración (bajo el precio establecido por la Junta Directiva), salvo que éste decline dicha posibilidad, en cuyo caso será el Club San Marcos quien las oferte a un tercero para su beneficio propio.

Las instalaciones que el Club San Marcos tiene destinadas a este servicio, enumeradas anteriormente, se encuentran actualmente en perfecto estado de funcionamiento.

6. Servicios de restauración a prestar.

El adjudicatario de este servicio deberá gestionar, mantener, cuidar y dar el servicio de restauración, en todas y cada una de las instalaciones arriba mencionadas, que se determinará de mutuo acuerdo en el contrato correspondiente.

Comenzará, desde la firma del contrato de prestación de servicios, a prestar dicho servicio. En dicho contrato, se determinarán los horarios y forma de prestación del servicio, así como su contenido.

En el contrato a firmar, se recogerán los precios que ofrecerá el adjudicatario de esta prestación de servicio de restauración, los cuales no podrán ser modificados sin la previa autorización por escrito de la Junta Directiva del Club San Marcos. A su vez, las partes fijarán de común acuerdo y en el contrato a suscribirse, los servicios a prestar, así como, los menús y platos a la carta (y sus precios) y los horarios del servicio de restauración, tanto de verano como de invierno.

También se regularán de común acuerdo los servicios de restauración a prestar en los diferentes eventos y actividades que organice el Club San Marcos, no pudiendo dar servicios en las instalaciones del mismo, personas físicas o jurídicas diferentes al adjudicatario.

Cualquier inversión en activos inmovilizados (maquinarias, enseres, mobiliario...) que decida instalar el adjudicatario, debe de ser siempre, previa consulta y autorización expresa de la Junta Directiva y, éstos serían de su propiedad y podría disponer de ellos una vez finalizado el contrato, siempre y cuando, su retirada no suponga un perjuicio estético o estructural para las instalaciones del Club San Marcos, en cuyo caso lo adquiere de inmediato la propiedad sin necesidad de indemnización alguna al adjudicatario.

Todo el mobiliario, utensilios, maquinaria, enseres y ajuar, propiedad del Club San Marcos que cede al adjudicatario de la prestación de servicio de restauración estará inventariado en el momento de la firma del contrato.

7. Plazo de concesión.

El plazo será de al menos un año, computados de fecha a fecha desde la firma del contrato, pudiendo prorrogarse a la finalización del mismo por periodos sucesivos anuales, siempre que cualquiera de las partes no denuncie el contrato de forma fehaciente con cuatro (4) meses de antelación a la otra parte. Si la denuncia del contrato no se lleva a cabo en los plazos establecidos, esto sería objeto de penalización y, por ende, de la pérdida de la garantía depositada para la prestación del servicio de restauración; reservándose el Club San Marcos la adopción de cuantas medidas fuesen pertinentes para resarcirse de los daños que pueda causarle tal acción.

8. Obligaciones del concesionario.

1. El licitante debe ajustarse en su oferta a un horario mínimo de apertura de la Cafetería-Restaurante, pudiendo diferenciar horarios de temporada de verano, que será desde inicio de temporada de baños (mediados de junio) hasta finalización de la misma (mediados de septiembre) y horario de invierno (resto del año), teniendo en cuenta que durante la temporada de invierno debe prestar los servicios desde el viernes por la tarde (16:00h) hasta el domingo por la noche y durante la temporada de baños, todos los días. La Junta Directiva será quien decida en último término los horarios para ajustarse a las necesidades de la actividad ordinaria y extraordinaria del club.

2. El canon mensual por prestación de servicios en las instalaciones del Club San Marcos, se abonará entre los días 1 y 5 de cada mes, estipulando como inicio un canon mínimo de 150 euros mensuales, en concepto de compensación mínima de gastos de luz y agua que asume el Club, cuya revisión se realizará conforme al IPC anual, al mes anterior a la firma del contrato. Así mismo, se exigirá al adjudicatario en el momento de formalizar el contrato, la correspondiente garantía. Dicha garantía responderá, tanto de los perjuicios por incumplimiento de las obligaciones contractuales, como de los posibles daños que pudiera causarse en las instalaciones del Club San Marcos por el ejercicio de la actividad objeto de licitación.
3. Hallarse al corriente de pago con la Seguridad Social y la Hacienda estatal, autonómica y local, debiendo presentar las correspondientes certificaciones cada seis meses al Club San Marcos, así como, de manera previa a la firma del contrato.
4. Asumir la contratación de los profesionales que prestarán el servicio, siendo de su cuenta y riesgo todas las remuneraciones a satisfacer, así como el cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral y de Seguridad Social. En consecuencia, el Club San Marcos no estará vinculado con el personal que contrate el adjudicatario por ningún concepto y en ningún momento.
5. Cumplir cuantas medidas de prevención de riesgos laborales revisiones y medidas de aplicación en materia de restauración/hostelería, controles sanitarios, et., y de seguridad y salud exijan las disposiciones legales vigentes para evitar que se produzcan accidentes, y disponer de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales en los términos establecidos por la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales y demás legislación aplicable, responsabilizándose plenamente el adjudicatario, sin límite alguno, de cualquier daño o perjuicio que pudiera derivarse del incumplimiento de cualquiera de las obligaciones en materia laboral, de Seguridad Social y de prevención de riesgos laborales.
6. Prestar los servicios de hostelería con la mayor diligencia, amabilidad y profesionalidad, vestimenta y educación en la plena observancia de la normativa que sea aplicable.
7. Respetar los horarios de apertura y cierre de la cafetería y restaurante aprobados por la Junta Directiva del Club San Marcos, ajustándose a las necesidades de la actividad ordinaria y extraordinaria del mismo.
8. Conservar en perfecto estado las instalaciones y material y destinarlas al uso concedido, obligándose asimismo a realizar y costear todas las reparaciones que exija el adecuado mantenimiento de éstas para su normal funcionamiento.
9. No realizar ningún tipo de obras (fijas o temporales), ni colocar cartelería, letreros, avisos o cualquier tipo de publicidad/anuncio, sin la autorización expresa de la Junta Directiva del Club San Marcos.
10. Informar del comportamiento inadecuado de los usuarios del servicio y deterioros que ocasionen. Responder frente al Club San Marcos y frente a terceros de los

daños que se puedan ocasionar dentro del local a las personas o a objetos y elementos patrimoniales de todo tipo como consecuencia de la actuación del propio adjudicatario, del personal contratado bajo su servicio, o de sus proveedores.

11. Contratar a su costa y bajo su exclusiva responsabilidad la totalidad de mercancía y suministros necesarios para la adecuada prestación del servicio, garantizando en todo momento la trazabilidad de los productos objeto de comercialización, así como la óptima prestación del servicio, mediante el mantenimiento de un stock de productos (bebidas y comidas) adecuado que permita cubrir la demanda existente del total de los asociados en cada momento.
12. Estar dado de alta en los registros de carácter fiscal y administrativo a los que se encuentre obligado por razón de su actividad, así como a estar al corriente del pago de las nóminas de los trabajadores, cuotas, arbitrios y tasas (en particular, Seguridad Social, IAE y AEAT) durante toda la vigencia del contrato. Se le podrá requerir en cualquier momento la acreditación correspondiente de hallarse al corriente de dichos pagos. Las posibles sanciones que pudiera ocasionarse por este incumplimiento serán siempre imputables al adjudicatario del servicio de restauración.
13. Tener suscrita póliza de responsabilidad civil combinada en la que se incluyan contenidos, robos y responsabilidad civil, tanto de hostelería, como patronal. Deberá entregar un certificado de la aseguradora de las pólizas suscritas a la firma del contrato, cada seis meses, al menos.
14. No expedir bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años. Las posibles sanciones que pudiera ocasionarse por este incumplimiento serán siempre imputables al adjudicatario del servicio de restauración.
15. Limpieza de las instalaciones detalladas en el punto 4, excepto los aseos en la temporada de verano.
16. El adjudicatario del servicio deberá presentar una lista de precios, a la Junta Directiva del Club San Marcos para su aprobación.

Los precios aprobados se expondrán en lugares visibles (Restaurante-Cafetería, Barra de Verano...), una vez firmado y sellado por el Club San Marcos, a disposición de los asociados. Asimismo, cualquier modificación de dichos precios, deberá ser sometida previamente, a la aprobación de la Junta Directiva del Club San Marcos.
17. Cierre de puertas e instalaciones del Club San Marcos a la finalización del servicio.
18. Presentarse para la firma del contrato en el plazo de diez días naturales a partir de la adjudicación y comenzar con la prestación del servicio para la fecha acordada con el Club San Marcos.
19. El adjudicatario no podrá ceder, ni traspasar, ni subarrendar, o cualquier otra forma de cesión de sus derechos.
20. Cumplir con las demás obligaciones establecidas por Ley o en el contrato.

9. Causas de resolución.

- a) El incumplimiento de las obligaciones del arrendatario estipuladas en este Pliego, en el contrato o en la legislación aplicable.
- b) El transcurso del plazo estipulado o de las prórrogas.
- c) El incumplimiento o cumplimiento defectuoso de las órdenes de servicio dadas por la Junta Directiva del Club San Marcos.

En los supuestos a) y c) anteriores, el Club notificará fehacientemente al concesionario la causa de resolución, disponiendo éste de un plazo de quince (15) días naturales para alegar cuanto estime pertinente. Si las partes, de buena fe, no alcanzasen un acuerdo, la causa de resolución será ejecutiva y el adjudicatario vendrá obligado a dejar de prestar el servicio y a abandonar las instalaciones del Club a los sesenta (60) días naturales, computados de fecha a fecha desde la notificación fehaciente de la causa de resolución. Durante este plazo seguirá prestando el servicio, de manera que los asociados del Club San Marcos no vean mermados sus derechos. Al efecto y de inmediato se convocará un nuevo concurso. En estos casos, el Club San Marcos, ejecutará e incautará la garantía presentada, en base al incumplimiento del contrato suscrito entre las partes.

10. Mutuo acuerdo entre las partes.

Sin perjuicio de lo establecido en este Pliego, las partes, de buena fe y de común acuerdo, pactarán en el contrato de prestación de servicio los siguientes aspectos: horarios de prestación del servicio en las instalaciones del Club, tipos y precios de los diferentes menús y platos a la carta, uniformes, servicios de seguridad para determinados eventos, posibles garantías, seguros y pólizas, así como cuantía mínima de las mismas y beneficiarios, cánones, políticas y protocolos de limpieza y aseo, utensilios y accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio, la prohibición del subarriendo del servicio o cesión total o parcial, régimen de responsabilidades y posibles infracciones y sanciones, limitaciones de uso de las instalaciones y, en general, cualesquiera aspectos relacionados directa o indirectamente con la prestación del servicio de restauración del Club San Marcos.

11. Ponderación de la propuesta.

La adjudicación se hará mediante concurso ponderativo de los siguientes criterios:

- 1. Cualificación profesional del licitante y número de trabajadores a emplear en el servicio de restauración.
- 2. Definición de negocio, modelo de explotación propuesto y servicios que ofertará, incluyendo lista de precios detallada.
- 3. Implicación en los eventos del club.
- 4. Importe del canon mensual a entregar al Club San Marcos.
- 5. Proyectos de dinamización del servicio de restauración.

6. Entrevista personal, con el licitador, en caso de que la Junta Directiva lo considere necesario,

12. Adjudicación.

- a) En el plazo de 3 días, se reunirá la Junta Directiva evaluará las distintas propuestas presentadas para elaborar las conclusiones pertinentes.
- b) La Junta Directiva resolverá sobre la adjudicación, que podrá quedar desierta, siendo su decisión en todo caso inapelable.
- c) Realizada la adjudicación, se formalizará el contrato de prestación de servicio en un plazo de diez días hábiles tras dicha adjudicación.

13. Penalizaciones.

Se considerarán incumplimientos contractuales objeto de penalizaciones:

- 1. Dejar de prestar el servicio sin causa justificada.
- 2. No limpiar el local adecuadamente en incumplimiento persistente.
- 3. Permitir un uso inadecuado de local por parte de los usuarios.
- 4. Incumplimiento del horario establecido.
- 5. Expedición de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años.
- 6. Incumplimiento de alguno de los compromisos adquiridos para la adjudicación.

14. Rescisión del contrato y extinción.

a) Serán causas de rescisión del contrato por parte del Club San Marcos:

- Dejar de prestar los servicios adjudicados, sin causa justificada.
- La aplicación de cinco penalizaciones notificadas al arrendatario por parte del Club San Marcos.
- Realizar la actividad de restauración sin las preceptivas autorizaciones administrativas, o sin tener asegurado al personal.

b) Serán causas de extinción de contrato:

- Vencimiento del plazo del mismo.
- Entrar en Concurso de Acreedores, fallecimiento o extinción de la personalidad jurídica del concesionario.
- Mutuo acuerdo.

15. Visitas a la Asociación Club San Marcos de Almendralejo.

Los/as interesados/as en visitar las instalaciones objeto del presente Pliego de Condiciones podrán hacerlo desde el día 26 al 30 de septiembre, previa cita a través del correo electrónico club-sanmarcos@hotmail.com o el teléfono **924 660 216** indicando el nombre de la empresa interesada y la/s persona/s a visitar dichas instalaciones.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR.

El licitante presentará su oferta en un sobre cerrado, en el que figurará la siguiente inscripción: *“Proposición para tomar parte en el concurso de prestación de los servicios de restauración del Club San Marcos”*.

La documentación a presentar, a sobre cerrado, se hará en dos sobres denominados:

A. Sobre nº 1. “Documentación administrativa y técnica”.

Se incluirá la siguiente documentación:

a.1. Documentación administrativa:

1. Documentos que acrediten la personalidad del empresario y su ámbito de actividad. En el caso de ser persona física, deberá entregar copia del DNI, y en caso de actuar por representación, deberá justificarse la condición de representante.
2. Documentos que acrediten, en su caso, la representación:
Copia del DNI del firmante de la oferta, así como del poder bastante para obligar a la empresa por la que licita. En caso de actuar por representación de una persona física, deberá justificarse la condición de representante.
3. Comunicaciones con el ofertante.
Los licitadores deberán indicar una dirección de correo electrónico en la que efectuar, en su caso, las comunicaciones necesarias.
4. Formulario **ANEXO** debidamente cumplimentado en el que se declara conocer las bases de contratación y compromiso de cumplimiento de las mismas.
5. Justificante de tener asegurado al personal a su cargo y alta en el Impuesto de Actividades, o en su caso compromiso de asegurar al personal y compromiso de alta en el Impuesto de Actividades caso de resultar adjudicatario.

a.2. Documentación técnica.

1. Relación de personal.
El licitador presentará una relación de todo el personal que se compromete a poner a disposición del servicio de restauración al Club San Marcos.
2. Relación de medios.
El *Contratista* presentará una relación de medios propios que pondrá a disposición del servicio de restauración, así como, de los medios auxiliares.
3. En su caso, documentos que acrediten experiencia en el servicio de restauración.
4. Modelo de negocio.
Definición de negocio, modelo de explotación propuesto y servicios que ofertará.

B. Sobre nº 2. “Oferta económica”. En él se incluirá la siguiente documentación:

Propuesta económica.

Se presentará una lista de Precios y, se detallará de manera clara, el importe del *CANON MENSUAL* que propone entregar al Club San Marcos por la prestación del servicio de restauración.

Almendralejo, 14 de septiembre de dos mil veintidós.



ASOCIACIÓN CLUB SAN MARCOS.

ANEXO

PRESENTACIÓN DE OFERTA PARA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DE CAFETERÍA-RESTAURANTE DEL CLUB SAN MARCOS.

Don/Doña _____, con DNInº _____
y domicilio a efectos de notificaciones en _____

teléfono _____, e-mail _____
, quiere que se tenga por presentada, a través de este documento, oferta para la
gestión mediante prestación de servicios de restauración en el Club San Marcos de
Almendralejo.

Esta oferta me obliga, en el supuesto de resultar adjudicatario y tras la firma del
correspondiente contrato, a llevarla a debido efecto en los términos detallados en la
documentación que acompaña y respetando todo lo establecido en las bases de este
concurso.

En Almendralejo, a _____ de _____ de 2022.

Firma:

Fdo. _____