

## **BASES CONCURSO RESTAURACIÓN LA MARINA**

### **Primero. Objeto.**

El objeto de este concurso es la adjudicación del servicio de restauración en el edificio de La Marina-Casa de Botes, que deberá constar de:

- Restaurante-Bar/Cafetería de Socios,
- Restaurante de Libre Acceso,
- Máquinas expendedoras de vending, distribuida por todas las instalaciones.

Al objeto de determinar los espacios antes señalados, se acompañan planos con la delimitación de las diferentes zonas citadas.

### **Segundo. Naturaleza del contrato.**

El contrato para suscribir por el adjudicatario del Concurso será un Contrato de Arrendamiento de local de negocio con las especificaciones que se derivan de las propias Bases.

### **Tercero. Duración del contrato.**

El contrato se iniciará cuando se resuelva el concurso y tendrá una carencia de 3 meses para la realización de las obras, y su duración será de 5 años prorrogables en periodos de 5 años previo documento escrito firmado por las partes.

El adjudicatario tendrá que suscribir el contrato en el plazo de UN MES para suscribir el contrato de arrendamiento, tomar posesión e iniciar las obras de acondicionamiento, instalación y decoración para dar comienzo a la prestación del servicio completo desde que se le notifique la adjudicación del servicio ofertado.

En caso de no hacerlo, perderá de forma automática e inmediata el derecho de adjudicación, pasando a la oferta seleccionada en segundo lugar a partir de la cual el RCM quedará libre para adjudicar la contratación del servicio.

En caso de no finalizar todas las obras trabajos e instalaciones necesarias para iniciar la prestación del servicio completo en el plazo de tres meses antes expresado, deberá pagar al RCM una cantidad mensual equivalente al importe de un mes de arrendamiento, prorrateándose por días los períodos inferiores a un mes, en concepto de penalización.

Sin perjuicio de lo anterior EL RCM se reserva el derecho a rescindir el contrato por incumplimiento si el adjudicatario no cumpliera esta obligación, sin que por en este caso quepa indemnización, compensación ni perjuicio indemnizable a favor del adjudicatario.

#### **Cuarto. Precio.**

El precio mínimo o base del arrendamiento se establece en una cuantía de 710.000 € , a pagar del siguiente modo:

- Una entrega inicial de 100.000 €
- Una cuantía anual de otros 120.000 €, que deberá ser abonada por mensualidades anticipadas de 10.000 € adicionándole el correspondiente IVA al tipo que fuese aplicable en cada momento.

La cuantía final será la que pacte el adjudicatario del Concurso con la Junta Directiva del Real Club Mediterráneo, conforme a la propuesta y negociación formulada. El importe será actualizado anualmente adaptándolo a las variaciones que experimente el Índice General de Precios de Consumo del año anterior .

**El optante a la adjudicación deberá presentar en sobre cerrado su oferta. SOBRE DOS**

#### **Quinto. Otros cargos.**

Con independencia del precio del arrendamiento, pero considerándose cantidades asimiladas a éste, el adjudicatario se hará cargo de:

a) El importe del consumo de fluido eléctrico en alumbrados y aparatos dedicados a la prestación del servicio objeto de concurso , así como el gas y el agua , que dicho servicio pueda consumir y las líneas telefónicas correspondientes. De cuya contratación y mantenimiento se hace responsable el adjudicatario.

b) La limpieza y perfecto mantenimiento diario de los locales – espacios- y del servicio objeto de concurso, obligándose el adjudicatario a mantenerla en permanente estado impecable, con personal propio, al finalizar cada servicio y antes de las 10:00 horas de la mañana de cada día.

c) Los sueldos, jornales y demás emolumentos del personal a su servicio y las correspondientes cargas y seguros sociales.

Todo el personal al servicio del adjudicatario dependerá exclusivamente de éste, sin que quepa al Real Club Mediterráneo responsabilidad alguna en relación con el mismo.

Mensualmente el adjudicatario presentará en la Secretaria del Real Club Mediterráneo el justificante de haber abonado la mensualidad anterior de la Seguridad Social por el personal que tenga a su servicio.

d) Las primas correspondientes al seguro de incendio y responsabilidad civil por las actividades propias del servicio de Bar y Restaurante que por importe de 1.200.000 Euros

deberá mantener durante la duración del contrato, presentando en la Secretaría del Real Club Mediterráneo los justificantes de pago.

**Sexto. Condiciones de la prestación del servicio.**

El adjudicatario deberá realizar las obras necesarias para la adecuación y distribución de los espacios previa presentación del proyecto de obras a la Junta Directiva del Real Club Mediterráneo que deberá aprobar de forma fehaciente el proyecto. Sin que el atraso en la presentación del proyecto al RCM suponga extensión, suspensión ni prórroga del plazo de tres meses para llevar a cabo las obras para comenzar la prestación del servicio completo.

El servicio debe incluir dar desayuno, almuerzo, merienda y cena, durante los 365 días del año, cuanto menos en alguno de los espacios arrendados.

Los locales -espacios- se entregan en bruto siendo de cuenta del adjudicatario las obras de acondicionamiento, adecuación, mobiliario, maquinaria, menaje, etc. etc., para dar un servicio de calidad, como mínimo al número de comensales que quepan según aforo por sus dimensiones, tanto en el bar de socios, como en el restaurante de libre acceso. El mobiliario de comedor, bar, etc, deberá ser aprobado por el Club: mesas, sillas, vajilla, cubertería, vasos y copas, mantelería, etc. La vajilla deberá tener el emblema del Club.

**El optante a la adjudicación deberá presentar en sobre cerrado su propuesta de distribución de espacios SOBRE UNO.**

Adecuación de carta, menú y precios para el Restaurante-Bar/Cafetería de Socios. Deberá contar como mínimo con las siguientes características :

- Comida básica, casera y adecuada a niños y familias
- Precios sociales, de club, que deberán ser aprobados por la Junta Directiva del RCM, tanto la tarifa inicial como ulteriores cambios.
  - Menú diario, igualmente a precio social en el bar de socios. Que deberá constar de 4 primeros, 4 segundos, postres o café, y bebida.
  - Menú Deportista compuesto de 2 primeros, 2 segundo, postre y agua

**El optante a la adjudicación deberá presentar en sobre cerrado su oferta de menús y comidas. SOBRE UNO**

Los productos servidos deberán ser de primera calidad, con indicación de clase o marca, debiendo ajustarse a los gramajes y características mínimas siguientes:

- Verduras y hortalizas: serán preferiblemente frescas, de temporada y de primeras calidades. El peso mínimo en los menús normales y deportivo será de 200gr.
- Carnes: todas las carnes (aves, vacuno, ovino, porcino, etc.) serán preferentemente frescas y de primeras calidades y deberá tener deshuesas y en crudo un peso mínimo de 150 gramos por ración de menú.

- Pescados: serán preferiblemente frescos, debiéndose respetar la normativa sanitaria al respecto. En caso de ser congelados deberá ser de marcas que acrediten su calidad. Tendrá un peso mínimo de 200 gramos en los menús.

- Bebidas: deberán ser siempre envasadas y en volúmenes de 20 cl o superiores, excepto la cerveza que podrá ser servida mediante grifo de barril y el vino, que podrá ser servido por copas.

- El café será de marcas de primeras calidades.

- El pan se ofrecerá en piezas no inferiores a 45 gramos y deberá haber mínimo de dos variedades, de la cual una será de pan integral.

- Todos los alimentos deberán adquirirse con trazabilidad alimentaria

La empresa adjudicataria costeará tres eventos al año al club (Ejemplo: Fiesta social, Regata SM-Copa del Rey de Vela, Trofeo Presidente de Remo, Subida Olías.....),

**El optante a la adjudicación deberá presentar en sobre cerrado su oferta de eventos.  
SOBRE UNO**

#### **Séptimo. Usos, autorizaciones y horarios.**

El uso de los salones y terrazas del Real Club Mediterráneo, arrendadas o no, para celebraciones o eventos con asistencia de más de treinta personas, requerirá autorización previa escrita de la Junta Directiva o, por delegación de ésta, del Directivo que aquella designe, siendo obligatoria en cualquier caso – por lo que deberá preverse por el adjudicatario – la reserva de un espacio suficiente y digno para los señores socios, a los que deberá atenderse y servirse con exquisito cuidado, corrección y esmero, no pudiendo ser obstáculo para ello el evento o celebración.

Las fechas de apertura de los salones y bares para restaurante de invierno y verano serán determinadas por la Junta Directiva a propuesta del adjudicatario, teniendo en cuenta las diferentes temporadas de actividades del Real Club Mediterráneo.

#### **Octavo. Obligaciones propias de la actividad.**

El adjudicatario del contrato quedará obligado al cumplimiento de todas y cada una de las disposiciones legales, administrativas, licencias permisos etc., particulares de su actividad que le afecten a él y a los servicios de Bar y Restaurante, liberando al Real Club Mediterráneo de responsabilidades de cualquier índole.

Estará obligado el adjudicatario a mantener todos los servicios con personal suficiente, tanto en cocina como en Bares y Restaurantes, de forma que siempre y en todo momento estén debidamente atendidos los servicios.



REAL CLUB MEDITERRÁNEO  
1873 · 2023

Todo el personal que trabaje en cocina debe estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, guardándose en todo momento las disposiciones oportunas relativas a la higiene y limpieza de las instalaciones y del servicio.

De igual forma, todo el personal que atienda a socios e invitados deberá estar perfectamente uniformado y ello de acuerdo con la propuesta que a tal efecto formule el adjudicatario y sea aprobada por la Junta Directiva.

Igualmente, el adjudicatario cuidará de que todo el personal conozca el oficio que desempeñe y que preste la debida atención al trato que merecen los socios y cualquier cliente.

Deberá identificarse, en todo momento, el máximo responsable del restaurante o jefe de sala que, en su caso, deberá atender las reclamaciones formales de los socios.

#### **Noveno. Criterios de adjudicación**

Para la adjudicación la J.D. del RCM valorará las referencias técnicas y profesionales del ofertante, así como, la oferta económica y las mejoras que realice a la presente oferta.

La solvencia técnica o profesional para la ejecución de este contrato, será la de disponer de experiencia suficiente en el sector, debiendo presentarse documento de presentación de la empresa o empresario, junto con certificación de no tener deudas con Seguridad Social y Agencia Tributaria, así como la de contar con personal e infraestructura suficiente para dar cumplimiento al presente contrato.

El Real Club Mediterráneo se reserva el derecho de excluir, sin posibilidad de recurso a alegación alguna, del presente procedimiento a las empresas que, bajo su criterio, no cumplan con esta exigencia de solvencia técnica.

- Oferta técnica o aspectos generales del servicio.....50 puntos.
  - Menú diario..... Hasta 10 puntos
  - Menú deportista..... Hasta 5 puntos
  - Horario de apertura..... Hasta 10 puntos
  - Tarifa de precios..... Hasta 10 puntos
  - Formación del personal..... Hasta 5 puntos
  - Propuesta de obras e instalación de expendedoras.....Hasta 10 puntos
  
- Oferta económica.....30 puntos
  - Precio Canon anual de 0 a 10 puntos.
  - Precio Canon de entrada 0 a 10 puntos.

Placa del Comité Olímpico Español · Placa Real Orden al Mérito Deportivo del CSD; Medalla de Andalucía al Deporte; Medalla de la Ciudad de Málaga; 2 Medallas de Oro: Olimpiadas Barcelona y Atlanta · 20 Campeonatos del Mundo · 34 Campeonatos de Europa 488 Campeonatos de España

El Cannon recogido en la CLAUSULA CUARTA es meramente orientativo, pudiendo el Real Club Mediterráneo dejar desierto el concurso si el precio ofertado reduce en mas de un 10 por ciento dichas cantidades.

Al Canon de entrada más elevado ofertado se le aplicarán los 10 puntos prorrateándose el resto de las ofertas, al Cannon anual más elevado ofertado se le aplicarán los 10 puntos prorrateándose el resto de las ofertas.

- Descuento a socios sobre tarifa de 0 a 10 puntos
- Al descuento a socios más elevado ofertado se le aplicarán los 10 puntos prorrateándose el resto de las ofertas.
- Las mejoras ofertadas en el servicio .....20 puntos.

El optante a la adjudicación deberá presentar en sobres cerrados su oferta recogidas en sobre 1 y 2.

#### **SOBRE UNO**

Será causa de exclusión de la licitación incluir en el sobre nº 1 documentación que, de acuerdo con lo establecido en este documento, corresponda incluir en el sobre nº 2, porque es esencial que quede asegurada la confidencialidad de las ofertas cuantificables mediante fórmulas hasta la apertura.

#### **Décimo. Obras y reformas.**

Expresamente quedará prohibido al adjudicatario la realización de otras obras distintas al proyecto presentado y aceptado previamente por el RCM , o la modificación o reforma de las instalaciones arrendadas sin expreso consentimiento escrito de la Junta Directiva.

#### **Undécimo. Utillaje.**

El Adjudicatario se obligará a adquirir el utillaje necesario y completo para un restaurante de 300 plazas como mínimo, utillaje que será de primera calidad, igualmente se obliga a dotar al bar de utillaje adecuado y de la misma cantidad, tanto para el restaurante como para el bar y dispondrá en todo momento de las exigencias necesarias para su desenvolvimiento y mejor servicio de los socios del Real Club Mediterráneo.

Igualmente se adquirirá la parte del mobiliario que el RCM considere necesaria para la calidad exigida al mismo.

#### **Duodécimo. Listas de Precios.**

Placa del Comité Olímpico Español · Placa Real Orden al Mérito Deportivo del CSD; Medalla de Andalucía al Deporte; Medalla de la Ciudad de Málaga; 2 Medallas de Oro: Olimpiadas Barcelona y Atlanta · 20 Campeonatos del Mundo · 34 Campeonatos de Europa 488 Campeonatos de España



REAL CLUB MEDITERRÁNEO  
1873 · 2023

El Adjudicatario vendrá obligado a elaborar una lista de precios tanto de Restaurante como de Cafetería-Bar, será consensuada por éste y la persona en que delegue la Junta Directiva.

Dicha lista de precios deberá estar detallada, firmada, expuesta en lugares visibles y a disposición de cualquier persona o socio que la solicite.

Además de lo anterior, el Adjudicatario se obliga a disponer de un menú diario y de calidad, con precio consensuado con el RCM, con exposición visible del mismo.

El Adjudicatario podrá variar dicha lista de precios anualmente, en función del índice del coste de la vida (IPC anual).

**A la propuesta habrá que acompañar la lista de precios ofertada por el optante a la adjudicación. SOBRE DOS**

**Decimotercero. Fianza.**

Como garantía del cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato de arrendamiento de industria, el Adjudicatario, entregará a la Entidad arrendadora un aval que cubrirá el importe de 300.000 Euros. Pudiendo ejecutarse a instancia de la Entidad arrendadora por el mero incumplimiento de cualquiera de las cláusulas de contenido económico que quedan pactadas en el presente contrato.

**Decimocuarto. Correcciones al personal del Adjudicatario.**

Con independencia de las facultades sancionadores que tenga el Adjudicatario con sus empleados, el Adjudicatario se obliga a corregir, en la forma que considere procedente, a cualquiera de sus empleados, que tuviese a su servicio, cuando la Junta Directiva le informe sobre deficiente comportamiento de algunos de ellos.

**Decimoquinto. Preferencia en el servicio.**

El Adjudicatario viene obligado a dar preferencia en el servicio de que se trate a los actos organizados por la Junta Directiva del Club, tanto deportivos como sociales, sobre los demás servicios habituales que viene obligado a prestar.

Igualmente, el Arrendador se compromete a que ninguna persona física o jurídica pueda ofrecer comidas o bebidas dentro de las instalaciones de La Marina del REAL CLUB MEDITERRANEO, sin la autorización por escrito del Adjudicatario, salvo los posibles servicios de catering en Casa de Botes para la organización de regatas u otros eventos .

**Decimosexto. Exhibición documental de cumplimiento**

Al objeto de que en todo momento la Junta Directiva pueda comprobar el cumplimiento por el Adjudicatario de sus obligaciones, éste vendrá obligado a exhibir, a requerimientos del RCM, los resguardos y liquidación de trabajadores, seguros, impuestos, etc., que deberán aparecer

Placa del Comité Olímpico Español · Placa Real Orden al Mérito Deportivo del CSD; Medalla de Andalucía al Deporte; Medalla de la Ciudad de Málaga; 2 Medallas de Oro: Olimpiadas Barcelona y Atlanta · 20 Campeonatos del Mundo · 34 Campeonatos de Europa 488 Campeonatos de España



REAL CLUB MEDITERRÁNEO  
1873 · 2023

extendidos a su nombre, sin que pueda tampoco utilizar el nombre del Club para pedidos, contratación de servicios, convenios u otras clases de compromisos que afecten al restaurante o bar, o cocina ni en cuentas corrientes en bancos u otros establecimientos.

#### **Decimoséptimo. Finalización del contrato y utillaje.**

A la terminación del contrato el Real Club Mediterráneo tendrá derecho a adquirir y hacer suyo todo el utillaje, maquinaria, mobiliario, menaje y enseres o parte de él que, adquirido por el Adjudicatario, pudiera interesarle, al precio de costo menos el 20 por ciento anual de amortización sobre factura de compra, desde la firma de este documento, y que hayan sido pagados por el Adjudicatario.

El Adjudicatario, al término de la relación contractual podrá retirar sin derecho a contraprestación alguna, para el RCM, los elementos móviles que, abonados por el Adjudicatario, existen en las instalaciones objeto de arrendamiento y que el RCM no haya adquirido en virtud a lo establecido en el párrafo anterior,

#### **Decimoctavo. Relación con socios e invitados de éstos.**

Cualquiera queja que pueda tener el Adjudicatario, de socios, empleados del Club, etc., no podrá solventarla más que razonadamente y por escrito, ante la Junta Directiva exclusivamente, debiendo abstenerse por completo de dirigirse a aquellos y en ningún caso llamarle la atención a quien sea por su cuenta y riesgo.

#### **Decimonoveno. Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.**

El Adjudicatario queda autorizado a instalar máquinas expendedoras de bebida, y helados en la zona que actualmente se encuentran instaladas, y en aquellas zonas que el RCM y el Adjudicatario acuerden en el futuro.

Como mínimo se obliga a instalar y mantener : dos máquinas de agua, dos de refrescos, dos de snacks.

#### **Vigésimo. Legislación aplicable.**

Se hará constar expresamente de mutuo acuerdo, que el contrato por su especial naturaleza, quedará totalmente excluido de la Ley de Arrendamiento Urbanos, rigiéndose tan solo por lo pactado y con carácter supletorio, por las prescripciones del Código Civil y concordantes.

Placa del Comité Olímpico Español · Placa Real Orden al Mérito Deportivo del CSD; Medalla de Andalucía al Deporte; Medalla de la Ciudad de Málaga; 2 Medallas de Oro: Olimpiadas Barcelona y Atlanta · 20 Campeonatos del Mundo · 34 Campeonatos de Europa 488 Campeonatos de España