

## PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL CLUB NATACIÓN METROPOLE

Las Palmas de Gran Canaria, a 28 de diciembre de 2023

El siguiente pliego de condiciones técnicas y económicas para la licitación, por concurrencia competitiva, del servicio de restauración del CLUB NATACIÓN METROPOLE, ha sido aprobado forma unánime por su Junta Directiva en sesión celebrada el 26 de diciembre de 2023, con arreglo a los siguientes artículos:

### 1. DEFINICIÓN:

#### 1.1. Objeto

El objeto del presente contrato es el de regular las condiciones y formas en que se prestará el servicio y gestión de la restauración del Bar/Restaurante en las instalaciones del CLUB NATACIÓN METROPOLE (en adelante CNM) por parte de la adjudicataria del servicio.

Dichos servicios deberán estar en consonancia con las necesidades y el prestigio del Club, sus socios, usuarios y deportistas .

#### 1.2. Procedimiento y concurrencia

El procedimiento de adjudicación será el negociado, y se invita a cualquier persona física o jurídica a licitar, quien pactará de común acuerdo con los responsables designados por la Junta Directiva del CNM las condiciones de ejecución de la prestación del servicio y de acuerdo con el contenido de este Pliego, resultando adjudicatario la que ofrezca, objetivamente, las mejores condiciones para la prestación de dicho servicio.

Los adjudicatarios deberán ser personas físicas o jurídicas con personalidad jurídica propia en pleno ejercicio de sus derechos civiles, que se dediquen habitualmente a estos servicios, cuenten con experiencia suficiente acreditada y sean solventes.

A estos efectos, el CNM se reserva el derecho a solicitar los informes de instituciones financieras y/o de gestión de crédito o mora que considere pertinentes durante el proceso de negociación, para lo cual, los licitadores autorizan y consienten en dicha facultad por el simple hecho de participar en el proceso de licitación.

La Junta Directiva publicará los aspectos básicos de la negociación y el nombre del adjudicatario, siendo de aplicación la normativa existente en materia de protección de datos de carácter personal.

El presente Pliego se publicará en la página web del CNM, y **el plazo de presentación de ofertas será hasta el día 11 de enero de 2024 a las 15:00 horas**, a través de registro de entrada, en las oficinas de atención al socio y administración de lunes a viernes entre las 8h y las 20h y sábados entre las 9h y las 13h.

La presentación de ofertas debe contener los datos de contacto a través de teléfono, mail y dirección postal.

Finalizado dicho plazo, la Mesa de Contratación que, al efecto, designada por la Junta Directiva del CNM y que contará con un mínimo de 5 miembros, propondrá a la Junta Directiva la designación del candidato ganador antes de que transcurran 5 días hábiles desde la finalización del plazo de presentación de ofertas.

La Junta Directiva podrá declarar desierto el proceso si las propuestas no se ajustan al contenido de este documento, son desproporcionadas o manifiestamente imposibles de cumplir y, en todo caso, si aquéllas no preservan como bien jurídico a proteger los intereses del CNM y el derecho que tienen sus socios, usuarios y deportistas a recibir un servicio satisfactorio en la prestación del servicio.

La documentación a presentar para optar a la adjudicación de la explotación será:

- NIF con copia de la escritura de constitución. Caso de actuar por representación deberá justificarse la condición de representante en las formas previstas en la ley.

- Documentos acreditativos de experiencia en gestión y explotación en negocios análogos, acreditando una experiencia mínima de tres años en el sector.
- Documentación de estar al corriente de pago con la Agencia Tributaria y la Seguridad Social, Comunidad Autónoma, Administración Local e Insular.
- Proyecto económico para la explotación (precios, equipamiento y reposición, costes salariales, ...) con definición de las posibles eventualidades que puedan surgir.
- Proyecto de gestión y explotación del servicio (especialización profesional del equipo de trabajo, metodología de gestión, categorías profesionales necesarias para la explotación, ...).
- Propuesta de menú para el restaurante y cafetería.
- Posibles propuestas (ampliación en los horarios de apertura y/o cierre, programación de actividades, mejoras de las condiciones técnicas del espacio del BAR-RESTAURANTE, mejoras en el precio de la renta mensual, medidas ambientales y energéticas, ...).

## 2. RÉGIMEN JURÍDICO:

El adjudicatario suscribirá con el CNM un contrato mercantil de arrendamiento de industria que, junto con el presente Pliego, regirá las condiciones jurídicas de la prestación del servicio.

En lo no contemplado en ambos documentos, se aplicará con carácter supletorio lo dispuesto en el Código civil en materia de arrendamiento de servicios.

## 3. INSTALACIONES DEL CLUB

Las instalaciones del servicio que se ponen a disposición del adjudicatario son las siguientes:

- 1) Restaurante-Cafetería-Bar Piscina, dotado de comedor.
- 2) Terraza “Lounge” situada encima de la cafetería siempre que desde la firma del contrato de arrendamiento el arrendatario manifieste fehacientemente de un plazo de 2 meses al CNM que es de su interés que Terraza “Lounge” forme parte del contrato para la prestación del servicio, disponiendo a partir de dicha manifestación de un plazo de 4 meses para realizar las obras de adecuación, que serán en todo caso consensuadas con el CNM pero será

sufragada por la empresa adjudicataria y arrendataria, quedando en beneficio del inmueble a la finalización del contrato de arrendamiento y sin que tenga la arrendataria derecho a reclamar ningún tipo de compensación por este concepto.

- 3) Cocinas, almacén, cámaras frigoríficas, cuarto de tren de lavado.
- 4) **No constituyen objeto del presente contrato los salones sociales del Club**, ello sin perjuicio de la posibilidad de que el adjudicatario solicite hacer uso de los mismos para determinados eventos, siempre y cuando así lo comunique con una antelación mínima de quince días, y el Club preste expresamente su consentimiento.

#### 4. FASES Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN A PRESTAR:

Los servicios de restauración que deberá prestar la adjudicataria se clasifican en dos clases o fases:

1. La primera fase comienza desde la firma del contrato de arrendamiento, el cual debe quedar formalizado en el plazo de 5 días hábiles desde la notificación de la resolución de la Mesa de Contratación. En el mismo se determinarán los horarios, la forma de prestación del servicio, así como la fecha máxima en la que deberá ponerse el servicio en funcionamiento que deberá ser, en todo caso dentro del plazo de 5 días hábiles desde la formalización del contrato de arrendamiento.
2. La segunda fase comenzará con el inicio de la prestación del servicio.

El contrato de arrendamiento detallará los servicios a prestar, que incluirán obligatoriamente:

- Un menú diario, un menú infantil y un menú de deportistas, los cuales tendrán un precio pactado con el CNM.
- Un servicio de cafetería, con servicio de tapas y bocadillos económicamente asequibles para jóvenes y pactados con el CNM.

La determinación de posibles ofertas de desayunos y/o cenas quedará bajo la facultad del adjudicatario.

El arrendatario queda obligado a abrir el establecimiento al público, de lunes a sábado en horario de 7:00 a 22:00 horas; domingos de 9:00 a 19:00 horas. El incumplimiento de esta obligación será causa de resolución del contrato, pues se considera obligación esencial.

También se regularán de común acuerdo el servicio de restauración a prestar en los diferentes eventos y actividades que organice el Club. El horario de los eventos especiales que se desarrollen, sea por la arrendataria, sea a requerimiento el Club, será el que fije el organizador del evento, siempre dentro del escrupuloso respeto a las normas municipales que los regulen y al horario de apertura del CNM. Si el incumplimiento de esta obligación derivara en exigencia de responsabilidad al Club por la autoridad competente, éste repercutirá el importe de la sanción, en su caso, a la arrendataria, incrementándola en un 50% en concepto de penalización.

#### **5. PLAZO DE LA ADJUDICACIÓN:**

El arrendamiento tiene una duración de DOS años (2), comenzando su vigencia en la fecha de firma del contrato de arrendamiento.

Llegado el vencimiento el contrato se entenderá tácitamente prorrogado por tácita reconducción, por períodos de un año si no hubiera mediado voluntad de no renovar por escrito y por cualquiera de las partes al menos con UN mes de anticipación respecto del vencimiento del plazo inicialmente pactado o de la correspondiente prórroga.

#### **6. INVENTARIO:**

Dentro del plazo de los CINCO (5) días naturales siguientes a la firma del contrato de arrendamiento, se procederá a realizar de común acuerdo un inventario de todos y cada uno de los elementos destinados a los servicios de restauración.

Dicho inventario será firmado por ambas partes y, cuando la adjudicataria concluya el plazo de adjudicación y/o cualquiera de sus prórrogas, deberá devolver el inventario en las mismas condiciones en que lo recibió, sin perjuicio del desgaste que, por el transcurso del tiempo, se haya producido, siempre que se haya hecho un uso adecuado de los materiales inventariados.

En particular, en lo relativo al mobiliario, maquinaria, menaje, y demás elementos que se relacionarán en dicho Anexo, toda rotura o desaparición del material inventariado deberá ser repuesto por la arrendataria y a su costa. Las posibles averías y gastos que se ocasionen por el uso de la maquinaria y aparatos puestos a disposición del arrendatario serán de cuenta de éste.

Si los elementos relacionados en el Anexo 1 no resultaran suficientes, el Arrendatario deberá proporcionar, por su cuenta y en cantidad suficiente, el mobiliario, la vajilla, cristalería, mantelería y menaje de cocina de primera calidad que sea preciso, debiendo mantenerlo, en todo momento, en perfecto estado de conservación y limpieza, así como sustituir las piezas que resulten deterioradas, quedando las nuevas piezas a beneficio del arrendador al terminar el arriendo.

## **7. OBLIGACIONES LA ADJUDICATARIA:**

### **7.1. Normas mínimas y obligatorias de la explotación**

La adjudicataria estará obligada a cumplir con las obligaciones en materia fiscal, laboral, de Seguridad Social, de PRL, sindical, medicina laboral e higiene alimentaria, seguros de responsabilidad civil, conservar la industria y sus instalaciones en el buen estado de uso conservación y funcionamiento y a explotar el negocio con la diligencia de un escrupuloso comerciante y el debido cumplimiento de la legislación estatal, autonómica y local.

Igualmente estará obligada a solicitar y obtener de las Administraciones Públicas que correspondan los permisos y licencias necesarias para el ejercicio de su actividad. El CNM se reserva el derecho a requerir a la adjudicataria el certificado acreditativo de encontrarse al corriente de pago de las cargas adquiridas con la Hacienda Pública como con la Tesorería de la Seguridad Social.

La adjudicataria deberá someterse a la aprobación escrita del CNM en materia de decoración, mobiliario y diseño de todo tipo, oferta gastronómica y todo aquello que pueda afectar a la imagen del CNM.

La explotación de la adjudicación deberá llevarse en condiciones óptimas de salubridad, sanidad e higiene, y se ajustará en todo caso a la legislación vigente en cada momento. La adjudicataria será responsable y realizará a su costa la limpieza de todos los enseres e instalaciones, los parámetros horizontales y verticales de las áreas de trabajo (cocina, office, cámaras frigoríficas, almacenes secos, etc.). El CNM se reserva el derecho a controlar y supervisar en cualquier momento las tareas de limpieza en la forma que determina este Pliego.

El servicio a los clientes deberá ser un servicio de calidad tanto respecto del producto y las condiciones en las que se presta el servicio, como del trato y Atención al Cliente por parte del personal de la arrendataria, lo cual se configura expresamente como obligación esencial del arrendatario.

A fin de comprobar lo anterior, el CNM podrá requerir con carácter semestral a los socios y usuarios que cumplimenten una encuesta que mida su grado de satisfacción, referida a los siguientes conceptos: limpieza de las instalaciones, calidad de la comida y bebida, trato del personal hacia el cliente, rapidez del servicio, y relación calidad-precio. Cada uno de los conceptos será valorado de 1 al 5, siendo el 1 muy deficiente, 2 deficiente, 3 adecuado, 4 bueno y 5 muy bueno.

En caso de obtener una puntuación media igual o inferior a 2,5 puntos, el arrendatario y el CNM se reunirán ex profeso para tratar de resolver los puntos deficientes en un plazo de DOS meses.

La actividad objeto de contrato será a cuenta y riesgo de la adjudicataria. Todo gasto, impuesto, tasa, carga, sanción o responsabilidad de cualquier tipo que se derive de la explotación de los servicios será a cargo de la adjudicataria.

Serán por tanto entre otros a su cargo los siguientes conceptos:

- El abono de todas las cargas salariales de su personal.
- El abono de los seguros sociales de su personal.
- El abono de las indemnizaciones, sanciones o resarcimiento por su actividad.
- El abono que se derive o se imponga por accidentes laborales.
- El abono de la totalidad de las tasas, impuestos y licencias necesarias ya sean de la Administración local, autonómica y/o nacional.
- El abono de los uniformes de su personal y otros materiales y enseres necesarios para la explotación que no dependan del CNM.
- El abono de los gastos y costas judiciales que deriven de esos procedimientos, aunque su intervención no sea preceptiva.
- El abono de una cantidad equivalente al 50% en concepto de indemnización al CNM por el importe de la multa, sanción o indemnización impuesta.

La adjudicataria no podrá subcontratar, ceder, traspasar o subrogarse salvo en lo relativo a eventos, la ejecución total o parcial de los servicios de restauración ni los servicios adicionales con ninguna otra empresa salvo que el CNM lo autorice por escrito y de forma expresa. En caso de que se autorice la subcontratación, la empresa subcontratada deberá cumplir todas las obligaciones de la adjudicataria respecto a las actividades subcontratadas, siendo por cuenta y riesgo de la adjudicataria la responsabilidad de cualquier reclamación al respecto.

Asumirá a su cargo todos los consumos de agua, electricidad, gas, teléfono y en general, cualquier gasto que tenga que ver con la explotación.

La adjudicataria deberá contratar en su propio nombre y derecho aquellos productos y servicios que sean necesarios para la explotación de la adjudicación.

La adjudicataria se compromete a mantener al CNM indemne de cualquier reclamación de terceros en relación a dichos suministros y servicios, lo que incluye la obligación de la adjudicataria de indemnizar al CNM ante cualquier petición de responsabilidad sobre terceros, así como las costas judiciales que pudieran derivarse por dichos motivos.

La adjudicataria está obligada a guardar reserva y confidencialidad sobre toda la información facilitada por el CNM o por terceros en relación con el CNM en la preparación y ejecución de la explotación.

La explotación está sujeta a inspección, examen, auditoría y prueba por parte del CNM o cualquier empresa externa especializada que este contrate para dicha actividad. En el caso de las auditorías de calidad su objetivo será supervisar que las pautas contractuales se cumplan adecuadamente.

La responsabilidad de la Adjudicataria respecto al CNM y, en su caso, frente a terceros en modo alguno quedará exonerada o atenuada por el ejercicio del derecho de inspección de la explotación por parte del CNM.

## **7.2. Obligaciones contractuales de la Adjudicataria**

Son obligaciones de la adjudicataria además de las detalladas en este Pliego las siguientes:

1. Renta. La renta que abonará la adjudicataria por la prestación de los servicios de restauración dentro de las instalaciones del CNM será de dos mil euros (2.000,00 euros) mensuales. A la renta se le repercutirá el IGIC correspondiente.

La renta se abonará, a mes vencido, entre los días 1 y 7 de cada mes en la cuenta corriente que se determine en el contrato.

Adicionalmente, los eventos celebrados en los salones sociales del CNM, tendrán un royalty del 10% a favor del CNM.

La renta se actualizará anualmente conforme a la variación del índice de precios al consumo (IPC) en su Índice Nacional, en los 12 meses anteriores. La primera actualización se producirá en la renta de enero de 2025.

La obligación del pago de la renta y cantidades asimiladas en el plazo pactado se configura expresamente como obligación esencial del arrendatario, de forma que su incumplimiento determinará automáticamente la resolución del contrato, y devengará un interés mensual equivalente al 12%.

2. Fianza. La adjudicataria deberá presentar al CNM, mediante transferencia bancaria a efectuar juntamente con la firma del contrato, una fianza de diez mil euros (10.000,00 euros).
3. Suscribir los seguros y pólizas que, de acuerdo con la legislación aplicable y la costumbre, sean obligatorias y, en todo caso, las concernientes a cubrir el menoscabo o perjuicio de las instalaciones del CNM destinadas a la prestación del servicio, así como el contenido del inventario, que será incorporado al contrato en forma de anexo.
4. Tratar de forma solícita y respetuosa a los responsables y trabajadores del CNM, a todos los socios y a los invitados de éstos, a los usuarios y deportistas.
5. Cumplir con las demás obligaciones establecidas por Ley o en el contrato.

6. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL. - Sin perjuicio de los seguros que, de conformidad con la normativa sectorial aplicable sean de obligada suscripción, deberá la adjudicataria formalizar un seguro de RESPONSABILIDAD CIVIL de forma previa al inicio de la actividad y en cuantía suficiente, siendo causa de incumplimiento y rescisión de este en caso contrario. La duración del seguro será anual y deberá renovarse anualmente por todo el tiempo de duración del contrato, siendo el importe de esta de quinientos mil euros (500.000,00 €). La arrendataria deberá justificar la contratación de este seguro mediante entrega al CNM.
7. El personal de la adjudicataria deberá estar siempre correctamente uniformado de conformidad con sus respectivas categorías y observar un adecuado aseo personal.
8. La adjudicataria se compromete a mantener al CNM en todo momento indemne de cualquier reclamación por parte del personal de la adjudicataria, lo que incluye la obligación de indemnizar al CNM en la misma cuantía en que este pudiera eventualmente ser condenado y de igual manera respecto a las costas judiciales que se le pudieran solicitar.

### 7.3. Otras obligaciones de la Adjudicataria

1. Respetar la instalación de ventorrillos que tengan por finalidad recaudar fondos benéficos en determinadas fiestas, así como los anuncios o publicidad de sponsors en ciertos actos o celebraciones, a determinar por el CNM.
2. A fomentar la competencia de productos y marcas lo máximo posible, de manera que los socios puedan disponer de una oferta variada de los mismos, prohibiéndose expresamente la exclusividad.
3. A presentar al CNM, dentro del plazo de 15 días naturales siguientes a la firma del contrato de adjudicación, el *Plan de Autocontrol en Higiene Alimentaria* a seguir en las instalaciones del CNM según la legislación vigente, reservándose éste la comprobación por los medios que estime del grado de cumplimiento del mismo y, en caso de incumplimiento del mismo, a contratar a un tercero a costa de la adjudicataria para elaborar, implementar y actualizar dichos planes por el tiempo del contrato.

4. A presentar al CNM en el mismo plazo que el definido en el punto anterior de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales (PRL) según la normativa vigente.
5. Garantizar la efectiva explotación de los servicios:
  - La explotación únicamente podrá suspenderse por alguna de las siguientes causas:
    - a) Por convenio expreso y escrito entre el CNM y la Adjudicataria.
    - b) Por riesgos catastróficos o causas de fuerza mayor.
    - c) Por huelga general o huelga en el sector.
  - Los servicios suspendidos deberán reanudarse tan pronto como desaparezca la causa que justificó la suspensión.

## 8. RELACIONES ENTRE EL CNM Y LA ADJUDICATARIA

La adjudicataria nombrará a una persona, que será la competente para relacionarse con el responsable nombrado a su vez por el CNM, denominado Responsable de la adjudicación, y que salvo designación en contrario, será el Gerente del CNM.

Este Responsable será quien, en nombre y representación del CNM y con plena autoridad y respaldo en sus decisiones por parte de la Junta Directiva, se relacione en exclusiva con el adjudicatario.

El Responsable de la adjudicación es el máximo órgano de interpretación de las cláusulas del presente Pliego y del contrato y, en consecuencia, tendrá la facultad de dictar órdenes de servicio a la adjudicataria, quien tendrá la obligación de asumirlas de manera inmediata, y sin perjuicio de poder recurrirlas por escrito ante el Responsable quien, en caso de discrepancia, elevará la controversia a la Junta Directiva, resolviendo ésta de forma definitiva y sin ulterior recurso. La discrepancia de la adjudicataria con las órdenes de servicio dadas por el Responsable de la adjudicación serán inmediatamente ejecutivas, y su incumplimiento podrá ser causa de resolución del contrato, sin perjuicio de las indemnizaciones o incautación de las garantías a que ello diese lugar.

Las órdenes de servicio dictadas por el Responsable de la adjudicación estarán relacionadas directamente con la ejecución de la adjudicación, teniendo siempre en cuenta que el bien jurídico superior a proteger son el CNM y sus socios, y se referirán, a título meramente ejemplificativo que no exhaustivo, a los siguientes aspectos: limpieza, estándares de la misma, su frecuencia y realización; forma de trato a los socios y a los invitados de éstos, buzón de sugerencias y reclamaciones, precios de productos y servicios y revisión de éstos, preparación, coordinación y demás aspectos típicos de fiestas y eventos importantes; en general, cuantas actuaciones redunden en beneficio del CNM, de sus socios y de la propia adjudicataria y/o puedan mejorar el servicio de restauración.

El Responsable de la adjudicación podrá, en cualquier momento y sin necesidad de justificar su solicitud, requerir cualquier documento que acredite que la adjudicataria está cumpliendo con lo estipulado contractualmente, tales como TCI y TC2, escritura social, acreditación del pago de determinadas tasas, seguros obligatorios, revisión periódica de los seguros de responsabilidad civil y garantías estipuladas, certificados con las diferentes Haciendas Públicas y de la Seguridad Social de hallarse al corriente de pago, entre otros. En el supuesto de no acreditar cumplidamente con esta exigencia ni demostrar el motivo por el que le es imposible cumplir este requisito, el Responsable de la adjudicación podrá proponer a la Junta Directiva del CNM la resolución del contrato.

## 9. VISITAS AL CNM PARA OPTAR A LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN

Los/as interesados/as en visitar las instalaciones objeto del presente podrán hacerlo desde el día siguiente a la publicación de los presentes pliegos hasta el 11 de enero de 2024, en horario de 09:00 a 14:00 horas de lunes a viernes, debiendo acordar la cita a través del correo electrónico [gerente@cnmetropole.com](mailto:gerente@cnmetropole.com) indicando el nombre de la empresa interesada.

## 10. JURISDICCIÓN COMPETENTE

Serán competentes los juzgados y tribunales de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria para cuestiones relativas a interpretación y/o cumplimiento del contrato de arrendamiento.