

**PLIEGO DE CLAUSULAS PARTICULARES
PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO
DE BAR-RESTAURANTE EN LA SEDE SOCIAL
DEL REAL CLUB MARÍTIMO DE HUELVA.**

Contenido

1. OBJETO	3
2. FORMA DE ADJUDICACIÓN	3
3. MEDIOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN	3
4. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO	4
5. IMPORTE DEL ALQUILER	4
6. PROHIBICIÓN DE CESIÓN	4
7. FIANZA	4
8. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO	4
8.1.) Respecto al régimen económico	4
8.2.) Respecto a las instalaciones	5
8.3.) Respecto a la gestión de la actividad	5
8.4.) Respecto al mantenimiento	7
9. DERECHOS DEL ARRENDATARIO	8
10. PENALIZACIONES E INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES	8
11. RESCISIÓN DEL CONTRATO Y EXTINCIÓN	9
12. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y DOCUMENTACIÓN	9
13. MESA DE CONTRATACIÓN	10
14. CALENDARIO DE ADJUDICACIÓN	10
15. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO	11

1. OBJETO.

El objeto del presente pliego de condiciones es la contratación de la prestación del servicio del bar-restaurante en la en las instalaciones del RCMH, sito en Huelva, avenida Francisco Montenegro, s/n., mediante contrato de arrendamiento cuya concesión administrativa esta previamente autorizado por la Autoridad Portuaria de Huelva contando con todas las autorizaciones para su alquiler, y cuyos elementos lo componen: Bar, cocina, una sala diáfana, un conjunto de aseo y una terraza-porche dando fachada a la ría.

2. FORMA DE ADJUDICACIÓN

Para la adjudicación se tendrán en cuenta los siguientes criterios objetivos:

- i. Proyecto de explotación, que además incluirá de forma expresa, Precios, propuesta gastronómica a desarrollar por el proponente, Servicios a prestar a los socios, y propuesta de mejora de las infraestructuras.
- ii. Oferta económica
- iii. Experiencia profesional del proponente.

3. MEDIOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

Para la prestación de los servicios el Real Club Marítimo de Huelva facilitará al contratista los locales, instalaciones, mobiliario que pertenezcan al RCMH. Correspondiendo al contratista el menaje, los utensilios y demás instalaciones no aportadas que sean necesarios para la prestación del servicio.

Se valorará el proyecto de reforma para el acondicionamiento y decoración de la instalación objeto de licitación, así como proveerse del mobiliario y material correspondiente para la prestación de los servicios.

La inversión en inmovilizado actualmente existente es propiedad del RCMH en virtud del acuerdo de concesión. Cualquier otra inversión de inmovilizado que se realice revertirá sin contraprestación al RCMH cuando se extinga el contrato.

Se valorará la capacidad para realizar catering y servicios en las dependencias e instalaciones del Club y cualquier otra propuesta dirigida a dinamizar las actividades en las zonas de uso colectivo, incluida el servicio de hostelería en la caseta del RCMH durante las fiestas Colombinas que será de obligado cumplimiento por parte del arrendatario salvo diferente criterio por parte del RCMH, así como la obligación de facilitar a precio de coste el servicio de catering en 4 eventos anuales a desarrollarse por parte del RMCH.

4. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración inicial del contrato será de 3 a 7 años, dependiendo del proyecto gastronómico y de reforma que se proponga.

Una vez finalizado este plazo, podrá prorrogarse por plazo anuales, salvo que cualquiera de las partes notifique fehacientemente a la otra su voluntad de no renovarlo, con 1 mes de antelación.

5. IMPORTE DEL ALQUILER

El adjudicatario deberá abonar el alquiler mensual que establezca en su oferta y que se actualizará anualmente según variación del IPC de noviembre de cada año.

El alquiler orientativo mínimo es de 2.650,00 €/mes para el año 2025, IVA no incluido. El alquiler se abonará mensualmente durante los 5 primeros días del mes y por adelantado.

6. PROHIBICIÓN DE CESIÓN

El adjudicatario no podrá ceder, ni traspasar, ni subarrendar, o cualquier otra forma de cesión de sus derechos.

7. FIANZA

El adjudicatario final depositará una fianza del doble de la renta ofertada. El importe entregado.

8. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO.

8.1.) Respecto al régimen económico.

- a) Pago del alquiler mensual que se efectuará antes del día 5 de cada mes.
- b) Abono de todas las tasas e impuestos que se deriven de su actividad, así como el importe de los anuncios del concurso.
- c) Abonar el gasto ocasionado por el consumo de agua, basura, gas, energía eléctrica y cualquier otro concepto correspondiente a la explotación del bar restaurante, cocina y comedor.
- d) Responder tanto civil como penalmente de los accidentes y contingencias que se produzcan y afecten a terceros con motivo del uso y disfrute del bar-restaurante y sus elementos anexos, exonerando de cualquier tipo de responsabilidad al RCMH.

- e) Concertar un seguro multirriesgo de hostelería que cubra entre otros las contingencias de incendio, robos, inundaciones y daños en general y mantenerlo durante la vigencia del contrato.
- f) Estar al corriente de sus obligaciones y cargas laborales, sociales y tributarias derivadas de su condición de empresario.
- g) Deberá presentarse para la firma del contrato en el plazo de 5 días a partir de la adjudicación y comenzar con la prestación del servicio para la fecha acordada por el RCMH.

8.2.) Respecto a las instalaciones.

- a) El adjudicatario acepta expresamente el estado actual en el que se encuentran los terrenos, obras e instalaciones que se ceden en régimen de alquiler, motivo por el que no podrá realizar reclamación alguna en relación con el estado en el que se encuentran los terrenos, obras e instalaciones bajo ninguna circunstancia, incluyendo defectos, estado, adecuación, funcionamiento, condiciones operativas, idoneidad, valor, diseño, equipamiento, licencias, complemento, calidad, durabilidad, garantías u otra característica o atributo.
- b) Deberá conservar en perfecto estado las instalaciones y material, y destinarlas al uso concedido, siendo por su cuenta todas las reparaciones necesarias, así como responder de los deterioros ocasionado por los usuarios o clientela.
- c) Realizar las obras de acondicionamiento del local, decoración del mismo y amueblar, así como proveerse del material y utensilios necesarios para prestar los servicios de bar-restaurant. El acondicionamiento y amueblamiento se realizará conforme a la documentación presentada en su oferta. La realización de las obras requerirá de la concesión de la oportuna licencia urbanística y el desarrollo de actividad de la correspondiente resolución del expediente de actividades molestas a cargo del adjudicatario.
- d) El adjudicatario no podrá efectuar obra alguna que modifique las actuales instalaciones, ni sustitución de aparatos sin la autorización del RCMH.
- e) Entregar el uso del local al concluir el alquiler. El adjudicatario deberá llevarse el mobiliario, material y demás objetos que no forme parte de la construcción, del acondicionamiento del local y del inventario del RCMH.

8.3.) Respecto a la gestión de la actividad.

- a) El adjudicatario hará figurar su nombre y apellidos o razón social, como titular de la explotación en todas las relaciones y documentos suscritos con terceros relativos a dichos servicios, sin que en ningún caso pueda hacer valer su contrato con el RCMH de forma que pudiera dar lugar a dudas o interpretaciones respecto a la persona con quien contrata.

- b) El horario mínimo de apertura y cierre de los servicios contratados serán los que a continuación se detallan:

- Noviembre a Abril. Apertura de 8:00 horas a 19:00 horas.
- Abril a Octubre. Apertura de 8:00 horas a 21:00 horas.

El arrendatario deberá cumplir obligatoriamente este horario pudiendo extender a más horas el mismo siempre y cuando cuente con el permiso para realizar dicha actividad adecuada a la legislación vigente y ordenanza municipal. En caso de que por motivos de peso el arrendatario no pueda cumplir algún día el mínimo fijado, este deberá comunicarlo al RCMH, debiendo contar previamente con su autorización para el cierre fuera del horario establecido; Así mismo el adjudicatario se compromete a valorar la apertura del establecimiento más temprano en la mañana, cuando se realicen eventos como concursos de pesca y similares, y que generen una gran afluencia de socios.

- c) El adjudicatario debe garantizar como mínimo los siguientes servicios:

Servicio de bar y restaurante: desayunos, menús, comidas carta, bocadillos y eventos especiales.

- d) El adjudicatario será único responsable del servicio de restaurante y comedor, y como tal debe tomar las precauciones necesarias y reglamentadas en el Código Alimentario y las reglamentaciones sanitarias en vigor para cada producto, para que todos los alimentos o bebidas se encuentren en perfectas condiciones.
- e) Este incumplimiento puede ser motivo de resolución de contrato.
- f) La fijación de precios de los distintos servicios y consumiciones que se ofrecen deberá contar con el visto bueno del RCMH, quedando ambas partes obligadas a consensuar la alteración o modificación de los mismos, siendo de obligado cumplimiento por el arrendatario contar con una carta de precios para el consumidor no socio y una carta de precios bonificada para el consumidor que sea socio, debiendo quedar reflejado en la carta de precios del local.
- g) Estará obligado a prestar los servicios de catering y los eventos que organice el RCMH en colaboración con el mismo con un mínimo de 4 y un máximo de 6. Los menús, así como el precio de los mismos serán a precio de coste del arrendatario para el RCMH.
- h) Estará obligado a disponer de una zona disponible para socios, y un trato preferente respetándose las bonificaciones para socios recogidas en la carta de precios ya aludida, que será consensuada con el RCMH, si el RCMH habilitara la zona de la primera planta como uso exclusivo de socios, esta deberá ser atendida por el arrendatario dentro de sus servicios de restauración.
- i) El adjudicatario se compromete a dedicar el personal necesario y con la cualificación técnica precisa, para cumplir todas las obligaciones que se deriven de los servicios objetos del presente contrato. Así como de que mantenga una esmerada corrección con los usuarios de los servicios. Será de su responsabilidad la correcta presentación del personal que atienda los servicios en cuanto a su aseo personal y limpieza en el vestuario, que será el usual en hostelería para funciones de cocineros, camareros, etc.

Este personal tendrá conocimiento de las funciones a desempeñar, así como atribuciones suficientes para adoptar resoluciones a requerimiento del RCMH o de los usuarios y tendrá encomendada la vigilancia del buen funcionamiento de la explotación a su cargo.

- j) El adjudicatario comunicará al RCMH la relación nominal y DNI del personal que destine a los servicios contratados, así como cualquier variación que se produzca en el mismo. El RCMH se reserva el derecho a negar el acceso a las personas, ya sean empleados, proveedores del adjudicatario o relacionas de cualquier manera con la realización ó prestación del servicio, por razones de seguridad u otras que en su caso estime pertinentes.
- k) Todas las cargas sociales, seguro de accidentes de trabajo y retribuciones salariales, relativas al personal empleado en la presentación de estos servicios serán de cuenta del adjudicatario, el cual se compromete a estar permanentemente al corriente en el pago de las mismas, así como de las cargas fiscales derivadas de su condición de empresario, por ser todas de su exclusivo cargo. Asimismo, al asumir la explotación, vendrá obligado al exacto cumplimiento de los deberes y contenidos del Estatuto de los Trabajadores y normas de carácter laboral y obligaciones materia de Prevención de Riesgos Laborales vigentes.
- l) El RCMH no contrae obligación alguna de carácter empresarial con el personal contratado por el adjudicatario, el cual asumirá todos los derechos y obligaciones inherentes a la relación empresario/trabajador por la legislación vigente o la que en lo sucesivo se promulgue, en materia laboral, seguridad social y prevención de riesgos laborales.
- m) El adjudicatario deberá acatar el reglamento de régimen interior del RCMH.
- n) El RCMH velará por el sostenimiento de un adecuado nivel de calidad de los servicios y de la atención al cliente, para ello determinará los controles oportunos para garantizar este aspecto. Estos controles de calidad y la constatación de que este aspecto no alcanza el nivel adecuado darán lugar al procedimiento administrativo correspondiente, incluido la rescisión del contrato.

8.4.) Respecto al mantenimiento.

- a) Limpieza del bar-restaurante, terraza, aseos y accesos.
- b) Limpieza de toda la zona de aparcamientos con carácter especial, tras los fines de semana, festivos o eventos organizados por el bar-restaurante.
- c) La correcta eliminación de los residuos sólidos y vertidos que originen tanto la cocina como los comedores y restaurantes, así como la limpieza de los locales utilizados para la prestación siendo de obligado cumplimiento la limpieza de los baños diariamente, debiendo estar en perfecto estado de limpieza en todo momento.

9. DERECHOS DEL ARRENDATARIO.

Son derechos del arrendatario:

- a) Recibir u utilizar los bienes e instalaciones, objeto del presente contrato, según su naturaleza.
- b) Percibir los precios que tenga establecidos, de acuerdo con las normas vigentes, correspondientes a los distintos servicios que ofrezca a los usuarios.
- c) El contrato se celebra a riesgo y ventura del contratista, no teniendo derecho a indemnización alguna, salvo en los supuestos de asunción directa de la gestión, rescate o supresión del arrendamiento por las causas legalmente previstas.

10. PENALIZACIONES E INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES.

Se considerarán incumplimientos contractuales objeto de penalizaciones leves:

- a) Dejar de prestar el servicio sin causa justificada más de un día.
- b) La merma en la calidad del servicio o producto.
- c) No limpiar el local o la urbanización adecuadamente, con carácter ocasional.

Se considerará incumplimientos contractuales objeto de penalizaciones graves:

- a) Dejar de prestar el servicio sin causa justificada por más de 3 días.
- b) La merma en la calidad del servicio o producto de manera continuada, con o sin implicación de los estamentos públicos de consumo o sanidad.
- c) No limpiar el local o la urbanización exterior adecuadamente en incumplimiento persistente.
- d) La no reposición de elementos deteriorados del mobiliario e instalaciones y la realización de las reparaciones precisas para el uso y servicio adecuado
- e) Admitir un uso inadecuado del local por parte de los usuarios.
- f) Incumplimiento del horario establecido.
- g) Expedición de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
- h) Incumplimiento de alguno de los compromisos adquiridos para la adjudicación.

Los incumplimientos contractuales leves, se penalizarán con 300,00 €. Los incumplimientos contractuales graves, se penalizarán con sanciones que van desde los 600,00 €, a los 1.000,00 euros.

Esta penalización se abonará con ocasión del pago mensual siguiente a la notificación realizada por el RCMH. En ambos casos, si no se satisfacen las penalizaciones requeridas por el RCMH con ocasión del pago mensual, se deducirán de la fianza, en cuyo caso se deberá reponer la cantidad necesaria para llegar a la cuantía establecida.

11. RESCISIÓN DEL CONTRATO Y EXTINCIÓN

Serán causas de rescisión del contrato por parte del RCMH:

- a) Dejar de prestar los servicios de bar-restaurante, sin causa justificada durante 5 días consecutivos o 20 alternos en el año natural.
- b) Demora en el pago del alquiler por más de 30 días.
- c) La aplicación de más de 5 penalizaciones graves.
- d) Realizar la actividad hostelera sin las preceptivas autorizaciones administrativas, o sin tener asegurado al personal.
- e) No cumplir con los horarios de apertura fijados.
- f) No respetar las bonificaciones a aplicar en la carta de precios a los socios.

Serán causas de extinción del contrato:

- a) Vencimiento del plazo del mismo
- b) Quiebra, suspensión de pagos, fallecimiento o extinción de la personalidad jurídica del adjudicatario.
- c) Mutuo acuerdo
- d) Destrucción total o parcial del local que haga imposible su destino al uso del servicio
- e) Recuperación del uso del edificio por parte del Puerto de Huelva por motivos de interés público. En este supuesto, el adjudicatario dispondrá de 6 meses para desalojar, o el tiempo que señale la Autoridad Portuaria, y si no lo hiciera voluntariamente, el Puerto de Huelva podrá proceder al desahucio por vía administrativa
- f) No se tendrá en consideración a estos efectos ni a los efectos de penalización la no prestación del servicio durante el mes de vacaciones, que será consensuado con el RCMH.

12. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y DOCUMENTACIÓN

El plazo para presentar las ofertas será desde el 20 de octubre al 08 de noviembre del 2025 en horario de oficina, pudiendo obtener toda la información de la presente oferta en la página web del Club o en el Tablón de Anuncios.

Las ofertas se presentarán en castellano y vía email a administracion@rcmh.es o en sobre cerrado en la sede del Real club Marítimo de Huelva, al que se acompañará escrito en el que se indique la intención de presentar oferta y la identificación y datos de contacto de la persona que presenta la oferta, incluyendo también una dirección de correo electrónico a través de la cual se le realizará las diferentes comunicaciones.

La oferta contendrá la siguiente documentación:

- 1) Documentación acreditativa de la persona física ó jurídica del licitante
- 2) Datos (teléfono, Email) de la persona que será, el punto de contacto para el RCMH.
- 3) Aportar certificado de estar al corriente con la Agencias Tributaria y la Seguridad Social (no será obligatoria hasta la fase de pre-adjudicación).
- 4) Experiencia del empresario.
- 5) Descripción de los servicios a prestar, valorándose la aportación de detalle y precios.
- 6) Propuesta de mejora de las infraestructuras del bar restaurante.
- 7) Oferta económica del alquiler.

Los licitadores podrán solicitar aclaraciones sobre cuantas dudas surjan, así como visitar los locales, hasta el día 07 de noviembre, concertando cita previa en el RCMH.

13. MESA DE CONTRATACIÓN

La mesa de contratación queda designada, como mínimo, por los siguientes miembros: Tres miembros de la junta directiva, dos miembros de los trabajadores del club y el Letrado que presta los servicios jurídicos por contrato al RCMH.

14. CALENDARIO DE ADJUDICACIÓN

La mesa de contratación desarrollara el siguiente calendario de adjudicación:

- Día 20 de octubre al 07 de noviembre del 2025, aclaraciones y visitas.
- 8 de noviembre recepción de ofertas.
- Día 10 de noviembre al 21 de noviembre del 2025, valoración de los proyectos presentados, y preselección del proponente mejor valorado.
- Día 24 de noviembre reunión con el proponente seleccionado, donde de manera presencial deberán confirmar su propuesta y atender los ruegos y preguntas que surjan de la mesa de contratación.
- Día 28 de noviembre del 2025 adjudicación provisional y publicación en el Tablón Oficial de Anuncios del Club (TOA).
- Se concederá un plazo legal de 5 días tras la adjudicación provisional para la presentación de alegaciones sobre la misma, pasado dicho plazo sin que se presente alegaciones se procederá con la adjudicación definitiva.

En los 15 días siguientes el adjudicatario deberá presentar el resto de documentos. Una vez aportada toda la documentación y siendo contrastada adecuadamente se procederá a la adjudicación definitiva. Caso de no aportarse la documentación requerida en dicho plazo este adjudicatario quedara sin derecho y se procederá a darle paso al adjudicatario que mayor puntuación obtuviera tras este. al objeto de proceder a la adjudicación del contrato.

15. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

Una vez efectuada la adjudicación y aportada la totalidad de la documentación, esta quedara en suspenso hasta la autorización de la misma por parte del Puerto de Huelva, y se disponga de las instalaciones, enseres y derechos objeto del contrato.

Una vez autorizado por el Puerto de Huelva y disponible el local, el adjudicatario viene obligado a concurrir a la formalización del contrato dentro del plazo de 5 días laborables.

En Huelva a, 20 de Octubre de 2025



Real Club Marítimo de Huelva