



**BASES DEL CONCURSO DE ARRENDAMIENTO DEL BAR-RESTAURANTE,
DEL CLUB NATACIÓN PAMPLONA.**

1.- OBJETO DEL CONCURSO:

1.1.- El objeto del presente concurso es la cesión en Arrendamiento de los servicios de Bar-Restaurante del Club Natación Pamplona. Siendo las zonas de Explotación las siguientes:

a.- Servicio de cocina, bar, restaurante y self-service, incluyendo todos los bienes detallados en inventario anexo al contrato.

b.- Cualquier otro espacio que de mutuo acuerdo se establezca.

1.2.- El contrato tendrá el carácter de arrendamiento de negocio, por ser una unidad patrimonial susceptible de explotación inmediata, excluido de la Normativa de la Ley de Arrendamientos Urbanos.

2.- PLAZO

2.1.- La duración del contrato de arrendamiento que constituye su objeto será de un año, a contar desde la firma del mismo.

2.2.- El contrato se renovará tácitamente de no existir denuncia expresa por ninguna de las dos partes, con un preaviso de 3 meses.

2.3.- El contrato podrá resolverse por incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de arrendador o arrendatario.

3.- PRECIO

3.1.- El importe que ofrezca el Arrendatario será por un año y un mínimo de 3.600 €/año.

3.2.- En el supuesto de prórroga, la cuantía será la que acuerden las partes.

4.- OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

4.1.- Deberá formalizar, a la firma del contrato, un aval bancario en favor del Club Natación Pamplona, por el importe de 6 mensualidades a entregar a la firma del contrato.

4.2.- Respetar la tarifa de precios, que será marcada por la Junta Directiva, que aprobará la misma previa presentación por parte del arrendatario de una lista de precios, que será incluida dentro de su oferta, y que incluirá cómo mínimo los productos reflejados en el Anexo1.



4.3.- Mantener, como mínimo los horarios siguientes:

- Temporada de Verano: De domingo a jueves de 9.00 horas a 00.30 horas. Viernes, sábado y víspera de festivo de 09.00 horas a 01.30 horas.
- Temporada de Invierno: De domingo a jueves de 9.00 de la mañana a 22 horas. Viernes, Sábados y vísperas de fiestas de 9.00 a 1 de la madrugada. Dichos horarios serán susceptibles de cambio, previo acuerdo entre las partes.
- Estos horarios podrán ser ampliados a requerimiento del Club Natación Pamplona, para la organización de Actos Sociales, previo aviso al arrendatario con la suficiente antelación (mínimo 2 días).

4.4.- Destinar los locales objeto del concurso a la prestación de servicios de Bar-Restaurante.

4.5.- Prestar el servicio de hostelería, utilizando medios materiales y materias primas de primera calidad.

4.6.- Emplear los medios humanos suficientes para tal fin, garantizando en todo momento el perfecto servicio a los socios.

4.7.- Cumplir con el personal que el Arrendatario disponga, todas las obligaciones legales en materia laboral, salarios, Seguridad Social, Contratación..., etc. No existiendo vínculo laboral de ningún tipo entre el arrendador y los trabajadores que presten sus servicios para el arrendatario.

4.8.- Cumplir con las obligaciones fiscales propias de la explotación de un negocio, impuestos, contribuciones o arbitrios del Estado, Autonomía o Municipio, así como todas las cargas y gravámenes de carácter obligatorio en favor de entidades y organismos oficiales que recaigan sobre la industria arrendada durante la vigencia del contrato, o de sus prorrogas.

4.9.- Cumplir con los pagos a proveedores.

4.10.- Conservar y mantener los inmuebles, mobiliario y enseres utilizados, reponiendo aquellos elementos que desaparezcan o queden inutilizados.

4.11.- Mantener todos los elementos en las debidas condiciones de higiene y limpieza.

4.12.- Permitir la inspección por las personas señaladas al efecto por el Club Natación Pamplona.

4.13.- Prestar el servicio al público con la debida atención y corrección en las formas.



- 4.14.- Todo el personal deberá ir uniformado con ropa unificada, acorde con la actividad de hostelería. Asimismo el personal deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos expedido por Sanidad. Y será presentado en el momento de la firma del contrato.
- 4.15.- Deberá tener en todo momento, y para servir en el acto, dos o tres tipos de platos combinados, varias cazuelicas, bocadillos, banderillas, así como varios tipos de comidas.
- 4.16.- Los gastos generales producidos por el funcionamiento de la actividad serán a cargo del arrendador, salvo el consumo de gas natural que será satisfecho por el arrendatario.
- 4.17.- El arrendatario no podrá, en ningún caso, subarrendar el negocio y los servicios cedidos, ni ceder su derecho a terceros, como igualmente no podrá variar la explotación ni el destino de los bienes que lo integran.
- 4.18.- Deberá asumir el suministrador que el Club Natación Pamplona determine, en materia de helados y postres helados. Debiendo ofertar en exclusiva la mercancía de dicho suministrador.

5.- CONDICIONES ESPECIALES

- 5.1.- Las ofertas deberán ser entregadas en sobre cerrado, en las oficinas del CLUB NATACIÓN PAMPLONA, antes de las 17.00 horas del 31 de julio de 2024.
- 5.2.- En las ofertas deberá figurar al menos, la siguiente información:
- a.- **Detallado Curriculum Vitae**, especificando la experiencia profesional del arrendador, referencias, número de personas que trabajarían en la explotación del negocio indicando sus puestos de trabajo a desempeñar y experiencia previa en los mismo, etc.
 - b.- **Importe anual a satisfacer en concepto de arriendo del negocio** (mínimo 3.600,00 € /año).
 - c.- **Completo Plan de Explotación:**
 - Servicio de barra y mesas de comedor (pinchos, bollería, etc...) siendo conveniente proponer ejemplos y precios adjuntos.
 - Servicios de aperitivos, meriendas, cumpleaños, proponiendo ejemplos y precios, como en el caso anterior.
 - Presentar propuestas de diferentes tipos de menú diario, así como de platos combinados, y posibilidades de menú a la carta, adjuntando en todo momento precios orientativos.



- Propuestas de Cenas/comidas Sociales, diferentes menús y precios orientativos.
- Cumplimentar con su oferta de precios, la lista adjunta de servicio de barra y comedor. (Anexo 1).
- Personal empleado en cada una de las temporadas, determinando propuesta de horarios y categoría profesional de los distintos empleados, añadiendo la experiencia profesional de dichos empleados.

5.3.- Cualquier otro tipo de información que se considere de interés.

6.- BAREMOS DE PUNTUACIÓN.

- **Experiencia profesional. 40 puntos.**
- **Plan de explotación. 40 puntos.**
- **Oferta económica. 20 puntos.**



ANEXO-1. PROPUESTA DE LISTA DE PRECIOS

| REFRESCOS | |
|-------------------|--|
| COCA-COLA | |
| C-COLA 350 CL | |
| C-COLA ZERO 350CL | |
| LIMÓN | |
| NARANJA | |
| NARANJA 350 CL | |
| BATIDOS | |
| REFRESCOS 2L | |
| TÓNICA CON LIMÓN | |
| RED BULL | |

| COGÑACS | |
|------------|--|
| SOBERANO | |
| CARLOS III | |
| MAGNO | |
| LEPANTO | |
| CARLOS I | |

| VINOS | |
|-----------------|--|
| TXIKITO | |
| PALMERO | |
| NAVARRO CRIANZA | |
| PALMERO CRIANZA | |
| RIOJA CRIANZA | |
| PALMERO RIOJA | |
| ROSADO | |
| CHARDONEY | |
| RUEDA | |
| BOTELLA VINO | |
| BOTELLA CRIANZA | |
| BOTELLA RIOJA | |
| BOTELLA CHARDO. | |
| BOTELLA RUEDA | |
| BOTELLA SIDRA | |
| MOSTO | |
| MINI MOSTO | |
| KALIMOTXO | |
| AGUA 1,5L | |
| AGUA 0,33CL | |
| AGUA GAS | |
| GASEOSA 1,5L | |
| GASEOSA 0,5L | |
| SIFÓN | |

| APERITIVOS | |
|-----------------|--|
| MARTINI | |
| MARIANICO | |
| BITER KAS | |
| BITER CINZANO | |
| CAMPARI | |
| MARTINI/CAMPARI | |
| MANZANILLA | |

| PATXARANES | |
|------------|--|
| CASERO | |
| TXUPITO | |
| BASARANA | |
| TXUPITO | |

| CAVAS | |
|---------------|--|
| CODORNIU 1551 | |
| BENJAMÍN | |

| ZUMOS | |
|---------------|--|
| TOMATE | |
| PIÑA | |
| MELOCOTÓN | |
| NARANJA/LIMÓN | |
| NATURAL | |
| AQUARIUS 33CL | |
| NESTEA | |
| BISOLAN | |
| GATORADE 0,5L | |

| LICORES | |
|---------------------|--|
| COINTREAU | |
| FRANGÉLICO | |
| BAILEYS | |
| TXUPITO | |
| PONCHE | |
| LICOR MANZANA | |
| LICOR MELOCOTÓN | |
| LICOR MORA | |
| MOSCADEL | |
| MOSCADEL BLANCO | |
| MANZANA SIN ALCOHOL | |

| COCINA | |
|---------------------|--|
| PINTXO NORMAL | |
| PINTXO ESPECIAL | |
| PINTXO TORTILLA | |
| P. TORTILLA RELLENA | |
| FRITOS | |
| REVUELTO | |
| ACEITUNAS | |
| BOLSA PATATAS | |
| BOLLERIA | |

| COMBINADOS | |
|---------------|--|
| BACARDY | |
| HAVANA 3 AÑOS | |
| CACIQUE | |
| BRUGAL | |
| HAVANA 7 AÑOS | |
| DYC | |
| JB | |
| BALLANTINES | |
| JACK DANIELS | |
| GLENT GRAN | |
| SMIRNOFF | |
| ABSOLUT | |

| ANISADOS | |
|-------------|--|
| LAS CADENAS | |

| CERVEZAS | |
|--------------------|--|
| CAÑA | |
| ZURITO | |
| CAÑA CON GASEOSA | |
| CAÑA CON LIMÓN | |
| ZURITO LIMÓN | |
| BOTELLÍN SIN 00 | |
| BOTELLÍN 1/5 | |
| JARRA CERVEZA 1,5L | |
| JARRA LIMÓN 1,5L | |
| PINTA | |
| PINTA LIMÓN | |
| MIXTA | |
| ALAMBRA ROJA | |
| ALAMBRA | |
| ALHAMBRA VERDE | |
| SIN GLUTEN | |
| MANILA | |
| MAHOU | |
| MAHOU 00 | |
| IPA | |

| CAFÉS | |
|--------------------|--|
| SOLO | |
| CORTADO | |
| CON LECHE | |
| INFUSIÓN | |
| CAFÉ VASO | |
| CAFÉ HIELO | |
| CAFÉ HIELO BAILEYS | |
| CAFÉ LICOR | |
| CARAJILLO | |
| VASO LECHE | |
| COLA CAO | |
| INFUSION ESPECIAL | |
| SUP. INFUSIÓN | |
| ESCOCES | |

| GIN-TONICS | |
|---------------|--|
| MG | |
| GORDONS | |
| BOMBAY | |
| BEAFEATER | |
| TANQUERAY | |
| SEAGRAMS | |
| BOMBAY ZAFIRO | |
| HENDRICH | |
| BULLDOG | |
| MARTIN MILLER | |

| GINEBRAS | |
|---------------|--|
| MG/GORDONS | |
| BEAFEATER | |
| TANQUERAY | |
| SEAGRAMS | |
| BOMBAY | |
| BOMBAY ZAFIRO | |

| WYSKIES | |
|--------------|--|
| DYC | |
| JB | |
| TXUPITO | |
| BALLANTINES | |
| TXUPITO | |
| WHITE LABEL | |
| TXUPITO | |
| GLENT GRAN | |
| TXUPITO | |
| JACK DANIELS | |
| TXUPITO | |
| CARDHU | |
| TXUPITO | |

| RESTAURANTE | |
|---------------------|--|
| MENÚ FIN DE SEMANA | |
| MENU INFANTIL | |
| MENÚ SELF SERVICE | |
| MENÚ SAN FERMÍN | |
| ALMUERZO SAN FERMÍN | |