

Bases para el arrendamiento del bar restaurante

REAL CLUB NÁUTICO CALPE

Concurso de selección de un proyecto económico y de gestión, sin importe mínimo de alquiler.

1 Objeto y alcance

Estas bases regulan la selección de un arrendatario para gestionar y explotar el bar restaurante del REAL CLUB NÁUTICO CALPE, en adelante el Club, prestando servicios de restauración a los socios y demás usuarios autorizados. La explotación se realizará por cuenta y riesgo del adjudicatario, conforme al contrato que se formalice y a la propuesta aceptada.

Las bases y el contrato se ajustan a los estatutos, al título concesional portuario y a las autorizaciones que resultan exigibles. El arrendamiento no atribuye al adjudicatario la titularidad de la concesión portuaria.

2 Locales y elementos incluidos

El bar restaurante se encuentra en las instalaciones del Club, en Avenida del Puerto nº 14, 03710 Calpe. Los locales, terrazas, zonas de servicio y demás superficies incluidas se delimitarán en el Anexo I mediante planos y descripción. No se entenderán cedidos otros espacios del Club.

El mobiliario, maquinaria y enseres que, en su caso, aporte el Club se identificarán como anexo al contrato. La entrega se documentará mediante acta con inventario y estado de conservación. Cada candidato podrá solicitar una visita en las condiciones que se indiquen en la convocatoria.

3 Calendario del concurso

De acuerdo con la información facilitada por el Club para este borrador, el contrato de alquiler actual finaliza el 31 de octubre de 2026. La convocatoria del nuevo concurso se abre el día 15 de octubre de 2026.

Fecha y hora efectiva de apertura: 15 de octubre de 2026 a las 17:00 horas.

Fecha y hora de cierre de presentación: 30 de octubre de 2026 a las 17:00 horas.

Medio de presentación y contacto: Las propuestas se presentarán por correo electrónico a la dirección de correo electrónico gerencia@rcnc.es o bien se entregarán presencialmente en la administración del Club.

La apertura del concurso no supone el inicio automático del nuevo arrendamiento. La puesta en marcha del servicio se fijará en el contrato, una vez adjudicado, formalizada su entrega y cumplidos los requisitos previos de apertura.

4 Documentación de los candidatos

Podrán presentar propuestas las personas físicas o jurídicas con capacidad para contratar y desarrollar la actividad. Se aportarán identificación, datos de contacto, documentación de representación cuando proceda y una memoria de experiencia en restauración. Se adjuntarán certificados de estar al corriente de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.

Cada candidatura incluirá un proyecto económico y un proyecto de gestión y explotación. Las mejoras o inversiones se describirán con presupuesto, calendario, financiación y, cuando proceda, memoria de calidades y distribución de los espacios. No se fija inversión mínima.

5 Proyecto económico y oferta de alquiler

Cada candidato propondrá libremente la renta, sin importe mínimo de alquiler. Deberá identificar el importe mensual y anual, los impuestos aplicables, la forma y periodicidad de pago, la actualización propuesta y cualquier carencia solicitada, si la hubiera. La ausencia de un mínimo no implica que el Club deba aceptar cualquier oferta.

El proyecto incluirá previsiones de ingresos y gastos, inversión inicial, financiación, plantilla, costes de suministros, limpieza, desinfección y desinsectación, mantenimiento, seguros y demás gastos de explotación. Las estimaciones deberán explicar sus hipótesis de afluencia, estacionalidad y ventas, así como el plazo previsto para iniciar la actividad.

6 Horarios, menús y ventajas para socios y Club

No se establecen en estas bases horarios mínimos de apertura, una obligación predeterminada de menú diario ni porcentajes fijos de descuento para el Club y socios. Cada candidato desarrollará estos aspectos en su proyecto económico y de gestión, justificando su viabilidad y su adecuación a la actividad del Club.

La propuesta de horarios identificará días de apertura y descanso, franjas de cafetería, cocina y restaurante, temporadas, cierres previstos y adaptación a acontecimientos del Club. No se presume una obligación de apertura todos los días del año, se valorará positivamente la amplitud de horario y de periodo de apertura.

La propuesta gastronómica incluirá carta orientativa y tarifas. El candidato indicará si ofrece menú diario, los días de servicio, su composición, precio, bebida, postre o café, suplementos y posibles diferencias entre el Club, socios y otros clientes. Si no lo ofrece, lo hará constar expresamente. Se valorará positivamente el establecimiento de menú diario y los descuentos para el Club y socios.

Las ventajas para el Club y socios deberán concretar descuentos o tarifas especiales, productos y servicios incluidos, exclusiones, condiciones para acompañantes, acreditación de la condición de socio y compatibilidad con menús y promociones. Si no se propone descuento, se indicará expresamente.

Los horarios, tarifas, menús y ventajas aceptados por el Club se incorporarán al contrato como compromisos del arrendatario. Sus modificaciones deberán someterse a la aprobación previa de la Junta Directiva, mediante propuesta justificada.

7 Gestión personal y refuerzo del servicio

El arrendatario organizará la actividad con personal suficiente y cualificado. Asumirá las obligaciones laborales, de Seguridad Social, prevención de riesgos y formación higiénico sanitaria que le correspondan. No existen obligaciones de subrogación de personal.

Todo el personal de atención al público deberá llevar una uniformidad coherente, limpia y adecuada a sus funciones. La propuesta describirá el uniforme de sala, barra y demás puestos. La uniformidad será aprobada por la Junta Directiva; su suministro, conservación y reposición serán por cuenta del arrendatario.

El servicio se reforzará en los acontecimientos organizados por el Club que impliquen un aumento sustancial de la afluencia. El refuerzo comprenderá personal, aprovisionamiento, preparación de cocina, atención de sala y limpieza suficientes para mantener la calidad del servicio.

El Club comunicará los acontecimientos previstos y la estimación de asistentes con la mayor antelación posible. El arrendatario presentará un plan de refuerzo y coordinación. Los refuerzos ordinarios se contemplarán en el proyecto económico; los servicios especiales de restauración o catering encargados por el Club se presupuestarán y aprobarán previamente. El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de organización de eventos propuestas por el Club.

Las adaptaciones de horario para acontecimientos se coordinarán con el Club y respetarán las licencias, los límites de ruido y las restantes condiciones de estas bases. El proyecto explicará cómo se atenderán regatas, actividades deportivas y actos sociales del Club.

8 Limpieza desinfección y desinsectación

Serán por cuenta del arrendatario la limpieza de los locales y superficies cedidas, la retirada de los residuos generados por su actividad y los servicios de desinfección y desinsectación necesarios para su explotación. Estas obligaciones comprenderán cocina, almacenes, barra, sala, aseos incluidos en el arrendamiento y demás zonas de servicio delimitadas en el Anexo I.

El arrendatario implantará un programa documentado de limpieza, desinfección y control de plagas, con actuaciones preventivas, revisiones periódicas y tratamientos correctivos. Contratará los servicios profesionales que resulten necesarios con empresas habilitadas cuando sea exigible y conservará certificados, partes de actuación y registros a disposición del Club.

Cualquier incidencia sanitaria o presencia de plagas se comunicará de inmediato al Club. Los tratamientos se coordinarán para proteger a clientes, trabajadores y alimentos. El arrendatario asumirá el coste de las actuaciones dentro del ámbito cedido; las incidencias que afecten a otras zonas se coordinarán con el Club.

9 Celebraciones y utilización de los locales

La reserva o utilización de los locales del bar restaurante para bodas, bautizos u otras celebraciones o actos privados podrá solicitarse tanto por socios del Club como por personas que no ostenten dicha condición. En todos los casos, será necesaria la autorización previa y expresa de la Junta Directiva.

Las solicitudes de los socios tendrán prioridad sobre las de personas no socias cuando coincidan en fecha y horario y resulte incompatible atender ambas. Esta prioridad se aplicará antes de autorizar y confirmar la reserva, respetándose las reservas previamente autorizadas y confirmadas.

La solicitud identificará a la persona que realiza el encargo y su condición de socio o no socio, el tipo de acto, la fecha, el horario, el número previsto de asistentes y los espacios solicitados. La Junta Directiva podrá establecer condiciones de aforo, acceso, servicio, ruido y compatibilidad con la actividad del Club. El arrendatario no podrá confirmar el acto ni formalizar su reserva sin dicha aprobación.

Estas condiciones se refieren a celebraciones y actos privados organizados, no a las reservas ordinarias de mesas para el servicio habitual. Los acontecimientos organizados por el propio Club se registrarán por la coordinación prevista en la cláusula 7.

10 Música y respeto al descanso

La emisión de música y las actuaciones musicales requerirán autorización previa y expresa de la Junta Directiva. En ningún caso podrá mantenerse música en el local más tarde de las 01:00 horas, momento en el que deberá cesar por completo.

Durante todo el tiempo de emisión, el volumen deberá mantenerse de forma que no moleste a los usuarios de los pantalanes. La autorización del Club no exime del cumplimiento de los límites acústicos, horarios y demás requisitos legales o de licencia, aplicándose el límite más restrictivo que corresponda.

El límite musical de las 01:00 horas no establece por sí mismo un horario de cierre del establecimiento. El arrendatario atenderá de inmediato los requerimientos del Club para reducir o cesar la música cuando se produzcan molestias.

11 Conservación obras y gastos

El arrendatario conservará en buen estado los locales y elementos recibidos y asumirá su mantenimiento ordinario y las reparaciones derivadas de su uso o de daños imputables a su actividad. La distribución de las reparaciones estructurales o extraordinarias se precisará en el contrato, sin excluir las responsabilidades legalmente exigibles.

No se realizarán obras ni modificaciones de distribución, instalaciones, imagen, mobiliario fijo, terrazas, elementos de separación o publicidad sin autorización previa y escrita del Club y los permisos exigibles. Se acordará por escrito el destino de las mejoras y equipamientos al finalizar el contrato.

Serán de cuenta del arrendatario los suministros y gastos propios de la actividad en los términos del contrato. El sistema de medición y reparto de consumos compartidos se detallará antes de contratar. Se mantendrá una póliza de responsabilidad civil adecuada a la actividad y al aforo, con cobertura y límites definidos en el contrato.

12 Valoración y selección

La Junta Directiva, o la comisión que designe conforme a las competencias del Club, examinará las propuestas y dejará constancia de la valoración y de los motivos de selección. Podrá solicitar aclaraciones y entrevistas sin alterar los criterios anunciados ni favorecer a un candidato.

Se valorarán conjuntamente la oferta de alquiler y la viabilidad económica; la experiencia y organización del servicio; la propuesta gastronómica, horarios, menús y ventajas para el Club y socios; la colaboración con las actividades del Club y el plan de refuerzos; y las inversiones, conservación e imagen de los espacios.

La adjudicación no se basará exclusivamente en el alquiler más alto. El Club podrá declarar desierto el concurso si las propuestas no satisfacen sus necesidades, mediante decisión motivada. Si se utiliza una puntuación o ponderación, deberá aprobarse y publicarse antes de abrir el plazo de presentación, sin establecerla una vez recibidas las ofertas.

13 Formalización duración y entrega

La selección solo dará lugar al arrendamiento tras la firma del contrato por ambas partes. Se incorporarán estas bases, la propuesta aceptada, los planos, el inventario y las condiciones económicas y de servicio acordadas.

Duración inicial del contrato: la duración inicial del contrato de arrendamiento será de cinco años a partir de la fecha de firma del mismo.

Régimen de prórrogas: se contempla una prórroga automática de cinco años, una vez finalizada la duración inicial prevista, supeditada al otorgamiento de una ampliación del plazo concesional actual del Club por parte de la D.G. de Costas, Puertos y Aeropuertos, siempre que la prórroga no supere el plazo otorgado.

El plazo total deberá ser compatible con el título concesional del Club y las autorizaciones aplicables. Las prórrogas requerirán acuerdo expreso y escrito y no podrán exceder los límites que resulten exigibles.

El contrato concretará la fecha de entrega y de apertura, la renta y su actualización, el régimen jurídico aplicable, la fianza legal que corresponda y las garantías adicionales que, en su caso, se hayan anunciado en esta convocatoria.

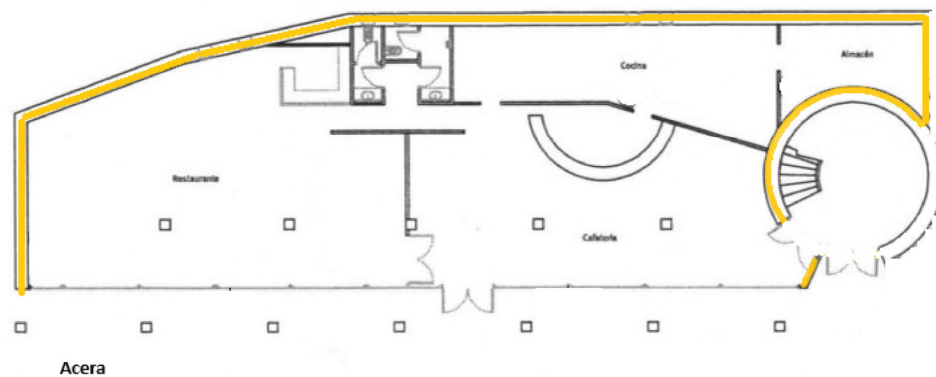
Antes de abrir se comprobarán las licencias y autorizaciones, el seguro, las condiciones sanitarias y de seguridad y la adecuación de las instalaciones a las bases. La firma no sustituye los permisos necesarios para la actividad.

14 Incumplimiento y finalización

El contrato recogerá las causas de resolución y el procedimiento de requerimiento y subsanación, sin perjuicio de las medidas urgentes necesarias ante riesgos para la seguridad o la salud. Se incluirán los impagos, la cesión o subarriendo no autorizados y los incumplimientos relevantes o reiterados de las obligaciones de servicio, higiene, celebraciones o música.

Al finalizar, el arrendatario entregará los espacios libres de ocupantes y los bienes del Club en el estado pactado, salvo desgaste ordinario. Se levantará acta de devolución e inventario y se liquidarán las obligaciones pendientes. No podrá ceder ni subarrendar la explotación sin autorización previa y escrita del Club y, cuando proceda, de la autoridad competente.

ANEXO I



Escala
1cm:0.2177 pix

La superficie cubierta y cerrada que se incluye en el contrato de arrendamiento del bar restaurante del Real Club Náutico Calpe se encuentra delimitada por las líneas amarillas en el plano adjunto, y por el cerramiento propio del local en la parte que colinda con la acera.

A esta superficie hay que añadirle el uso de la acera que se sitúa frente al restaurante, con una distancia de 3,20 metros desde el cerramiento del local hasta el pantalán y con una longitud que incluye todo el cerramiento del local del restaurante.

Finalmente se añadirá la ocupación de parte del pantalán central, hasta un máximo de 3,00 metros desde la acera y con una longitud igual a la del cerramiento del restaurante, aunque estas medidas se podrán reducir en función de la infraestructura que se quiera utilizar para delimitar el espacio. El uso del pantalán estará supeditado al otorgamiento de los permisos pertinentes por parte de la D.G. de Costas, Puertos y Aeropuertos.

Bases para el arrendamiento del bar-restaurante del Real Club Náutico Calpe

Anexo II Modelo de presentación de propuesta

D./D.ª [nombre], con DNI/NIE [dato], actuando en nombre propio o en representación de [entidad y NIF], con domicilio [dato], correo electrónico [dato] y teléfono [dato], solicita participar en el concurso para el arrendamiento del bar restaurante del REAL CLUB NÁUTICO CALPE.

Declara conocer y aceptar las bases y presenta la siguiente documentación, desarrollada en los proyectos y anexos adjuntos:

- Oferta de renta mensual [importe] y anual [importe], impuestos [detalle], forma de pago [detalle] y actualización [propuesta].
- Proyecto económico con previsión de ingresos, costes, financiación e inversiones.
- Proyecto de gestión con plantilla, uniformidad, horarios, descansos y calendario de puesta en marcha.
- Carta y tarifas orientativas. Menú diario [propuesta o indicación expresa de que no se ofrece]. Ventajas para el Club y socios [propuesta o indicación expresa de que no se ofrecen].
- Plan de refuerzo para acontecimientos del Club y coordinación del servicio.
- Programa de limpieza, desinfección, desinsectación y mantenimiento.
- Memoria de experiencia y documentación de identidad, representación y cumplimiento tributario y de Seguridad Social.
- Mejoras propuestas, con presupuesto, financiación, calendario y documentación técnica cuando proceda.

En [lugar], a [día] de [mes] de [año]. Firma: _____