

PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA ADJUDICACION DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL NUEVO CASINO PRINCIPAL DE PAMPLONA

OBJETO

El Nuevo Casino Principal de Pamplona es una Asociación Cultural fundada en 1.856 en el corazón de Pamplona que cuenta con 1.000 socios.

Tras muchos años de experiencia referida al arrendamiento de la explotación gastronómica del Nuevo Casino Principal, la junta directiva es consciente de que es necesario ofrecer una oferta gastronómica de calidad que satisfaga a la entidad y que permitida la continuidad del adjudicatario. En estos momentos y tras la renuncia del último adjudicatario, iniciamos un proceso de selección para encontrar una persona/empresa de hostelería interesada en prestar dicho servicio.

La junta directiva está decidida a continuar con el rumbo de los últimos años, exitoso y unas premisas claras que son:

- Que el Casino sea un lugar de referencia para los socios
- Que el socio forme parte de este proyecto y se sienta orgulloso de su propio club
- Que la persona/empresa que venga a explotar el negocio de restauración prestigie el establecimiento

Para ello, y con la experiencia de estos últimos años, la junta directiva es consciente que la relación entre la directiva y el hostelero, debe encontrar fórmulas que hagan rentable la explotación, a la par que consiga que el socio no solo se sienta orgulloso de la imagen del Nuevo Casino Principal sino también de su oferta gastronómica.

SERVICIO REQUERIDO

Planteamos la oferta de un servicio para socios y acompañantes consistente en:

- Servicio de restaurante a la carta/menú: viernes comidas/cenas, sábados comidas/cenas y domingos comidas
- Servicio de bar/cafetería de alta calidad con servicio en mesa: de martes a viernes tarde, sábado mediodía/tarde/noche, domingos mediodía
- Restaurante bajo reserva y número mínimo
- Servicio hostelero durante eventos en el casino: conciertos, presentaciones de libros, charlas, exposiciones, partidos de fútbol, etc...
- Actos previa reserva y programación: celebraciones, actos diversos, comidas de grupo en salón principal...
- Servicio hostelero durante los Sanfermines.

La Junta podrá requerir servicios complementarios o aumento de horarios previa negociación con el adjudicatario.

TIPO DEL SERVICIO

La oferta debe ser de calidad y que guste al público en general, es decir, con una base tradicional, buen producto y un toque de autor que marque la diferencia.

Se busca un servicio esmerado, profesional y de calidad.

El Nuevo Casino Principal dispone de amplios espacios y comedores: salón principal y salón de la música, zona de juegos, zona de barra... y la junta directiva está en disposición de flexibilizar los criterios de utilización de dichos espacios.

Teniendo en cuenta el espacio de la cocina la oferta se concreta de manera orientativa en:

- Carta de pinchos, raciones y platos en bar y comedor de juegos
- Menús para grupos, en comedor interno y reservado, todo bajo reserva previa.

CONDICIONES

La facturación del Nuevo Casino Principal ha sido muy considerable en los últimos años, pero se pueden establecer dos periodos diferenciados: San Fermín y, el mes a mes con cuestiones extraordinarias como pre bodas, congresos, eventos y celebraciones diversas.

Planteamos un contrato de prestación de servicios con inicio el 15 de enero de 2025 con un plazo de duración consensuado con el concesionario, ampliable.

El servicio, si el arrendatario estuviera de acuerdo, podría comenzar antes de esa fecha.

Existe una comisión de seguimiento en la junta directiva que junto con el presidente de la misma son los interlocutores con el responsable del servicio.

Se busca preferiblemente un perfil de cocinero involucrado directamente en el servicio, o una empresa familiar.

OBLIGACIONES DEL NUEVO CASINO PRINCIPAL DE PAMPLONA

El Nuevo Casino Principal asume los costes de: agua, electricidad, gas y telefonía fija.

El Nuevo Casino Principal pone a disposición del hostelero: el equipamiento de la cocina y el menaje, así como la vajilla y cristalería logotipada.

OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Presentación de una Aval de 12.000 € como garantía del cumplimiento del contrato.

El pago de 12.000 €s anuales en servicios que se valorarán al final del ejercicio natural.

El adjudicatario asume el coste de los suministros consumibles, del personal y los inherentes al servicio, con las características desarrollados en el contrato del servicio, así como el mantenimiento de la cocina, el equipamiento, el menaje y la vajilla.

OFERTAS

Se admiten ofertas hasta el día 30 de noviembre de 2024

Previamente se puede visitar el Nuevo Casino Principal, concertando una cita con la comisión encargada del servicio de hostelería, llamando al teléfono 948222629 o solicitándolo en por escrito en la dirección administracion@nuevocasino.es

Las ofertas (escuetas, concretas y en un máximo de 10 folios) se deberán entregar en un sobre cerrado en conserjería y deberán incluir:

1. Currículum del ofertante
2. Conocimiento de la entidad.
3. Propuesta hostelera: deberá desarrollar el servicio planteado por el ofertante basado en el demandado por el Nuevo Casino Principal.
Se admiten propuestas razonadas y viables que puedan variar respecto al tipo de servicio.
4. Estructura empresarial y personal asignado al servicio.
5. Plan de negocio.
6. Propuestas y sugerencias de mejora.

VALORACION

Una vez entregadas las ofertas, la comisión correspondiente estudiará las ofertas y seleccionará un máximo de 3 candidatos, con los que se concertará una entrevista previa a la valoración final.

Se valorará la profesionalidad del candidato, el conocimiento del servicio, la trayectoria profesional, la concreción y realismo de la propuesta, la flexibilidad de la oferta y las posibles mejoras propuestas.

Se pretende concluir el proceso de selección antes del 31 de diciembre del 2024.



Concluida la selección, se facilitará a los diferentes candidatos la valoración de sus propuestas, publicándose el resultado de la opción ganadora a través de los medios de comunicación interna del Nuevo Casino Principal.

CONTRATO

Una vez comunicado el resultado al adjudicatario, se iniciará un proceso de perfeccionamiento del contrato durante el mes de enero de 2025 para que el inicio del servicio pueda ser el día 1 de febrero de 2025

Pamplona, 1 de noviembre de 2024