**PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LAS CONDICIONES Y FORMA DE LA CONTRATACIÓN A UNA EMPRESA DE HOSTELERIA LA EXPLOTACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERIA QUE SE DESARROLLAN EN EL EDIFICIO DEL CASINO DEL SARDINERO DE SANTANDER TITULARIDAD DE LA SOCIEDAD PÚBLICA MERCANTIL “GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A.”**

**CAPÍTULO I.- PROPÓSITO DEL PROCEDIMIENTO**

1. **INTRODUCCIÓN.**

La Sociedad Pública Mercantil Gran Casino del Sardinero S.A. (en adelante LA SOCIEDAD o GRAN CASINO DEL SARDINERO) fue constituida mediante Escritura pública otorgada ante el Notario de Santander D. Antonio Ruiz Clavijo Laencina en fecha 10 de mayo de 1978 al núm. 362 de su Protocolo. De ella forman parte únicamente el Gobierno de Cantabria y el Ayuntamiento de Santander, titulares cada uno de ellos del 50% de su capital social.

Desde entonces Gran Casino del Sardinero S.A. ha venido desarrollando con total normalidad la actividad de explotación del casino de juego y también de sus servicios complementarios de hostelería lo que incluye (bar cafetería, restaurante y salas de banquetes) para lo que obtuvo la inicial autorización concedida por la Comisión Nacional del Juego del entonces Ministerio del Interior de fecha 2 de Noviembre de 1979, y que ha sido objeto de renovación en virtud de Resolución de la Consejería de Presidencia, Interior, Justicia y Acción Exterior del Gobierno de Cantabria de fecha 31 de Octubre de 2012.

En el apartado octavo de esta Resolución se especifica expresamente la autorización para la explotación, como servicios complementarios del Casino, de los servicios de bar, cafetería, restaurante y salas de banquetes y convenciones, entre otras.

Se trata del único casino de juego autorizado para operar en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

La actividad de LA SOCIEDAD se encuentra claramente diferenciada en dos unidades productivas:

1) La relativa al juego y al servicio complementario de bar situado en la sala de máquinas y en la sala de juego principal, y

2) La relativa al resto de servicios complementarios del juego, entre otros el de hostelería, es decir bar, cafetería, restaurante y salas de banquetes y convenciones. Ambas unidades productivas pueden funcionar de manera autónoma y, por lo tanto, su explotación puede ser objeto de cesión diferenciada.

La fórmula de gestión de la explotación del casino de juego y de sus servicios complementarios a un tercero especializado en la gestión de este tipo de establecimientos ha demostrado durante todo este tiempo ser una fórmula exitosa y ha permitido a LA SOCIEDAD obtener beneficios que permitieron, entre otras cosas, acometer y financiar una reforma integral del edificio en el año 2013.

Con esta experiencia previa, el Consejo de Administración de LA SOCIEDAD ha decidido licitar la cesión de la explotación de los servicios de hostelería, es decir, bar cafetería y restaurante en las dos salas de banquetes y convenciones que se encuentran en la planta primera y en la planta segunda así como el comedor privado que se encuentra en la planta segunda del edificio.

No forman parte del servicio que se saca a concurso la barra o barras que se encuentran en el interior de las salas de juego todo ello a cambio de un canon anual a cargo de quien explote esta actividad o unidad productiva autónoma.

**Por lo tanto, la experiencia contrastada en la explotación de negocios de hostelería por parte de los licitadores debe ser el criterio fundamental que debe regir el presente concurso.**

El concurso tiene por objeto la firma con una empresa dedicada a la explotación de servicios de hostelería, de un contrato por el que el adjudicatario del servicio explote las actividades destinadas a la hostelería de la Sociedad que se encuentran en el interior del edificio social de Gran Casino del Sardinero S.A.

El Consejo de Administración de LA SOCIEDAD ha decidido dedicar a la actividad de hostelería las superficies que se recogen en el plano de las plantas baja/primera y segunda del edificio que se une como **Anexo nº 1** al presente Pliego en el que se señala las superficies destinadas a la actividad de hostelería en color azul.

En definitiva el objeto del contrato del presente concurso es ceder a una empresa especializada en la hostelería la explotación de la unidad productiva del servicio complementario de hostelería radicante en el edificio social de bar cafetería y restaurante en las salas de banquetes y convenciones que se especifican en el plano que se acompaña al Pliego como anexo nº 1, plantas primera y segunda, en color azul.

El adjudicatario del concurso asumirá la gestión y explotación de esta unidad productiva, por su cuenta y riesgo, haciendo suyos los ingresos del negocio y asumiendo los gastos del mismo, y llevando a cabo las inversiones necesarias para ello y las que resultan del presente Pliego, todo ello a cambio de un canon que deberá abonar anualmente a LA SOCIEDAD.

Para la explotación de la unidad autónoma de los servicios de hostelería, el adjudicatario podrá explotar la autorización de instalación y la autorización de apertura y funcionamiento del casino sin necesidad de que aquella sea transmitida a su favor, como empresa de hostelería, posibilidad expresamente contemplada en el artículo 17 apartado 5 de la Ley 4/2022 de 24 de junio, de regulación de Juego de Cantabria.

**CAPITULO II.- DISPOSICIONES GENERALES**

1. **INFORMACIÓN SOBRE LA SOCIEDAD “GRAN CASINO DEL SARDINERO, S.A.”**
2. **Aspectos patrimoniales**

El patrimonio de la sociedad “Gran Casino del Sardinero, S.A.” está constituido principalmente de los siguientes medios materiales:

1. La propiedad del edificio del Gran Casino del Sardinero y de sus instalaciones, donde se lleva a cabo la explotación del casino de juego y de los servicios complementarios antes citados. En Anexo nº 1 al presente Pliego se recogen los planos de las plantas primera y segunda del edificio en los que se señalan las superficies e instalaciones dedicadas a estos usos, destacándose en azul las que son objeto del presente contrato así como las superficies que son de uso común del edificio que igualmente se destacan en los planos adjuntos.

Los gastos de mantenimiento de las zonas comunes se asumirán en proporción al número de metros asignados a la actividad de hostelería en comparación con el resto del edificio.

1. La propiedad de todos los muebles destinados al servicio de hostelería así como vajillas, maquinaria de hostelería y enseres que se relacionan en el **Anexo nº 2.**
2. La autorización de apertura y funcionamiento del casino de juego que ha sido renovada por Resolución de la Consejería de Presidencia, Interior, Justicia y Acción Exterior del Gobierno de Cantabria de fecha 22 de noviembre de 2022, con efectos hasta el 23 de noviembre del 2032. Se acompaña copia de la misma como **Anexo nº 3.**

En la condición octava de esta Resolución se menciona expresamente el servicio de hostelería.

1. La propiedad del nombre comercial, marcas y otros signos distintivos, cuya relación se acompaña como **Anexo nº 4.**
2. **Aspectos laborales**

Como actualmente los servicios de hostelería se explotan por una empresa arrendataria del servicio ajena a Gran Casino del Sardinero S.A. no existe ninguna persona que deba ser subrogada en la empresa adjudicataria.

1. **Aspectos económicos – financieros de LA SOCIEDAD.**

En el **Anexo nº 5** al presente Pliego se recogen las cuentas anuales de LA SOCIEDAD de los ejercicios 2019 a 2023.

Téngase en cuenta que la cuenta de pérdidas y ganancias que resulta de las mismas se refiere a toda la actividad de LA SOCIEDAD, es decir, tanto a la unidad productiva de la actividad de juego y del servicio complementario de bar de las salas se juego (cuya cesión no es objeto del presente contrato) como a la unidad productiva de explotación del resto de servicios complementarios del casino, que en parte sí son objeto de este contrato (bar cafetería, restaurante y salas de banquetes y convenciones, así como el comedor primado de la planta segunda).

**d) Aspectos administrativos y de otra índole. La autorización de apertura y funcionamiento del casino.**

La perfección del contrato de la cesión de la explotación de la unidad productiva de los servicios de hostelería conllevará la cesión al adjudicatario del uso de los espacios, instalaciones y bienes muebles en los que se desarrolla dicha actividad, necesarios para su explotación a riesgo y ventura del adjudicatario.

En el caso de que fuera necesario para la correcta ejecución del contrato, se procedería por parte del Consejo de Administración al otorgamiento en favor del adjudicatario de todos aquellos apoderamientos que sean necesarios para la explotación a su riesgo y ventura de la unidad autónoma cuya cesión de explotación es objeto del contrato, en los que se recojan las facultades necesarias para ello.

1. **OBJETO, NATURALEZA JURÍDICA Y RÉGIMEN JURÍDICO.**

El presente Pliego tiene por objeto ceder a una empresa especializada en hostelería la explotación de la unidad productiva de los servicios de hostelería, es decir del bar cafetería, restaurante y las dos salas de banquetes y convenciones, así como el comedor privado de la planta segunda, existentes en el edificio de acuerdo con la distribución que resulta de los planos que se acompañan al presente Pliego.

Queda fuera de concurso la explotación de la barra o barras de bar que se encuentran en el interior de la sala de juego.

El adjudicatario del concurso asumirá la gestión y explotación de esta unidad productiva por su cuenta y riesgo, haciendo suyos los ingresos del negocio y asumiendo los gastos del mismo, explotando la autorización de apertura y funcionamiento, y adquiriendo el derecho al uso de los espacios e instalaciones dedicados a dicha actividad y llevando a cabo las inversiones necesarias para ello y las que resultan del presente Pliego, todo ello a cambio de un canon que deberá abonar anualmente a LA SOCIEDAD.

Entre los gastos que serán asumidos por el adjudicatario se encuentran los de carácter fiscal específicos de la actividad de hostelería que se generen en el desarrollo y explotación de la unidad de negocio cedido y de los que será directamente responsable ante la Administración Tributaria, los derivados de la contratación de personal en régimen laboral o cualesquiera otros, pese a que no se ceda al adjudicatario la autorización de instalación y de apertura y funcionamiento, siendo de su cuenta y cargo el pago de todas las liquidaciones tributarias sin excepción, así como, en su caso el pago de los recargos, sanciones e intereses que se produjeran en caso de incumplimiento. Salarios, cotizaciones a la Seguridad Social y cualquier otra obligación derivada de las relaciones laborales que el adjudicatario mantenga con todo el personal que contrate o con el que colabore.

El adjudicatario se ocupará de la gestión y pago de todos los impuestos que graven la actividad que explota en los plazos legalmente establecidos, así como las cargas sociales derivadas de la relación laboral con sus empleados.

La naturaleza jurídica del contrato que se perfeccione es la de contrato patrimonial privado, quedando excluido del ámbito de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público en virtud de su artículo 9.1 en el que se explicita que este tipo de contratos se regirán por la legislación patrimonial, aplicándose los principios de dicha Ley para resolver las dudas y lagunas que pudieran presentarse, en atención a lo dispuesto en su artículo 4.

El presente procedimiento de cesión de los servicios complementarios de hostelería se configura como un negocio patrimonial, encontrándose sometido a la legislación patrimonial en virtud del artículo 9 de la ley 9/2017 que reenvía a la citada legislación, concluyendo, como consecuencia de dicha remisión normativa, en la ley 3/2006, de 18 de Abril, del Patrimonio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

El procedimiento de adjudicación de este contrato será el concurso, para lo cual los licitadores deberán presentar un proyecto de gestión y un plan de negocio cuando menos para los próximos cinco años, con las condiciones definidas en el presente Pliego, así como el resto de los requisitos recogidos en el mismo, y cuyas características serán objeto de valoración en los términos fijados en dichas cláusulas.

La elección del procedimiento de adjudicación mediante concurso se justifica, fundamentalmente, en la necesidad de que el adjudicatario sea una empresa especializada en hostelería y, además, ante la naturaleza pública de la empresa titular de las autorizaciones, al objeto de salvaguardar los principios de publicidad, transparencia y libre concurrencia exigibles aunque el presente contrato quede excluido de la Ley 9/2017.

1. **PRESUPUESTO DE LICITACIÓN.**

El presupuesto base de licitación, asciende a la cantidad total de UN MILLON CINCUENTA MIL EUROS (1.050.000 €) más el Impuesto sobre el Valor Añadido (canon del contrato por el número de años).

Quedan excluidos del tipo de licitación el ITP, IVA y otros tributos que pudieran resultar de aplicación de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 100 de la Ley de Contratos del Sector Público.

1. **CANON A ABONAR POR EL ADJUDICATARIO A LA SOCIEDAD.**

Por la contratación de la explotación del servicio de hostelería, que incluye la cesión de uso de los bienes necesarios para llevar a cabo la explotación de dichas actividades, se establece a cargo del adjudicatario un canon de arrendamiento anual de CIENTO CINCUENTA MIL EUROS (150.000 €) más IVA que se actualizará anualmente con la aplicación de la Ley 2/2015, de 30 de Marzo, de desindexación de la economía española.

Además, a la firma del contrato, el adjudicatario deberá cumplir con las obligaciones que resultan del presente Pliego.

1. **ÓRGANO DE CONTRATACIÓN.**

El Consejo de Administración de Gran Casino del Sardinero S.A.

Se designa como domicilio para la presentación de documentación o cualquier otra notificación el de la Sociedad, Plaza de Italia, S/N en horario de 09:00 a 13:00 horas.

1. **PUBLICIDAD DEL PROCEDIMIENTO.**

Se dará publicidad a la licitación mediante anuncio en el Boletín Oficial de Cantabria, así como en el perfil del contratante del Gran Casino del Sardinero S.A. (<https://www.grancasinosardinero.es/> y Plataforma de Contratos del Sector Público).

El importe de dicho anuncio será por cuenta del órgano de contratación.

1. **PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

El plazo de ejecución del contrato se fija desde su comienzo que se producirá el 7 de Enero de 2026 y, de acuerdo con la duración propia de la autorización de apertura y funcionamiento del establecimiento “Gran Casino del Sardinero”, esto es, hasta el 23 de noviembre de 2032, en cuya fecha concluirá.

Finalizado el contrato deberán revertir a LA SOCIEDAD, sin compensación alguna para el adjudicatario, todos los bienes que se ponen a su disposición para la ejecución del contrato, en la misma cantidad y calidad, y en el mismo estado de funcionamiento en que los recibe, salvo el desgaste derivado de su uso habitual.

En caso de que se cambien los bienes muebles y en su caso las máquinas que se destinan a la actividad de hostelería, serán estos y dichas máquinas las que habrán de ser devueltas sin compensación alguna.

En ningún caso podrá producirse la prórroga del contrato por el consentimiento tácito de las partes

1. **CAPACIDAD PARA CONTRATAR.**

Podrán concurrir a la licitación las personas naturales o jurídicas que gocen de capacidad de obrar de acuerdo con lo previsto en el Código Civil.

Las circunstancias relativas a la capacidad y solvencia a las que se refieren los apartados siguientes, deberán concurrir en la fecha final de presentación de ofertas y subsistir en el momento de formalización del contrato.

Los empresarios deberán contar con la habilitación empresarial que es exigible para la realización de la prestación que constituye el objeto del contrato y sólo podrán ser adjudicatarios del mismo siempre y cuando la gestión y explotación de los servicios de hostelería esté comprendida dentro de los fines, objeto o ámbito de actividad que, a tenor de sus estatutos, les sean propios.

No podrán participar en el concurso las empresas que hayan solicitado o estén declaradas en concurso, hayan sido declaradas insolventes en cualquier procedimiento, estén sujetas a intervención judicial o hayan sido inhabilitadas conforme a la normativa concursal, así como las que incurriesen en los supuestos previstos en la normativa sobre incompatibilidades.

Cada licitador no podrá presentar más de una solicitud de participación.

La infracción de las normas indicadas en la presente cláusula dará lugar a la inadmisión de todas las solicitudes de participación suscritas por el/los licitador/es.

Además de los requisitos reseñados, los licitadores deberán acreditar su solvencia económica, financiera y técnica, a través de todos los medios de justificación que se reseñan a continuación:

**1. Solvencia económica o financiera:**

- Declaración sobre el volumen global de negocios referido a los ejercicios 2019 a 2023.

- Requisitos mínimos de solvencia: la solvencia económica o financiera se entenderá acreditada por aquellos licitadores cuya media anual de cifra de negocio de los ejercicios 2019 a 2023 sea igual o superior al importe del presupuesto de licitación, IVA excluido. En el supuesto de Grupos de Empresas el criterio anterior se referirá al volumen de negocio consolidado del Grupo.

**2**. **Solvencia técnica o profesional:**

**En atención al objeto del contrato tendrá especial relevancia a efectos de su adjudicación, la acreditación técnica y profesional consistente en el mayor grado de experiencia en la explotación de servicios de hostelería en el territorio español o en la Unión Europea.**

Requisitos mínimos de solvencia:

Sin perjuicio de los criterios de adjudicación a los que luego se hará referencia, y de los documentos que acrediten los mismos, la solvencia técnica y profesional mínima para licitar será la siguiente:

1. Que el licitador (sean sociedades mercantiles individualizadas o grupos de empresas) haya desarrollado en los últimos 5 años actividades de explotación de negocios de hostelería, cuya media anual de volumen de negocio durante los años 2019 a 2023 sea igual o superior al importe del presupuesto base de licitación.
2. Que el licitador tenga empleados a personas de acreditada solvencia profesional en la administración y gestión de negocios de hostelería.

Se entenderá acreditada esta solvencia profesional mínima en aquellas personas que hayan estado realizando estas funciones al menos por un periodo de 10 años en negocios destinados a la hostelería.

1. Que el licitador cuente con medios materiales y humanos para una gestión integral de explotación de los servicios de hostelería que son objeto del presente concurso.

Se entenderá cumplido este requisito mínimo cuando el licitador (o el Grupo de Empresas al que esta pertenezca) cuente con al menos una persona adscrita para cada uno de los siguientes departamentos: de marketing, comercial, TICs, jurídico y fiscal, administración, contabilidad y de RRHH.

Las empresas licitadoras podrán acreditar la existencia de un único departamento del ámbito jurídico y fiscal cumpliéndose el requisito mínimo de solvencia si existen dos personas adscritas al mismo.

**El licitador deberá acreditar los requisitos de solvencia a los que se refiere la presente cláusula 8, así como aquellos referidos a los criterios de adjudicación, a través de cualquier documento, incluso a través de medios o informes de otras entidades, independientemente de la naturaleza jurídica de los vínculos que tengan con ellas, siempre que demuestren suficientemente, a juicio del órgano de contratación, que para la ejecución del contrato disponen efectivamente de los mismos.**

**CAPITULO III.- PROCEDIMIENTO DE CONCURSO**

1. **DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR.**

**SOBRE A.- CAPACIDAD PARA CONTRATAR**

Las empresas licitadoras deberán presentar un sobre denominado “***SOBRE A: DOCUMENTACIÓN GENERAL CAPACIDAD PARA CONTRATAR”***, cerrado y firmado por el licitador o persona que lo represente, debiendo figurar en el exterior del mismo el número de referencia y la denominación del contrato al que licitan, el nombre y apellidos del licitador o razón social de la empresa y su correspondiente NIF o CIF.

En el interior del sobre se hará constar, en hoja independiente, una relación de su contenido, enunciado numéricamente.

El sobre contendrá los documentos que se citan a continuación en formato original o copia legitimada conforme a la legislación vigente:

1. Una **declaración responsable** que siga el formulario normalizado del Documento Europeo Único de Contratación establecido por el Reglamento (UE) 2016/7 de la Comisión de 5 de enero de 2016. El citado documento estará disponible en el perfil del contratante de GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A., y en la página web: <https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espd-web/filter?lang=es>
2. **Documentos que acrediten la capacidad de obrar:**
3. La escritura de constitución, los estatutos en los que conste las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en el Registro Mercantil, así como el Código de Identificación Fiscal (CIF), todo ello en original o copia que tenga el carácter de auténtica conforme a la legislación vigente, o fotocopia compulsada por funcionario habilitado para ello.
4. La capacidad de obrar de los empresarios no españoles que sean nacionales de Estados miembros de la Unión Europea, se acreditará mediante su inscripción en el registro procedente, de acuerdo con la legislación del Estado donde estén establecidos o mediante la presentación de una declaración jurada o un certificado de acuerdo con las disposiciones comunitarias de aplicación.
5. Los licitadores extranjeros presentarán su documentación traducida de forma oficial al castellano.
6. **Declaración relativa a no estar incurso en incompatibilidades para contratar y de hallarse al corriente de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.**
7. **Declaración relativa a no estar condenado por fraude o blanqueo de capitales** en sentencia firme que se haya dictado, como máximo, en los cinco años anteriores o en la que se haya establecido directamente un período de exclusión que siga siendo aplicable, conforme al modelo que se adjunta como **Anexo nº 6.**
8. **Solicitud de participación individual.-** Sin perjuicio de los requerimientos anteriores, el licitador individual deberá incluir solicitud expresa de participación en la licitación y declaración de sumisión integral a las condiciones del presente Pliego.
9. **Dirección de correo electrónico, en que efectuar, en su caso, notificaciones.**
10. **Solvencia económica o financiera y técnica o profesional:** se acompañarán todos los documentos que acrediten la solvencia financiera o económica y técnica o profesional mínima, conforme a lo expuesto en la cláusula 8 de este Pliego de condiciones.

Las cuentas depositadas en el Registro Mercantil y la copia del Impuesto de Sociedades serán documentos aptos a este fin.

**SOBRE B.- PROYECTO DE EXPLOTACIÓN DE LAS ACTIVIDADES QUE CONSTITUYEN EL OBJETO DEL CONTRATO.**

Las empresas licitadoras deberán presentar un sobre denominado “***SOBRE B, PROYECTO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y PLAN DE NEGOCIO*”**, cerrado y firmado por el licitador o persona que lo represente, debiendo figurar en el exterior del mismo el número de referencia y la denominación del contrato al que licitan, el nombre y apellidos del licitador o razón social de la empresa y su correspondiente NIF o CIF.

A los efectos de que los licitadores puedan elaborar el proyecto de gestión y explotación de la unidad productiva cuya cesión de explotación es objeto de este contrato, y su plan de negocio, los interesados dispondrán tanto de la información esencial de LA SOCIEDAD que se contiene en el presente Pliego y en sus anexos, como de la siguiente documentación:

* Cuentas anuales de LA SOCIEDAD de los ejercicios 2019-2023. Se destaca nuevamente que dichas Cuentas expresan la imagen fiel de la evolución económica de la Sociedad por el conjunto de actividades desarrolladas.
* Planos del edificio.
* Presupuesto aprobado por la Sociedad para el año 2025.

Este **SOBRE B,** contendrá la siguiente documentación:

1.- Un **primer Documento** Técnico denominado “***Proyecto de gestión de la explotación de los servicios de hostelería*”** que incluirá un Proyecto lo más detallado posible en todos sus aspectos sobre la estrategia, forma y medios para la gestión y explotación del objeto del contrato durante los próximos 5 años.

Este Proyecto deberá contar con una justificación y motivación suficientes en función a datos contrastables y de negocio en el sector de hostelería, en atención a la experiencia que tenga el licitador en la gestión de negocios de hostelería.

El proyecto podrá contener una estrategia de colaboración con el resto de servicios que preste LA SOCIEDAD (salas de juego y sala de exposiciones) así como otro tipo de actividades turísticas que proponga el licitador para fomentar la asistencia de clientes al casino o a sus servicios complementarios.

Se valorará especialmente la inclusión en la oferta de la apertura del comedor privado de la segunda planta durante todos los días de la semana, salvo la jornada de descanso legalmente prevista.

En este sentido, podrá incorporarse a este proyecto de gestión por parte de los licitadores cualquier tipo de documentación acreditativa de otras actividades explotadas por el licitador, o por alguna de las empresas que forman parte de su grupo, relativas a otras actividades complementarias a las propias de explotación de negocios de hostelería, y que puedan coadyuvar a un mayor rendimiento tanto del propio “Casino del Sardinero” como de los servicios de juego y salas de exposiciones, o a una mayor asistencia al mismo (actividades turísticas, congresuales, corporativas, etc.).

Deberán concretarse las medidas dirigidas a la promoción y fomento del turismo en Santander en particular y en la región de Cantabria en general.

Además de dicho proyecto se deberá incorporar al mismo una **Memoria técnica** explicativa en la que se describan los protocolos de organización y funcionamiento de los servicios de hostelería que el licitador se propone organizar, con una descripción detallada de los medios del que dispone para ello y de un plan comercial.

El licitador deberá, igualmente, relacionar nominalmente las personas que, cumpliendo el requisito de solvencia profesional anteriormente definido, vayan a desempeñar el cargo de director así como los que integren el comité de dirección.

2**.-** Un **segundo documento** denominado **“*Memoria de Análisis de Gestión de Riesgos de Fraude y Protocolos de Prevención de Blanqueo de Capitales”*.**

3.- Un **tercer documento** denominado “***Memoria sobre Protocolo de Protección de Datos Personales”.***

4.- Un **cuarto documento** técnico denominado “***Plan de negocio de la unidad productiva cuya explotación es objeto del contrato***” (explotación de los servicios de hostelería) que incluirá este Plan de negocio de la forma más detallada posible a nivel de EBITDA, cuando menos para los próximos 5 años, y que comprenderá un estudio económico-financiero y unas previsiones de tesorería (cuadro de cash-flow).

Estas previsiones de este plan de negocio deberán estar debidamente justificadas y motivadas en atención a la experiencia y a los datos económico-financieros y de negocio de LA SOCIEDAD, y aquellos otros que pueda tener el licitador en la explotación de negocios de hostelería en el resto del territorio español o en territorios de países de la Unión Europea, especialmente en ciudades o plazas que guarden similitud con la ciudad de Santander.

**Si el plan de negocio presentado por el licitador se considerase por el órgano de contratación que es manifiestamente temerario o que resulta altamente inviable o poco creíble por haber sido formulado en términos que lo hacen anormalmente alto en sus resultados o desproporcionado respecto a los beneficios generados por la unidad productiva de la actividad de hostelería durante los años 2019 a 2023, se podrá excluir del procedimiento de licitación, una vez dada audiencia a los licitadores que las hayan presentado y estudiada la información suministrada por los mismos**.

A estos efectos, el órgano de contratación podrá recabar la opinión de expertos en el sector de hostelería, así como la del resto de licitadores.

Para la valoración del plan de negocio como desproporcionado, la mesa de contratación considerará, entre otros aspectos, la relación existente entre la solvencia de la empresa y la oferta presentada, o la desviación existente de cada oferta en relación a la media de las diferentes ofertas presentadas.

**Además de los documentos anteriores, los licitadores deberán aportar en este SOBRE B toda la documentación referida en la cláusula 3 de este Capítulo III del presente Pliego.**

**SOBRE C.- OFERTA ECONÓMICA**

Las empresas licitadoras deberán presentar un sobre denominado “***SOBRE C, OFERTA ECONÓMICA***”, cerrado y firmado por el licitador o persona que lo represente, debiendo figurar en el exterior del mismo el número de referencia y la denominación del contrato al que licitan, el nombre y apellidos del licitador o razón social de la empresa y su correspondiente NIF o CIF.

Contendrá exclusivamente una sola oferta económica, expresada conforme al modelo que figura como anexo a este Pliego (la proposición económica según **Anexo nº 7).**

No se aceptarán aquellas proposiciones que tengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer claramente la oferta.

Su presentación presume la aceptación incondicionada por el licitador de todas, sin salvedad o reserva alguna, las cláusulas del Pliego y la declaración responsable de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con Gran Casino del Sardinero, S.A.

En caso de discrepancia entre el importe expresado en letra y el expresado en cifra, prevalecerá la cantidad que se consigne en letra.

**Si alguna oferta económica se considerase por el órgano de contratación que es manifiestamente temeraria o que resulta inviable por haber sido formulada en términos que la hacen anormalmente alta o desproporcionada respecto a los beneficios generados por la unidad productiva de los servicios de hostelería durante los años 2019 a 2023, y al resultado del plan de negocio presentado por el licitador, se podrá excluir del procedimiento de licitación. una vez dada audiencia a los licitadores que las hayan presentado y estudiada la información suministrada por los mismos**.

A estos efectos, el órgano de contratación podrá recabar la opinión de expertos en el sector de hostelería, así como la del resto de licitadores.

Para la determinación de la oferta económica como desproporcionada, la mesa de contratación también podrá considerar la desviación existente de cada oferta en relación a la media de las diferentes ofertas presentadas.

1. **CONSTITUCIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN.**

El órgano de contratación estará asistido por una Mesa de Contratación, cuya composición será la siguiente:

- Presidente, que será el Presidente del Consejo de Administración de LA SOCIEDAD.

- Vocales, que serán al menos cinco, y que se designarán por el Consejo de Administración de LA SOCIEDAD; de estos tres vocales serán nombrados por el Consejo de Administración; además, deberán formar parte como vocales dos funcionarios públicos con destino en la Administración de Cantabria, Regional o Local.

- Secretario, que será el asesor jurídico de GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A., o persona designada a estos efectos por GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A.

Su nombramiento se publicará en el perfil del contratante con anterioridad al acto de apertura pública del sobre A.

Las ofertas de los licitadores deberán presentarse necesariamente dentro del plazo de los 30 días siguientes al anuncio de la licitación en el Boletín Oficial de Cantabria.

1. **CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

**3.1. La adjudicación del presente contrato se llevará a cabo sobre un total de 100 puntos, atendiendo a los siguientes criterios, que se ordenan por orden decreciente de importancia:**

**- Criterio 1º.- Experiencia en la gestión y explotación de negocios de hostelería que el licitador opere en territorio español o en territorios de otros países de la Unión Europea: hasta 50 puntos.**

1. Número de negocios de hostelería que el licitador explota en España o en otros países de la Unión Europea: hasta 30 puntos.

Para la acreditación de este criterio el licitador deberá aportar en el sobre B copia de los documentos necesarios para justificar la explotación de los negocios que identifique y su vigencia.

2. Importancia y dimensión de los negocios de hostelería que el licitador explota en España o en otros países de la Unión Europea, atendiendo al número de años en que los mismos han sido explotados por el licitador, a su volumen de negocio de los años 2019 a 2023, y al número de empleados a 31 de diciembre de 2023 cuyas categorías estén adscritas única y exclusivamente a funciones relacionadas con los negocios de hostelería: hasta 10 puntos.

Para acreditar este criterio, el licitador podrá aportar en el sobre B cualquier documentación que estime conveniente, siendo obligado aportar la siguiente:

1. Para acreditar el número de años que el licitador lleva operando, deberá aportar copia de los documentos que acrediten la explotación de los negocios de hostelería que identifique a su favor o a favor de las sociedades de su grupo de empresas así como las sucesivas renovaciones.
2. Para acreditar el volumen de negocio, el licitador deberá aportar las cuentas anuales de las sociedades explotadoras de los negocios de hostelería de los que sea titular, correspondientes a los años 2019 a 2023, en el bien entendido que solo se tomará en cuenta para la valoración de este criterio los ingresos que tengan su origen en la explotación de los negocios de hostelería propios.
3. Para acreditar el número de empleados, los licitadores deberán aportar una declaración jurada notarial firmada por el responsable del departamento de Recursos Humanos, en la que se declare el número de empleados contratados por el licitador a fecha 31 de diciembre de 2023.

3.Experiencia profesional del director y del resto de componentes del comité de dirección, así como medios humanos y técnicos con los que cuenta el licitador para la gestión integral del servicio de hostelería objeto de licitación que va a poner a disposición del presente contrato: hasta 5 puntos.

Para acreditar este criterio, el licitador deberá aportar en el SOBRE B la documentación que acredite los requisitos mínimos de solvencia profesional a los que se refiere la letra b) del apartado 2 de la cláusula 8 del presente Pliego, así como cualesquiera otros que estime convenientes.

1. Compromiso para mantener la apertura del comedor privado de la segunda planta del edificio durante todos los días de la semana con excepción de la jornada de descanso legalmente prevista: hasta 5 puntos.

Para acreditar este criterio, el licitador deberá aportar toda la documentación que considere conveniente acreditativa del mismo.

**- Criterio 2º.- Proposición económica: hasta 15 puntos**

**- Criterio 3º.- Proyecto de Inversión en maquinaria e instalaciones y utensilios: hasta 15 puntos.**

**- Criterio 4º.- Proyecto de Gestión del Servicio de Hostelería: hasta 10 puntos.**

**- Criterio 5º.- Plan de Negocio de la Unidad Productiva del Servicio de Hostelería: hasta 10 puntos.**

Los criterios de adjudicación se valorarán en dos fases, conforme se indica en la presente cláusula, procediendo en primer lugar al examen de los criterios evaluables de forma automática, y en segundo lugar a aquellos cuya cuantificación dependa de un juicio de valor.

**3.2 Valoración de los criterios evaluables de forma automática:**

**- Criterio 1º, apartado 1: número de negocios de hostelería que el licitador explota en España o en países de la Unión Europea. 40 puntos**

Se cuantificará por la aplicación de la siguiente fórmula:

* Oferta con mayor número de negocios de hostelería (OfM): …...puntos
* Para el resto de ofertas (RF 1,2,…),se puntuarán conforme a la siguiente fórmula:

Puntuación = (RF 1,2,.. x…)/OfM

Donde:

* RF 1,2, se corresponde con el número de negocios de hostelería de las ofertas presentadas.

- OfM se corresponde con la oferta más elevada en cuanto al número de negocios de hostelería.

* **Criterio 2º.- Oferta o proposición económica: 15 puntos.**

Las proposiciones u ofertas económicas de los adjudicatarios deberán ascender, como mínimo, al presupuesto base de licitación.

Aquellas ofertas económicas que el órgano de contratación considere que no son temerarias o excesivamente elevadas en los términos descritos en el apartado “*SOBRE C”* del presente Pliego, se procederán a valorar en los siguientes términos:

* Para la oferta más elevada:…...puntos
* Para el resto de ofertas, se puntuarán conforme a la siguiente fórmula:

Puntuación = (OP x…)/OME

Donde:

* OP se corresponde con la oferta presentada
* OME se corresponde con la oferta más elevada.

**3.3 Valoración de los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor**

**Criterio 1º, apartado 2.- Importancia y dimensión de los negocios de hostelería: hasta 10 puntos.**

En este apartado se valorará la importancia y dimensión de los negocios de hostelería que el licitador explota en España o en países de la Unión Europea, atendiendo al número de años en que los mismos han sido explotados por el licitador, a su volumen de negocio de los últimos siete años, y al número de empleados del último año cuyas categorías estén adscritas única y exclusivamente a funciones relacionadas con el negocio de hostelería.

**Criterio 1º, apartado 3.- Experiencia profesional del director y resto de componentes del comité de dirección: hasta 10 puntos.**

Se valorará en este apartado la experiencia profesional del director y resto de componentes del comité de dirección que hayan sido propuestos por el adjudicatario, en exceso del nivel mínimo requerido de 10 años, en atención tanto al número de años dedicados a la dirección de negocios de hostelería (tanto en España como en el extranjero), como a la dimensión de dichos negocios de hostelería en los que los profesionales hayan prestado sus servicios.

**Criterio 1 apartado 4.- Medios humanos y técnicos con lo que cuenta el licitador para la gestión integral de los servicios de hostelería: 5 puntos.**

En este apartado se valorará la existencia por parte del licitador de los medios humanos y técnicos en exceso del nivel mínimo requerido en el apartado 2.b de la cláusula 8 del presente Pliego para llevar a cabo una gestión integral del servicio de hostelería de Gran Casino del Sardinero y del proyecto de gestión de dicho servicio que proponga el licitador.

**Criterio 3.- Proyecto de gestión de los servicios de hostelería: hasta 10 puntos.**

En este apartado se valorará el Proyecto de gestión de los servicios de hostelería, los protocolos de prevención de blanqueo de capitales con que cuente el licitador o su grupo de empresas y la Memoria de análisis de gestión en blanqueo de capitales para el “Gran Casino del Sardinero”, y los Protocolos de protección de datos personales que pretendan aplicarse en el negocio de hostelería.

Se sugiere a los licitadores presentar cualquier documentación que consideren oportuna a los efectos de acreditar el cumplimiento de la normativa de protección de datos y blanqueo de capitales que resulte aplicable a los negocios de hostelería que explota.

Se valorará especialmente la oferta relativa a la apertura del comedor privado de la planta segunda durante todos los días de la semana con excepción de la jornada de descanso que corresponda legalmente.

Se valorarán igualmente en este apartado otras actividades complementarias a las propias de la actividad de hostelería, que haya llevado a cabo el licitador, o alguna de las empresas que forman parte de su grupo, en los últimos siete años, que puedan coadyuvar a un mayor rendimiento tanto del propio “Casino del Sardinero” como de sus servicios complementarios, o coadyuvar a una mayor asistencia al mismo (es el caso de actividades turísticas, congresuales, corporativas, etc).

Para acreditar este extremo deberán especificarse las medidas dirigidas a la promoción y fomento del turismo en Santander en particular y en Cantabria en general.

Se valorará también es este apartado el contenido de la Memoria técnica en la que se describan los protocolos de organización y funcionamiento que el licitador pretenda aplicar a los servicios de hostelería del “Gran Casino del Sardinero”.

**Criterio 4.- Plan de negocio del negocio: hasta 10 puntos.**

En este apartado se valorarán, entre otros aspectos, el mayor o menor estudio de demanda de los servicios de hostelería, la coherencia y rigor de los datos expuestos, y del análisis de flujos de ingresos y gastos previstos, y en definitiva la justificación del plan de negocio de la unidad productiva del servicio de hostelería para los próximos cinco años apoyada en la documentación que se acompañe, que ofrezca fiabilidad, así como la claridad y concreción de la información y de la exposición del plan.

**Ofertas con valores anormalmente altos:**

Cuando la mesa de contratación presuma que una oferta resulta inviable por haber sido formulada en términos que la hacen anormalmente alta y que se consideren que no pueden ser cumplida como consecuencia de la inclusión de valores anormales o desproporcionados, se podrá excluir del procedimiento de licitación una vez dada audiencia a los licitadores que las hayan presentado y estudiada la información suministrada por los mismos.

Para la valoración de las ofertas como desproporcionadas, la mesa de contratación podrá considerar la relación entre la solvencia de la empresa y la oferta presentada, o la desviación existente de cada oferta en relación con la media de las diferentes ofertas presentadas.

**Preferencia de adjudicación en caso de empate:**

**En atención al criterio fundamental que debe regir el presente concurso, en caso de empate se dará preferencia al licitador que haya obtenido mayor puntuación en el criterio 1º.**

**Prohibición de discriminación a favor de contratistas previos en los procedimientos de contratación pública:**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 45 de la Ley 14/2013, de 27 de septiembre, no se podrá otorgar ninguna ventaja directa o indirecta a las empresas que hayan contratado previamente con cualquier administración.

**CAPÍTULO IV**

**ADJUDICACION DEL CONTRATO, CONDICIONES ESENCIALES DEL CONTRATO Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.**

**1. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO**

El plazo máximo para efectuar la adjudicación será de dos meses a contar desde la apertura de las proposiciones. De no producirse la adjudicación dentro del citado plazo, los licitadores tendrán derecho a retirar su proposición.

Por razones fundadas, el órgano de contratación podrá ampliar el plazo para efectuar la adjudicación.

Con la notificación de la adjudicación a la oferta más ventajosa, el órgano de contratación requerirá al adjudicatario para que, dentro del plazo de diez (10) días hábiles, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido la notificación de las circunstancias a las que se refieren las letras a) a c) del apartado 1 del artículo 140 de la Ley de Contratos del Sector Público, así como proceda a la constitución de la fianza establecida en el apartado 2.1 de la siguiente cláusula.

De no cumplimentarse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose a exigirle el importe del 3% del presupuesto base de licitación, IVA excluido en concepto de penalidad y a recabar la misma documentación al licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas.

La firma del contrato y, en su caso, su elevación a escritura pública, deberá llevarse a cabo dentro de los diez días hábiles siguientes a aquél en el que el adjudicatario haya cumplido las obligaciones anteriores.

**El inicio de la actividad por parte del licitador adjudicatario del servicio se iniciará el 7 de Enero de 2026.**

**2**. **CONDICIONES ESENCIALES DEL CONTRATO**

**2.1 Fianza**

El adjudicatario deberá constituir una fianza por un importe de tres anualidades del precio anual del contrato ascendente a CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL euros (450.000 €), en garantía del correcto cumplimiento de la ejecución del contrato por el adjudicatario.

Esta fianza deberá estar vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato, y podrá constituirse de alguna de las siguientes formas:

* Transferencia bancaria a una cuenta de LA SOCIEDAD.
* Aval prestado por entidades financieras conforme al modelo que se acompaña como **Anexo nº 8.**
* Seguro de caución otorgado por entidad aseguradora autorizada para operar en el ramo (**Anexo nº 9**).

**2.2. Ejecución de obras de separación en el servicio de hostelería.**

El adjudicatario deberá ejecutar a sus expensas la obra proyectada por D. Mario Lostal Piñero, Arquitecto, para el servicio de hostelería.

Las obras se ejecutarán en el plazo máximo de dieciocho meses desde la fecha de la firma del contrato debiendo presentar un cronograma que permita conocer la evolución prevista de la obra.

Igualmente deberá efectuar las inversiones ofertadas según el criterio 3º de valoración en el plazo máximo de 3 meses contados a partir de la fecha de efectividad del contrato, es decir, a partir del 7 de Enero de 2026.

**2.3. Prohibición de cesión a un tercero**

Queda terminantemente prohibido al contratista la cesión a un tercero del contrato, sea total o parcial.

**2.4. Modificaciones en el contenido de la autorización de apertura y funcionamiento del casino**

Queda terminantemente prohibido al contratista solicitar modificaciones en la Resolución de autorización de apertura y funcionamiento del casino del “Gran Casino del Sardinero” emitida por el Gobierno de Cantabria, sin contar con la previa autorización del Consejo de Administración de LA SOCIEDAD.

**2.5. Incumplimientos**

El incumplimiento de cualquier de las condiciones esenciales del contrato establecidas en la presente estipulación, se entenderá como que el licitador renuncia a la firma del contrato, en cuyo caso se procederá a adjudicar el contrato al licitador siguiente, según el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas.

**3. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

**3.1 Inversiones**

El contratista deberá asumir todas las inversiones que sean necesarias para la explotación de la unidad productiva de la que resulte adjudicatario, y para mantener la misma en todo momento en perfectas condiciones de funcionamiento.

El proyecto de inversión a implantar para la renovación de la maquinaria y enseres se someterá a la aprobación del Consejo de Administración de la Sociedad.

**3.2 Otras obligaciones**

* **Gastos.-** Serán de cuenta y cargo del contratista los gastos de consumo de las dependencias e instalaciones cuyo uso se cede, así como el resto de gastos imputables a esta actividad, específicamente los relativos al servicio de seguridad.

Los consumos se determinarán mediante la instalación de contadores que arrojen información sobre los costes de los servicios en la zona objeto de cesión o, de no ser así, mediante imputación de las facturas giradas por las compañías suministradoras en función del número de metros de superficie adscritos a la actividad de juego.

* **Mantenimiento.-** El contratista deberá mantener las dependencias, instalaciones y resto de bienes muebles que componen la unidad autónoma de actividad cuyo uso se cede en perfecto estado, siendo de su cuenta y cargo los gastos de mantenimiento correspondientes, y debiendo responder de los daños que se causen a las mismas.
* **Responsabilidades.**- El contratista será el único responsable de los daños y perjuicios que se causen a terceros con motivo de la explotación de la actividad cuyo cesión es objeto del presente Pliego, debiendo disponer de un seguro de responsabilidad civil y de daños, que deberá mantenerse durante toda la vigencia del contrato. Las condiciones particulares y generales de dicho seguro deberán ser aprobadas por el Consejo de Administración de LA SOCIEDAD, quien podrá exigir en cualquier momento la entrega de la documentación relativa a este contrato de seguro.
* **Obras.-** El contratista deberá solicitar autorización del Consejo de Administración de LA SOCIEDAD para realizar obras en las dependencias cuyo uso se cede que modifiquen su configuración.
* **Licencias y autorizaciones.-** Sin perjuicio de la autorización de explotación del servicio complementario de hostelería otorgada por el Gobierno de Cantabria a favor de LA SOCIEDAD, el contratista deberá disponer de todas las demás licencias y autorizaciones necesarias para la explotación de la unidad autónoma de actividad cuya cesión de uso es objeto de este Pliego.
* **Tributación.-** El adjudicatario será directamente responsable de todas las obligaciones de naturaleza tributaria o fiscal que graven la explotación del negocio así como las que resulten de la contratación de personal en régimen laboral o en cualquier otro.
* **Obligaciones laborales**.- Igualmente es condición esencial que el adjudicatario asuma y esté al corriente en todo momento de las obligaciones que se deriven de la relación laboral que mantenga con sus empleados y especialmente las cotizaciones al Régimen de Seguridad Social que resulte aplicable y a la normativa sobre prevención de la salud y riesgos laborales.
* **- Marcas y signos distintivos de propiedad industrial.-** Queda terminantemente prohibido al contratista modificar el nombre comercial del casino, sus marcas y signos distintivos de propiedad industrial, ni crear unos nuevos, sin el previo consentimiento del Consejo de Administración de LA SOCIEDAD.
* **Información.-** El adjudicatario también se obliga a informar al menos trimestralmente a LA SOCIEDAD sobre la evolución del negocio y de las medidas que se proponen para solventar posibles situaciones económicas negativas
* **SERVICIO DE RESTAURACIÓN.**

El adjudicatario se compromete y obliga a prestar servicios de restaurante al personal de juego con un descuento del 20% sobre la tarifa que se aplique como precio de venta al público, servicio que tendrá carácter diario.

1. **LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A. no responderá, en ningún caso, de aquellas situaciones que pudieran derivarse de cambios legislativos de cualquier naturaleza y, en particular, de modificaciones en la normativa estatal, autonómica o local en materia de casinos de juego y/o actividad de hostelería acaecidos con posterioridad a la fecha de la transmisión, salvo que los mismos supongan una ruptura del equilibrio económico-financiero del contrato.

El adjudicatario deberá notificar todas las resoluciones judiciales, administrativas, reclamaciones o demandas sobrevenidos al GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A., en el plazo máximo de cinco (10) días hábiles, a contar desde la fecha en que haya tenido conocimiento de las mismas. Con la notificación acompañará una copia de la resolución o acuerdo y cualquier otra información pertinente que permita al GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A., valorar las circunstancias de las que se hayan derivado. GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A. se reserva el derecho de solicitar la información adicional que estime necesaria, entre ésta, la documentación que se hubiera acompañado con la reclamación.

El adjudicatario se obliga a no efectuar pago o consignación alguna de las cantidades reclamadas que puedan afectar directa o indirectamente a GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A. sin haber sido expresamente autorizado por dicha sociedad, Cuando en el ámbito de medidas provisionales o de garantía, el adjudicatario sea requerido, judicial o administrativamente, para realizar la consignación o pago provisional de la cantidad reclamada, y, de no realizarse, exista el riesgo de pago de intereses, recargos u otras consecuencias adicionales que agraven la reclamación, el comprador lo notificará inmediatamente al GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A, quien podrá realizarla por cuenta del adjudicatario en los plazos legal o reglamentariamente previstos, debiendo éste devolverle con carácter inmediato las cantidades pagadas, hasta determinar la efectiva responsabilidad de GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A.

El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones por parte del adjudicatario exonerará a GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A., de toda responsabilidad respecto a la reclamación de que se trate.

La presente cláusula se interpretará restrictivamente en sentido de no atribuir a GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A., más responsabilidad que la expresamente establecida en la misma, por los conceptos, con el plazo de caducidad, y con las limitaciones establecidas. En ningún caso, se admitirán interpretaciones que tengan por objeto ampliar los elementos que definen tal responsabilidad de GRAN CASINO DEL SARDINERO S.A.

**7.- INVERSIÓN POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO.**

Será de cuenta y cargo exclusivos del adjudicatario la obligación de acometer las obras diseñadas en el proyecto redactado por el Arquitecto D. Mario Lostal Piñero que se incorpora como **Anexo nº 10,** lo que deberá realizarse en un plazo máximo de 18 meses contados a partir de la fecha de la firma de efectividad del contrato, es decir, a partir del 7 de Enero de 2026.

**8.- CONTRATO DE CESIÓN DE USO DE LA EXPLOTACIÓN.**

El presente Pliego tiene carácter contractual y sus cláusulas forman parte del contrato a efectos de su exigencia entre las partes. La presentación de ofertas por los licitadores implica la aceptación plena del presente Pliego en todos sus términos y el sometimiento expreso a las decisiones que adopte el órgano de contratación.

Como **Anexo nº 11** de este Pliego se adjunta el modelo de contrato de cesión de la gestión y explotación de la unidad autónoma de los servicios de hostelería, cuya firma se establece como condición sustancial y que deberá firmar el licitador adjudicatario.

**9. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Podrá provocar la resolución de pleno derecho del contrato las siguientes:

* El impago por el adjudicatario del canon del contrato.
* El incumplimiento por el adjudicatario de las condiciones esenciales del contrato a las que se refiere la cláusula 2 del Capítulo IV del presente Pliego.
* El incumplimiento reiterado de las obligaciones a las que se refiere la cláusula 3 del Capítulo IV del presente Pliego.
* El incumplimiento reiterado por el adjudicatario de la normativa en materia de hostelería o cualquier otra aplicable a la actividad, tanto sustantiva como tributaria, en especial aquellos incumplimientos que conlleven perjuicios para LA SOCIEDAD.
* La falta de adscripción de medios personales y materiales para el buen desarrollo del contrato.
* El incumplimiento del proyecto de gestión y explotación de los servicios de hostelería del adjudicatario.
* En general, el incumplimiento reiterado por el adjudicatario de las obligaciones que resultan del presente contrato.

Cuando el contrato se resuelva por culpa del contratista, se incautará la fianza definitiva a que se refiere la cláusula 2.1 del Capítulo IV del presente Pliego, sin perjuicio de la indemnización por los daños y perjuicios originados a Gran Casino del Sardinero S.A., en lo que excedan del importe de la garantía.

La determinación de los daños y perjuicios que deba indemnizar el contratista se llevará a cabo por el órgano de contratación en decisión motivada previa audiencia del mismo, atendiendo, entre otros factores, al retraso que implique para la inversión proyectada y a los mayores gastos que ocasione a Gran Casino del Sardinero S.A.

**10. CONFIDENCIALIDAD**

Los interesados y licitadores en el presente procedimiento, incluido el adjudicatario, se comprometen a mantener la información facilitada y recabada de manera confidencial, tanto durante el procedimiento de licitación como después de la formalización del presente Contrato.

Además, se comprometen a mantener la más absoluta confidencialidad en relación con la documentación, contratos, informaciones y datos (información financiera, técnica, comercial, legal, administrativa o de otro tipo) revelados por la otra parte, sus empleados y/o contratados a la que hayan accedido de cualquier forma durante la vigencia del procedimiento y del propio Contrato.

Actuarán con la debida diligencia y adoptando las medidas necesarias para que ninguno de sus empleados, contratantes, agentes, cualesquiera otros representantes, divulgue, copie, transmita o realice un tratamiento (automatizado o no) que ponga en peligro la confidencialidad de los datos.

**11. JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.**

Según lo dispuesto por el artículo 27.2 de la Ley de Contratos del Sector Público, el orden jurisdiccional civil será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en relación con los efectos y extinción de los contratos privados.

No obstante, se considerarán actos jurídicos separables los que se dicten en relación con la preparación y adjudicación del contrato y, en consecuencia, podrán ser impugnados ante el orden jurisdiccional contencioso-administrativo, de acuerdo con la normativa reguladora de dicha jurisdicción.

Las partes se someten expresamente, con independencia del fuero que pudiera corresponderles, a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de Santander.

El presente Pliego de bases ha sido aprobado por el Consejo de Administración de la sociedad “Gran Casino del Sardinero, S.A.” en sesión de fecha [ ] 2025.