

## **CONCURSO PARA ADJUDICACIÓN MEDIANTE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL COMERCIAL DESTINADO A “CAFETERÍA- RESTAURANTE” DEL ÁREA LOGÍSTICA BAHÍA DE ALGECIRAS SECTOR EL FRESNO.**

Con este concurso se pretende la formalización de un contrato de arrendamiento de un bien inmueble para la explotación del local ubicado en el edificio de servicios en el área de El Fresno, para uso de cafetería-restaurante.

La edificación destinada a albergar la cafetería-restaurante, se encuentra ubicada en el Edificio de servicios del Área Logística Bahía de Algeciras, en el sector El Fresno en Los Barrios (11370) en la planta 0 de la torre A, con una superficie útil total de 350.6 m<sup>2</sup> y una distribución actual orientativa, compuesta por: zonas de barra y cocina, y zona de almacén, salón 1 y salón 2, con las siguientes superficies aproximadas:

Barra: 9.64 m<sup>2</sup>.

Cocina: 29.37 m<sup>2</sup>.

Salón 1: 103.75 m<sup>2</sup>. Zona de mesas de cafetería y mesas de comedor.

Salón 2: 199.65 m<sup>2</sup>. Zona de mesas comedor.

El local dispone actualmente de:

- Suministro de agua y electricidad: Ambos suministros disponen de contador de lectura, siendo su consumo a cargo del adjudicatario, que le será facturado proporcionalmente al consumo realizado.
- Preinstalación de extracción de humos, siendo por parte del adjudicatario el mantenimiento e instalación tanto de la campana extractora como del ventilador extractor situado en terminal de la instalación.
- Preinstalación para equipos de aire acondicionado tipo cassette. Será por cuenta del adjudicatario la instalación de los equipos de climatización que estimase oportunos, así como su correspondiente mantenimiento posterior.
- Servicios hombre y mujer ubicados en zona común del edificio de la planta 0 de la Torre A, la limpieza, mantenimiento y cuidado de dichas instalaciones correrán por cuenta del adjudicatario.
- Preinstalación de antena T.V.
- Servicio de vigilancia perimetral y control de acceso.
- Servicio de interrumpibilidad eléctrica, el edificio cuenta con instalación de SAI que asegura, en caso de falta de suministro eléctrico del distribuidor de la zona, no sufrir ausencias de suministro eléctrico.

El mobiliario para el servicio de restauración, electrodomésticos industriales (placas, microondas, cafeteras, cámaras de congelación y frigoríficas, etc.) necesarios para el desarrollo de la actividad, elementos para iluminación, decoración y otros enseres necesarios para el correcto desarrollo del servicio serán por cuenta del adjudicatario.

La actividad del local se encuentra recogida en el trámite de licencia de apertura como cafetería-restauración, cumpliendo con las características técnicas y constructivas del local para su cumplimiento. Los trámites y obtención de los permisos y licencias para la explotación del local serán por cuenta del adjudicatario, sin perjuicio de las posibles modificaciones que estime oportuno el adjudicatario efectuar, previa autorización por parte de RLA, y según la superficie total a explotar. Será causa de resolución contractual, la variación del objeto del negocio. Todos los gastos necesarios para el inicio de la actividad en el local serán por cuenta del adjudicatario (suministros, etc.)

Plazo de contrato: La duración inicial del presente contrato será de (3) TRES años a contar desde la fecha de formalización del contrato o desde la fecha que se haya fijado expresamente en el mismo.

Una vez cumplido el plazo inicial del arrendamiento, se podrá prorrogar tácitamente por ambas partes, por períodos anuales, hasta un máximo de (9) NUEVE años, no pudiendo superar el servicio de arrendamiento la totalidad de (12) DOCE años.

El adjudicatario mientras se encuentre en periodo de obra y trabajos de ejecución para la puesta en servicio del local de cafetería-restauración, se comprometerá a instalar por cuenta propia maquinaria expendedora de bebidas y alimentos que permitan asegurar un servicio mínimo a los usuarios del edificio durante dicho periodo.

Los criterios que se valorarán para la adjudicación del concurso de arrendamiento del local destinado a albergar el servicio de cafetería-restauración, son los siguientes:

### PROPUESTA ECONÓMICA.

Para el cálculo de la renta mensual por el servicio de cafetería y restauración, se tendrá en cuenta los metros cuadrados de ocupación que el adjudicatario proponga en su memoria de explotación, siendo según los tramos de ocupación posibles los siguientes precios de referencia. (Anexo 1):

PROPUESTAS	M <sup>2</sup> OCUPADOS	RENTA MÍNIMA/M <sup>2</sup> /MES
OPCIÓN 1: BARRA+ COCINA	70,00	490,00
OPCIÓN 2: BARRA+ COCINA + SALON 1	150,95	603,80
OPCIÓN 3: BARRA + COCINA+SALON 1 + SALON 2	350,60	1.051,80

El importe de la renta mensual se obtendrá teniendo en cuenta las diferentes proposiciones de ocupación expresadas por los licitadores para la explotación del local destinado al servicio de cafetería –restauración. El importe total de la renta según las opciones de ocupación podrá ser mejorado por los licitadores al alza.

En el precio de la renta de alquiler, no queda comprendido ningún servicio, ni suministro (climatización, teléfono, gas, etc), siendo por cuenta y cargo del adjudicatario/arrendatario el pago de cuantos gastos se devenguen por estos conceptos. En el caso de los gastos de consumo referidos a agua y electricidad, serán abonados, igualmente por el arrendatario, como concepto aparte de la renta de alquiler propuesta, de forma proporcional al consumo de los mismos. Los conceptos anteriores tendrán la consideración de renta a todos los efectos en el contrato de arrendamiento.

A la fecha de la firma del contrato, la adjudicataria se obliga a tener realizada a favor de LA ARRENDADORA en concepto de **fianza transferencia bancaria** por importe de (2) DOS mensualidades de la renta fijada; así mismo y con carácter complementario, se requiere frente a los posibles daños y desperfectos que pudieran ocasionarse a la instalación, quedando naturalmente excluidos aquellos relacionados con el desgaste por uso normal y el paso del tiempo, depósito equivalente a (2) DOS mensualidades de la renta fijada.

#### 1.1 Valoración y criterios económicos.

Las ofertas económicas según la opción de ocupación a explotar serán según:

	SUPERFICIE OCUPACIÓN M <sup>2</sup>	RENTA MÍNIMA/M <sup>2</sup> /MES	VALORACIÓN MÍNIMA	RENTA MÍNIMA/M <sup>2</sup> /MES	VALORACIÓN MÁXIMA
OPCIÓN 1	70,00	490,00	10,00		23,00
OPCIÓN 2	150,95	603,80	24,00		37,00
OPCIÓN 3	350,6	1051,80	38,00		51,00

Las empresas licitantes podrán optar por una de las tres posibles opciones de superficie a explotar como servicio de cafetería y restauración, siendo el criterio de valoración objetivo de la propuesta realizada el siguiente:

- La mejor oferta para la opción 3, se puntuará con un máximo de **51 puntos** sobre 100, la oferta que iguale el importe mínimo de renta fijado por metro cuadrado, se valorará con **38 puntos** sobre 100 y resto de ofertas para dicha ocupación se valoraran de forma proporcional entre dichas ofertas de referencia.
- La mejor oferta para la opción 2, se puntuará con un máximo de **37 puntos** sobre 100, la oferta que iguale el importe mínimo de referencia por metro cuadrado, se valorará con **24 puntos** sobre 100 y resto de ofertas para dicha ocupación se valoraran de forma proporcional entre dichas referencias.
- La mejor oferta para la opción 1, se puntuará con un máximo de **23 puntos** sobre 100, la oferta que iguale el importe mínimo de referencia por metro cuadrado, se valorará con **10 puntos** sobre 100 y resto de ofertas para dicha ocupación se valoraran de forma proporcional entre dichas referencias.

## **2. PROYECTO DE EXPLOTACIÓN.**

La documentación a presentar por los licitadores deberá contener la siguiente información. Se otorgará un **máximo 49 puntos** a cada una de las ofertas distribuidos de forma motivada teniendo en cuenta el conjunto de todas ellas. Se establece un **umbral mínimo de 12 puntos**.

### **2.1. Número de puestos de trabajo que se compromete a generar**

Se otorgará un máximo **5 puntos**, a la propuesta que más puestos de trabajo se comprometa a generar y un mínimo de **2 puntos** a la empresa que se comprometa a emplear a un mínimo de 2 personas, menos de 2 personas será valorado con cero puntos

### **2.2. Organización en la prestación del servicio (temporadas, horarios, turnos, etc...).**

Se establece un horario mínimo de apertura, que se considera de obligado cumplimiento, comprendido de lunes a viernes laborables de 8:00 h. a 18:00 h.

Se valorará con un máximo de **10 puntos** a la propuesta que de mayor rango de apertura y prestación del servicio y un mínimo de **2 puntos** la empresa que iguale el horario propuesto como obligado cumplimiento (lunes a viernes laborables de 8:00 – 18:00 h), el resto de propuestas se valorarán proporcionalmente entre dichos intervalos.

### **2.3. Memoria comercial en la que se identifiquen los servicios a prestar (desayunos, menús de comidas diarios, platos combinados, etc.).**

Las ofertas, deberán desarrollar y garantizar en sus propuestas tanto una amplia variedad de productos y calidad en el servicio, como la disponibilidad y capacidad, de atender incrementos puntuales de demanda generados por la organización de cursos de formación y otros eventos propuestos o asociados a las demandas de los clientes del edificio, etc.

La valoración máxima de este apartado será de **15 puntos** y la valoración mínima será de **6 puntos**, con el siguiente criterio:

PROPUESTA MENÚ DEL DÍA	VALORACIÓN
Menú del día sin elección: Primer plato, segundo plato, postre y una consumición de bebida.	2 puntos
Menú del día con dos opciones cerradas: Dos primeros platos, dos segundos platos, dos postres y una consumición de bebida	3 puntos
Menú del día cerrado: Más de dos primeros platos a elegir, más de dos segundos platos a elegir, más de dos postres a elegir y una consumición de bebida	5 puntos

PROPUESTA PLATOS COMBINADOS	VALORACIÓN
Tres platos combinados diferentes a elegir por semana	2 puntos
Cuatro platos combinados diferentes a elegir por semana	3 puntos
Más de cuatro platos combinados diferentes a elegir por semana	5 puntos

PROPUESTA TAPAS	VALORACIÓN
Tres tapas calientes y dos tapas frías diferentes a elegir por día	2 puntos
Cuatro tapas calientes y tres tapas frías diferentes a elegir por día	3 puntos
Más de cuatro tapas calientes y más de tres tapas frías diferentes a elegir por día	5 puntos

#### 2.4. Horario servicio comedor.

Dentro del servicio de cafetería –restauración, se estable como criterio valorable, el horario propuesto de servicio de comedor ofertado por cada licitador. Estableciendo un horario mínimo de obligado cumplimiento hasta las 15:30 h de lunes a viernes laborables. El criterio de valoración de las diferentes propuestas, será:

- Horario mínimo de obligado cumplimiento del servicio de comedor, comprendido de lunes a viernes laborables hasta las 15:30 h. Valoración **2 puntos**.
- Horario de servicio de comedor hasta las 16:00 h de lunes a viernes laborables. Valoración **5 puntos**.
- Horarios de servicio de comedor que iguallen o superen las 16:30 h. Valoración **12 puntos**.

#### 2.5. Descuentos y promociones del servicio de cafetería -restauración.

Aquellas propuestas que ofrezcan descuentos y/o promociones, deberán desarrollar de forma clara y detallada dichas propuestas, cuantificando económicamente las mismas. Valorándose, según:

- Aquellas propuestas que ofrezcan descuentos y/o promociones cuyo importe asociado sea el de mayor cuantía. Valoración **7 puntos**.
- Aquellas propuestas que no aporten descuentos y/o promociones, o no reflejen una correcta y clara descripción de las mismas, así como no indicar de forma clara la cuantía económica asociada a dicha propuesta. Valoración **0 puntos**.
- El resto de propuestas se valorarán proporcionalmente entre ambos valores.

## **2.6. Inversión de instalaciones y equipamiento.**

La inversión en la instalación y equipamiento del local destinado al servicio de cafetería-restauración que redunden en una mejora del mismo, acorde a prestar, serán debidamente justificadas tanto técnica como económicamente, realizándose éstas obligatoriamente en el primer año del contrato.

Al objeto de impulsar el arranque de la actividad y atendiendo a las inversiones comprometidas en el proyecto de explotación presentado por la Adjudicataria, LA ARRENDADORA establece una carencia en el pago de la renta por un importe equivalente a la mitad de la renta mensual fijada por cada 10.000 euros de inversión comprometidos y un periodo máximo de carencia de (4) cuatro meses para aquellas inversiones que igualen o superen los 40.000 euros.

## **3. DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA.**

Las propuestas deberán contener la siguiente documentación:

- Las empresas licitantes deberán presentar la documentación acreditativa de la empresa (escrituras), así como los poderes e identificación del ofertante y posterior firmante del contrato, si procede.
- Las empresas licitantes deberán presentar justificante de la modalidad preventiva (en caso de servicio ajeno, aportar contrato y justificante de pago). Plan y evaluación de riesgos laborales tanto de la empresa para las actividades a desarrollar como de los trabajadores destinados a los trabajos, relación de entrega de EPI 's actualizada con cada trabajo y trabajador. Asimismo, es necesario garantizar que el personal dispone de todas las certificaciones necesarias para el desarrollo de los trabajos solicitados.
- La empresa adjudicataria deberá entregar las altas de la seguridad social y los correspondientes TC 's de los trabajadores que se vayan a destinar a los trabajos en el Área de El Fresno, incluyendo fotocopia de los DNI. Igualmente los trabajadores deberán estar uniformados para su correcta identificación en las instalaciones de edificio de servicios.
- Toda la documentación solicitada se entregará en formato digital, en caso de no aportar la documentación solicitada la oferta no será aceptada.
- Oferta debidamente firmada de acuerdo con los requisitos que se indican en el presente documento, indicando claramente y referencia del expediente, según modelo adjunto.

## **4. PLAZO ENTREGA OFERTAS.**

El plazo de presentación de las ofertas finalizará el día 28 de Noviembre de 2019 a las 14:00 h. Las ofertas se deberán presentar en el registro del Área Logística Bahía de Algeciras, sede Edificio de Servicios del Área de El Fresno, Los Barrios (Cádiz) 11370. Oficina B004.

Una vez valoradas las propuestas, se estima como fecha orientativa de inicio del contrato, Diciembre de 2019.

Los Barrios, 8 de Noviembre de 2019

ANEXO 1  
Modelo propuesta

**ADJUDICACIÓN MEDIANTE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL COMERCIAL DESTINADO A “CAFETERÍA- RESTAURANTE” DEL ÁREA LOGÍSTICA BAHÍA DE ALGECIRAS SECTOR EL FRESCO.**

D./D<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con DNI  
n.º \_\_\_\_\_, en representación de la entidad \_\_\_\_\_,  
oferta para el concurso objeto de este escrito, los siguientes conceptos:

**Oferta económica:**

- OPCIÓN DE OCUPACIÓN \_\_\_\_\_
- PROPUESTA RENTA MENSUAL: \_\_\_\_\_ €/mes

**Proyecto de explotación:** Anexo de memoria documentada por parte de las empresas licitantes desarrollando los puntos solicitados en el presente documento, detallando en el mismo orden las propuestas a ofertar:

Lo cual firmo, en \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

Fdo. D./D<sup>a</sup>: \_\_\_\_\_