

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

EXPEDIENTE: CLI-RLABA-TA-L001

1.- OBJETO

Con este concurso se pretende por parte de la entidad Red Logística de Andalucía, S.A. titular de los derechos de promoción, ejecución, gestión y explotación del Área Logística Bahía de Algeciras en su condición de ente instrumental previsto en el artículo 22.1. de la Ley 5/2001, la formalización de un contrato de arrendamiento de un bien inmueble para la explotación del local para uso cafetería-restaurant, ubicado en el edificio de servicios en el Área Sector El Fresno, en adelante ASEF.

La edificación destinada a albergar la cafetería-restaurant, 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 aproximada de 150 m² y una distribución actual orientativa, compuesta por: zonas de barra y cocina, y zona de almacén, salón 1, con las siguientes superficies aproximadas:

- Barra: 9,64 m².
- Cocina: 29,37 m².
- Zona de almacén: 7,24 m².
- Salón 1: 103,75 m². Zona de mesas de cafetería y mesas de comedor.

En caso de necesidad derivado por el crecimiento de la actividad, se podría contemplar la ampliación del espacio de Salón 2 de superficie de 200 m².

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.

El local dispone de instalación tanto de la campana extractora como del ventilador extractor situado en terminal de la instalación.

El local dispone igualmente de dos cuadros de instalación eléctrica, uno vinculado al edificio y otro a la cafetería.

Asimismo, el edificio de ASEF cuenta con:

- Servicios hombre y mujer ubicados en zona común del edificio de la planta 0 de la Torre A.
- 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, cámaras de congelación y frigoríficas) necesarios para el desarrollo de la actividad serán por cuenta del arrendador.



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.

2.- DURACIÓN

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.

Llegada la fecha inicial de vencimiento del contrato, el arrendamiento se prorrogará por plazos anuales si ninguna de las partes manifestare lo contrario con (2) DOS meses de antelación a la fecha del vencimiento de cada prórroga anual y hasta un máximo de DIEZ (10) años.

Durante las prórrogas, las partes podrán resolver el contrato siempre y cuando se notifique a la otra parte de forma fehaciente y con DOS (2) meses de antelación a la fecha efectiva de desalojo del inmueble.

3.- PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

La adjudicación del presente contrato se realizará mediante concurso, en base a lo establecido, con carácter básico, en el artículo 107. 1 de la Ley 33/2003, del Patrimonio de las Administraciones Públicas y su Disposición Final 2ª.

La adjudicación recaerá en el licitador que, en su conjunto, presente la proposición más ventajosa, teniendo en cuenta los criterios que se establecen en este Pliego.

4.- PRESUPUESTO MÍNIMO DE LICITACIÓN

Se establece como renta mensual mínima la cantidad de 400,00 €. En el precio de la renta no va comprendido ningún servicio ni suministro (agua, calefacción, electricidad, teléfono, gas, etc) siendo de su cuenta y cargo el pago de cuantos gastos ocasionen.

En caso de necesidad derivado por el crecimiento de la actividad, se podría contemplar la ampliación del espacio con el Salón 2 de superficie de 200 m², a razón de 1€/m²/mes.

5.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Se establece un plazo de 7 días naturales desde la publicación del concurso para la presentación de ofertas, en la oficina del Área Logística Bahía de Algeciras en el Edificio de servicios del sector El Fresno en Los Barrios (11370).



6.- CRITERIOS DE VALORACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN

Los criterios de valoración y la puntuación máxima a otorgar a cada uno de ellos son los siguientes:

- Valoración económica: 40 puntos
- Valoración técnica: 60 puntos

6.1.- Valoración económica. El importe total del arrendamiento podrá ser mejorado al alza en la propuesta económica del licitador. La propuesta económica tendrá una valoración de 40 puntos, otorgándose la máxima puntuación a la mayor propuesta económica y cero puntos a la propuesta mínima de 400,00 €/mensuales. Las ofertas intermedias tendrán la puntuación que les correspondan de acuerdo con un criterio de proporcionalidad lineal entre los valores máximo y mínimos indicados anteriormente.

6.2.- Valoración técnica. Oferta técnica que debe entregar el licitador y que realizará considerando los siguientes aspectos:

6.2.1. Organización en la prestación del servicio (máximo 38 puntos)

- **Plantilla de trabajo (10 puntos)**

Se otorgarán **10 puntos** al licitador que oferte una plantilla mínima de 2 personas, experiencia mínima laboral de dos años de cada trabajador, así como la correspondiente tarjeta de manipulador de alimentos vigente, expedida por la autoridad administrativa competente.

- **Horario de apertura (máximo 4 puntos)**

Se establece un horario mínimo de apertura, que se considera de obligado cumplimiento, comprendido de lunes a viernes laborables de 8:00 h. a 17:00 h.

Se valorará con **4 puntos** a la propuesta que oferte un rango de apertura de lunes a viernes laborables de 8:00 – 18:00 h. Las propuestas que no oferten este rango, considerando el de obligado cumplimiento serán valoradas con **0 puntos**.

- **Horario de desayunos (máximo 4 puntos)**

Se establece un horario mínimo de servicio de desayunos, que se considera de obligado cumplimiento, comprendido de lunes a viernes laborables de 8:00 h. a 11:30 h.

Se valorará con **4 puntos** a la propuesta que oferte un rango de servicio de desayunos de lunes a viernes laborables de 8:00 – 12:00 h. Las propuestas que no oferten este rango, considerando el de obligado cumplimiento serán valoradas con **0 puntos**.



- **Horario de almuerzos (máximo 4 puntos)**

Se establece un horario mínimo de servicio de almuerzo, que se considera de obligado cumplimiento, comprendido de lunes a viernes laborables de 12:00 h. a 15:30 h.

Se valorará con **4 puntos** a la propuesta que oferte un rango de servicio de almuerzos de lunes a viernes laborables de 12:00 – 16:00 h. Las propuestas que no oferten este rango, considerando el de obligado cumplimiento serán valoradas con **0 puntos**.

- **Envases desechables para llevar (4 puntos)**

Se otorgarán **4 puntos** a los licitadores que oferten, sin coste adicional al usuario, uso para take away de envases desechables de un solo uso que sean biodegradables, reciclables o fabricados con materiales naturales, como la caña de azúcar, bambú, madera y hoja de palma.

- **Servicio de agua de grifo en jarras, botellas o dispensador (4 puntos)**

Se otorgarán **4 puntos** a los licitadores que oferten, opción de servicio de agua de grifo en jarras, botellas o dispensador.

- **Utilización de contenedores de 150 litros de capacidad para separación de residuos (4 puntos)**

Se otorgarán 5 puntos a los licitadores que oferten, contenedores de 150 litros de capacidad para la correcta separación de residuos (aceite, papel, plástico, vidrio y orgánico).

- **Gestor de residuos autorizado (4 puntos)**

Se otorgarán 5 puntos a los licitadores que oferten, un gestor de residuos autorizado para la retirada, transporte y tratamiento de los aceites vegetales usados de cocina

6.2.2. Memoria comercial en la que se identifiquen los servicios a prestar: desayunos, menús de comidas diarios, platos combinados y tapas (máximo 15 puntos)

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.

- **Propuesta de menú del día (máximo 5 puntos)**

Se establece, al menos, un menú del día sin elección, compuesto por pan y bebida, primer plato, segundo plato y postre.



Se valorará con **2 puntos** a la propuesta que oferte un menú del día con dos opciones de primer plato, segundo plato y postre.

Se valorará con **5 puntos** a la propuesta que oferte un menú del día con más de dos opciones de primer plato, segundo plato y postre.

- **Propuesta de platos combinados (máximo 5 puntos)**

Se establece, al menos, tres platos combinados diferentes a elegir por semana, compuesto por pan y bebida, plato único y postre.

Se valorará con **2 puntos** a la propuesta que oferte cuatro platos combinados diferentes a elegir por semana.

Se valorará con **5 puntos** a la propuesta que oferte más de cuatro platos combinados diferentes a elegir por semana.

- **Propuesta de tapas (máximo 5 puntos)**

Se establece, al menos, tres tapas calientes y dos tapas frías diferentes a elegir por día.

Se valorará con **2 puntos** a la propuesta que oferte cuatro tapas calientes y tres tapas frías diferentes a elegir por día.

Se valorará con **5 puntos** a la propuesta que oferte más de cuatro tapas calientes y más de tres tapas frías diferentes a elegir por día.

6.2.3. Experiencia en entidades del sector público (7 puntos).

- Se valorará con **7 puntos** a los licitadores que presenten un certificado de buena ejecución de los últimos 3 años con alguna entidad del sector público.

7.- CRITERIOS DE SOLVENCIA

Se establecen los siguientes criterios de solvencia:

- Experiencia mínima de 4 años en la gestión/explotación directa de cafeterías/restaurantes con una plantilla de personal propio no inferior a 20 empleados. La experiencia será demostrable mediante certificado de buena ejecución hasta completar los 4 años.
- Experiencia en la prestación de servicios de catering y eventos a empresas y/u organismos, con medios y personal propio en los últimos 4 años. La experiencia será demostrable mediante certificado de buena ejecución hasta completar los 4 años.



- Certificación en Sistema de autocontrol en normativa de sanidad.
- 1 Certificado de proveedor del Campo de Gibraltar como suministrador habitual de fruta y verdura, así como de pescado fresco.
- Certificado de proveedores como suministradores habituales de carne de vacuno, cordero y porcino de categoría Primera (uno por cada tipo de carne).

8.- DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR

- Las empresas licitantes deberán presentar el Anexo I de propuesta Económica y Técnica, junto con los certificados que se solicitan para cada aspecto valorable que lo precise.
- Las empresas licitantes deberán presentar Memoria Técnica que identifique de manera clara e inequívoca la organización en la prestación así como los servicios a prestar de acuerdo a los criterios de valoración.
- Las empresas licitantes deberán presentar la documentación acreditativa de los criterios de solvencia identificados en el punto 7.
- 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.

9.- OTRA INFORMACIÓN

9.1.- FIANZA

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.



9.2.- IPC

El importe de la renta ofertada por la entidad adjudicataria será actualizado anualmente en cada periodo de año natural, la modificación que en la anualidad precedente experimente el Índice General del Sistema de Precios al Consumo español ("IPC"), limitado a un máximo del 3%, en su conjunto nacional total, conforme a los índices que fije el Instituto Nacional de Estadística u organismo que lo sustituya, sobre la renta devengada la anualidad precedente.

9.3.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

La persona contratista deberá tener suscritos los seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad, así como un seguro que cubra las responsabilidades que se deriven de la ejecución del contrato, en los términos siguientes:

- Límite indemnización por siniestro: 300.000,00 €
- Franquicia máxima: 10.000,00 €
- Términos del seguro:
 - a. Explotación, como consecuencia directa del desarrollo de su actividad empresarial.
 - b. Productos, como consecuencia de daños que pueda causar el producto/servicio después de su entrega.
 - c. Locativa, derivada de la condición de arrendatario de la edificación en el que se desarrolla su actividad frente a RLA, como consecuencia de Incendio o Explosión.
 - d. Patronal, como consecuencia accidentes de trabajo (por acción u omisión) sufridas por empleados a su servicio con resultado de lesiones o muerte.



ANEXO I
PROPUESTA ECONÓMICA Y TÉCNICA

EXPEDIENTE: CLI-RLABA-TA-L001

TÍTULO: CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL COMERCIAL DESTINADO A “CAFETERÍA-RESTAURANTE” DEL ÁREA LOGÍSTICA BAHÍA DE ALGECIRAS SECTOR EL FRESNO

D./D^a., con DNI. Núm., actuando:

- ☐ en nombre propio
- ☐ en representación de la entidad licitadora, con CIF núm., en calidad de

enterado de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicación del contrato arriba indicado, se comprometo, a ejecutar el concurso en los plazos y con estricta sujeción a los requisitos exigidos en este expediente, de acuerdo con las condiciones ofertadas, por la cantidad mensual de euros (..... €) , IVA excluido. A esta cantidad le corresponde un IVA de euros (..... €).

Asimismo, oferta los siguientes CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN conforme a las condiciones detalladas en el punto 6.2 del presente expediente:

(Marcar la casilla que proceda)

- ☐ Compromiso de plantilla mínima de 2 personas, experiencia mínima laboral de dos años de cada trabajador así como la correspondiente tarjeta de manipulador de alimentos vigente, expedida por la autoridad administrativa competente.

La documentación acreditativa se solicitará a la entidad previa a la adjudicación.

- ☐ Compromiso de apertura de lunes a viernes laborables de 08:00 a 18:00 horas.

- ☐ Compromiso de horario de servicio de desayunos de 08:00 a 12:00 horas.

- ☐ Compromiso de horario de servicio de almuerzo de 12:00 a 16:00 horas.

- ☐ Compromiso sin coste adicional al usuario, de envases desechables para take away de un solo uso que sean biodegradables, reciclables o fabricados con materiales naturales, como la caña de azúcar, bambú, madera y hoja de palma.



- ☐ Compromiso de servicio de agua de grifo en jarras, botellas o dispensador.
- ☐ Compromiso de puesta a disposición del servicio de contenedores de 150 litros de capacidad para la correcta separación de residuos (aceite, papel, plástico, vidrio y orgánico)
- ☐ Compromiso de puesta a disposición del servicio de un gestor de residuos autorizado para la retirada, transporte y tratamiento de los aceites vegetales usados de cocina.
- ☐ Compromiso de propuesta de menú del día con _____ opciones de primer plato, segundo plato y postre. (Indicar número de opciones).
- ☐ Compromiso de propuesta de _____ platos combinados diferentes a elegir por semana. (Indicar número de platos combinados).
- ☐ Compromiso de propuesta de _____ tapas calientes y _____ tapas frías diferentes a elegir por semana. (Indicar número de tapas).
- ☐ Aportación de certificado de buena ejecución de los últimos tres años con alguna entidad del sector público.

Para acreditarlo será necesario adjuntar el certificado emitido por la entidad del sector público de los últimos tres años.

Lo cual firmo, en _____ a _____ de _____ de 2025

Fdo. D./D^a: _____