

## **PROCEDIMIENTO PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE DE BIC EURONOVA DURANTE EL PERIODO 2021-2025.**

### **I. ELEMENTOS DEL CONTRATO**

1. Régimen jurídico del contrato
2. Objeto del contrato
3. Presupuesto de licitación y precio del contrato....
4. Plazo de ejecución.....
5. Capacidad para contratar....
6. Documentación a presentar...

### **II. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO**

7. Procedimiento de adjudicación y tramitación del expediente...
8. Forma y plazo de presentación de las propuestas...
9. Examen de las propuestas y criterios de adjudicación...
10. Adjudicación...
11. Formalización del contrato...
12. Condiciones de prestación del servicio...

ANEXO I. PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES.

ANEXO II. PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS.

ANEXO III. INVENTARIO.

## I. ELEMENTOS DEL CONTRATO

### **1. Régimen jurídico del contrato.**

El contrato a que se refiere el presente pliego se regirá por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

El pliego de Cláusulas Particulares, el Pliego de Prescripciones Técnicas y demás documentos anexos, revestirán carácter contractual. Los contratos se ajustarán al contenido del presente pliego, cuyas cláusulas se considerarán parte integrante de los respectivos contratos.

### **2. Objeto del contrato.**

El contrato al que se refiere el presente pliego tiene por objeto la prestación del servicio al que se refiere el anexo I.

### **3. Presupuesto de licitación y precio del contrato.**

El presupuesto de licitación es el que figura en el anexo I, en el que se indicará como partida independiente el Impuesto sobre el Valor Añadido.

El precio del contrato será el que resulte de la adjudicación del mismo.

### **4. Plazo de ejecución.**

El plazo de ejecución del contrato, así como los plazos parciales que, en su caso, pudieran establecerse, serán los fijados en el anexo I, y comenzarán a partir del día siguiente al de la firma del contrato.

### **5. Capacidad para contratar.**

Podrán optar a la adjudicación del presente contrato las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y que acrediten su solvencia económica, financiera o profesional conforme se indica en el anexo I del presente pliego.

La finalidad o actividad del adjudicatario tendrá relación directa con el objeto del contrato y dispondrá de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

### **6. Documentación a presentar.**

Se presentará una propuesta técnica y económica. Cada licitador únicamente podrá presentar una sola proposición económica y se sujetarán a lo establecido en el presente pliego. La propuesta técnica debe responder a los requisitos y especificaciones del Anexo II (Pliego de Prescripciones Técnicas).

Las proposiciones deberán dar información acerca de todas las cuestiones que se solicitan en los pliegos. El licitador podrá aportar cualquier otra documentación que estime conveniente para la definición y calificación de su oferta, según los criterios de adjudicación de este pliego, toda la documentación que se indican, en cada caso, de los relacionados con carácter general en el anexo I del presente pliego.

## II. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

### **7. Procedimiento de adjudicación y tramitación del expediente.**

En el anexo I se indicará la forma de tramitación del expediente.

### **8. Forma y plazo de presentación de las propuestas.**

Las propuestas deben ser redactadas en castellano y deberán presentarse conforme a los requerimientos establecidos en el pliego de cláusulas particulares. Podrán enviarse por correo electrónico a la siguiente dirección: [jpla@bic.es](mailto:jpla@bic.es) Asunto: CONTRATACIÓN CAFETERÍA/RESTAURANTE BIC EURONOVA, **hasta el día 17 de DICIEMBRE de 2020.**

Dicha documentación será presentada firmada por el licitador o persona que los represente en los que se indicará además la razón social y denominación de la entidad licitante y el título de la licitación.

### **9. Examen de las propuestas y criterios de adjudicación.**

El órgano de contratación procederá a examinar la documentación aportada, para comprobar el cumplimiento de las prescripciones técnicas y económicas por parte de las ofertas, pudiendo recabar del licitador la documentación adicional que precise. El órgano de contratación excluirá de la valoración y propuesta de adjudicación las ofertas que no cumplan las prescripciones del contrato.

Tras la apertura y examen de las proposiciones, la Mesa de Contratación formulará la correspondiente propuesta de adjudicación al órgano de contratación, una vez ponderados los criterios aplicables para efectuar la selección del adjudicatario, de acuerdo con lo dispuesto en la cláusula cuarta del presente Pliego.

Cuando el órgano de contratación decida no adjudicar el contrato de acuerdo con la propuesta formulada deberá motivar su decisión.

En el supuesto de observarse omisiones o deficiencias en la documentación aportada serán de aplicación las normas de desarrollo del la LCSP para la subsanación de defectos y omisiones en la documentación.

La apertura de las proposiciones deberá efectuarse en el plazo máximo de un mes contado desde la fecha de finalización del plazo para presentar las ofertas.

## **10. Adjudicación.**

Dentro del plazo máximo de un mes a contar desde la apertura de las proposiciones, el órgano de contratación procederá a la adjudicación provisional del contrato a la proposición que resulte económicamente más ventajosa, o a declarar desierto el procedimiento, motivando, en todo caso, su resolución, con referencia a los criterios de adjudicación.

Con carácter previo a la adjudicación, BIC Euronova requerirá al candidato propuesto como adjudicatario la presentación de las certificaciones acreditativas del cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de la Seguridad Social.

## **11. Formalización del contrato.**

Los contratos deberán formalizarse por escrito dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente al de la notificación de la adjudicación. A los efectos de la formalización se dará por válida la aceptación de la oferta firmada por el Órgano de Contratación.

## **12. Condiciones de prestación del servicio.**

El adjudicatario asume plena responsabilidad sobre la idoneidad técnica, legal y económica de la oferta presentada y se compromete a tomar todas las medidas necesarias, y a disponer de los medios y recursos técnicos, materiales y humanos necesarios para la óptima ejecución del contrato, quedando a su cargo todos los costes que originan este compromiso.

## **PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES (ANEXO I)**

CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA/RESTAURANTE DE BIC EURONOVA 2021-2025

### **CUADRO RESUMEN**

1. **Departamento que propone la contratación:** Departamento de Administración de BIC EURONOVA, S.A.

2. **Objeto del contrato y necesidades de BIC Euronova a satisfacer:**

#### **2.1. Descripción:**

El objeto del contrato tiene por objeto la explotación, mediante uso privativo, del local destinado a la realización de la actividad de cafetería – restaurante en el edificio Bic Euronova para los ejercicios 2021-2025, cuyas características se indican en el presente pliego de condiciones particulares.

#### **2.2. Instalaciones y enseres:**

El/La adjudicatario/a se hará cargo, a partir de la fecha del comienzo del contrato, de las instalaciones y enseres especificados en el cuadro anexo III del presente declarando recibirlos en perfecto estado de uso y limpieza, o con las observaciones pertinentes si son necesarias.

El equipamiento no incluido en el inventario, que el adjudicatario considere necesario para el correcto funcionamiento del servicio de CAFETERÍA Y RESTAURANTE, así como el material auxiliar deficiente o inexistente será aportado por el adjudicatario, a quien pertenecerá en propiedad. Este material deberá ser de calidad aceptable y no podrán ser utilizadas piezas deterioradas.

El/La adjudicatario/a viene obligado/a a reponer toda pérdida, deterioro, destrucción o inutilización a él imputable por negligencia o culpabilidad y se obligará a mantener en buen estado de funcionamiento los objetos incluidos en el inventario. La obligación de restituir lo deteriorado por negligencia o culpabilidad de la adjudicatario podrá sustituirse por la de pagar el importe de las reparaciones necesarias para devolver el buen estado de uso y funcionamiento a aquellos objetos cuya reparación se haya hecho necesaria.

El local cuenta con instalación eléctrica, de agua, gas y aire acondicionado frío-calor.

2.2.1. Correrá por cuenta del adjudicatario/a la realización de cuantas adaptaciones en decoración e instalaciones de enseres y mobiliario considere oportunas, y se harán, en caso necesario, bajo la dirección, supervisión y aprobación de Bic Euronova S.A., conforme a la guía de equipamiento establecida al efecto. Asimismo correrá por su cuenta todas aquellas

adquisiciones, modificaciones y reparaciones del equipamiento y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio de CAFETERÍA Y RESTAURANTE. Todas las adaptaciones de mobiliario o decoración deberán guardar armonía con el entorno donde se sitúa la CAFETERÍA Y RESTAURANTE. Tales actuaciones se detallarán en una memoria justificativa, que será aprobada por la Dirección del Centro.

2.2.2. Será por cuenta del adjudicatario/a la conservación de las instalaciones y todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento de las mismas, las cuales deberán ser atendidas en un plazo máximo de 48 horas y comunicadas a la Dirección del Servicio por si fuese necesaria la actuación preventiva de los servicios de mantenimiento del Centro. Cuando los equipamientos y enseres relacionados en el Anexo III del presente pliego sean de imposible reparación serán sustituidos por los adjudicatarios, que revertirán una vez finalizado el contrato al adjudicatario.

2.2.3. El local se entregará a la conclusión o rescisión del contrato en condiciones tales de higiene y limpieza que permita ser utilizado de forma inmediata por esta Delegación u otro adjudicatario.

### **2.3. Horario:**

El/La adjudicatario/a prestará el servicio de forma regular y continuada dentro del horario de apertura y cierre del edificio fijado por la Dirección del Centro. El adjudicatario será el encargado y responsable de abrir y cerrar la CAFETERIA RESTAURANTE dentro del horario habitual.

### **2.4. Limpieza**

Será por cuenta del adjudicatario/a la pintura, limpieza, desinfección, desratización y desinsectación de todas las zonas afectadas por el servicio tales como cocina, barra, comedor, almacén, etc. La limpieza del local y cuartos de baños, enseres y zona de influencia será esmerada, mediante la instalación de papeleras, barridos frecuentes, etc., observando el cumplimiento de todas las normas vigentes de higiene.

### **2.5. Combustible, agua, electricidad, etc.**

Los suministros de combustible, gas, agua, electricidad, etc. Serán por cuenta del/de la adjudicatario/a. En el supuesto de que no puedan instalarse contadores independientes de gas, electricidad y agua podrá establecerse un CANON en el contrato para hacer frente al pago de estos suministros. El adjudicatario estará obligado al pago del canon establecido. El importe del CANON se actualizará de igual manera que la que se establece para la revisión de la tarifa de precios.

## **2.6. Aprovisionamientos.**

Para la reposición de existencias y eventual entrada de maquinaria y otros utensilios a la superficie cedida, el cesionario se obliga a utilizar la puerta situada la parte trasera del edificio y, en ningún caso, utilizará a estos fines la puerta principal de entrada al edificio.

## **2.7. Garantía de depósito.**

El/La adjudicatario/a depositará una fianza de 10.000 € en concepto del buen uso de las instalaciones y en garantía del pago de la renta, utensilios, menaje según inventario (Anexo III) y el pago de los suministros.

## **2.8. Inversiones.**

El/La adjudicatario/a deberá hacer en el plazo de la explotación de la cafetería/restaurante una inversión de 25.000 € para renovar:

- Cambio de suelo de terraza exterior adecuado al elevado tránsito de personas y adaptado a la decoración del establecimiento.
- Instalación de equipos de sonido en el establecimiento para amenizar la estancia de los clientes.
- Renovación y mejora de la Iluminación con luces LED con objeto de que sea más eficiente energéticamente.
- Instalación de nuevos equipos de aire acondicionado frío/calor para dar apoyo a los ya existentes.
- Insonorización del establecimiento para reducir reverberación y ruido existente en terraza e interior.
- Cambio de suelo de la terraza del edificio por césped artificial en toda su superficie.

## **2.9. División en lotes: NO**

### **3. Precio del contrato**

El importe de la contraprestación de la licitación para la explotación de la cafetería/restaurante correspondientes a los 5 ejercicios (2021, 2022, 2023, 2024 y 2025) es de 38.400 €/anuales.

En el caso del ejercicio 2021 podrá considerarse una cuantía inferior a la anualidad demandada atendiendo a las circunstancias excepcionales por la COVID-19.

En este importe, no se incluye ni los gastos de suministros (agua, gas, electricidad, etc.) ni el IVA a los que el adjudicatario deberá hacer frente.

El plazo de ejecución será el de los 5 ejercicios citados anteriormente no prorrogables.

El importe total del valor no incluye el IVA.

**4. Revisión de precios:** La revisión de precios será aplicable a cada ejercicio, aplicando el IPC del sector servicio interanual del mes de Diciembre del ejercicio precedente que publique el Instituto Nacional de Estadística.

La prórroga o prórrogas sobre el periodo inicial del contrato, serán acordadas de mutuo acuerdo con una antelación mínima de seis meses a la finalización del periodo inicial o de cualquiera de sus prórrogas.

**4.1. Forma de pago del precio:**

Se realizará mediante factura emitida por BIC Euronova en los primeros cinco días de cada mes y comprobación por BIC Euronova de la prestación de los servicios realizados por el adjudicatario.

**5. Lugar de ejecución:** Málaga.

**6. Plazo de duración del contrato:** Desde la fecha de la firma del contrato hasta el 31 de diciembre de 2025.

**Régimen de prórroga:** No

**7. Requisitos mínimos de solvencia:** Se debe incluir toda la documentación necesaria para el cumplimiento de los requisitos mínimos de solvencia.

**7.1. Solvencia técnica:**

Debe acreditarse:

-Experiencia igual o superior a 5 años en la explotación de cafeterías/restaurantes u hostelería.

-Conocimiento del mercado de restauración en el PTA.

Se acreditará mediante relación de los principales servicios o trabajos realizados en los cinco últimos años.

**8. Procedimiento de adjudicación:** Negociado sin publicidad.

**9. Criterios de adjudicación:**

Se valorarán las ofertas, según los criterios enunciados a continuación, siendo 0 la puntuación mínima y 10 la puntuación máxima.

**9.1. Propuesta económica.** El criterio objetivo del precio tiene un peso total del 50% de la valoración total.

La oferta de mayor precio obtendrá la máxima puntuación, otorgándose a las demás ofertas menor puntuación de forma proporcional a la diferencia de precio con la de mayor precio.



**9.2. Propuesta técnica.** El criterio objetivo de la proposición técnica tiene un peso del 50% en la valoración total, de acuerdo con los siguientes criterios objetivos de valoración:

Deberá acreditar conocimientos en la gestión de cafeterías /restaurantes al igual que atención a proveedores y clientes para la correcta prestación de los servicios marcados.

**9.3. Subcontratación: No se permite.**

## **PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS (ANEXO II)**

CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA/RESTAURANTE DE BIC EURONOVA PARA LOS EJERCICIOS 2021-2025.

### **ACTIVIDADES**

El trabajo consistirá en ofrecer desayunos y comidas tanto a los usuarios del edificio de Bic Euronova así como a todos los usuarios o trabajadores de P.T.A. De igual modo, podrá ofrecer servicios de Catering a empresas o eventos y reuniones que se celebren en el Centro.

Por tanto, los servicios a realizar serán los siguientes:

- Desayunos.
- Aperitivos.
- Servicios en barra.
- Platos combinados/menús.
- Servicio a la carta.
- Entregas a domicilio.
- Servicios de caterings.

La prestación del servicio se realizará en el local habilitado como CAFETERÍA-RESTAURANTE que BIC Euronova tiene en Málaga (Parque Tecnológico de Andalucía).

La firma adjudicataria se compromete a aportar personal, con la experiencia y formación adecuada. Para ello, deberán aportar su curriculum vitae. Si se producen sustituciones, durante la vigencia del contrato, los sustitutos deberán tener como mínimo la misma antigüedad que los sustituidos al iniciar el trabajo.

Málaga, 2 de Diciembre de 2020

Álvaro Simón de Blas

Director General Bic Euronova, S.A.

### ANEXO III:

#### RELACIÓN DE ARTÍCULOS INVENTARIADOS EN EL BAR-RESTAURANTE

<b>COD.</b>	<b>INVENTARIO CAFETERIA 2020</b>
CAF1	. Cámara de frío
CAF2	. Nevera Armario 4 puertas
CAF3	. Cámara de Congelación
CAF4	. Horno a Convención
CAF5	. Lavavajillas
CAF6	. Cortadora de embutidos
CAF7	. Campana Cocina
CAF8	. Fregadero cocina 1
CAF9	. Cocina
CAF10	. Mesa acero 1
CAF11	. Mesa acero 2
CAF12	. Mesa acero 3
CAF13	. Mesa acero 4
CAF14	. Fregadero cocina 2
CAF15	. Freidora 1
CAF16	. Freidora 2
CAF17	. Estantería de acero 1
CAF18	. Estantería de acero 2
CAF19	. Recoge bandejas 1
CAF20	. Recoge bandejas 2
CAF21	. Mesa acero 5
CAF22	. Mesa acero 6
CAF23	. Mesa acero 7
CAF24	. Máquina de zumo
CAF25	. Molinillo café
CAF 26	. Aparato antimoscas 1
CAF 27	. Aparato antimoscas 2
CAF28	. Nevera
CAF29	. Mesa barra
CAF30	. Fregadero barra
CAF31	. Mostrad. buffet, frío-caliente 1 y estant. Acc.
CAF32	. Mostrad. buffet, frío-caliente 2 y estant. Acc.
CAF33	. 1 termo eléctrico
CAF34	. 1 batidora industrial
CAF35	. Jaula para recogida de cartón

#### **Material no inventariado incluido en la cafetería-restaurante**

. 49 mesas salón ( 60x40 ) azules + 70 sillas negras no inventariadas



- . 49 mesas terraza ( 50x50) verdes
- . 83 sillas terraza verdes 7 rotas
- . Menaje ( Cacerola, platos, cubiertos, otros )