



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS, JURÍDICAS Y ECONÓMICAS QUE HAN DE REGIR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO DE CONTRATACIÓN DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL- ESPACIO GASTRONÓMICO INNOVADOR SITUADO EN EL “EDIFICIO PARQUE CIENTÍFICO” CAMPUS UNIVERSITARIO DE ESPINARDO, CARRETERA DE MADRID, KM 388, CP 30.100 DE ESPINARDO-MURCIA.

1. ANTECEDENTES, OBJETO, RÉGIMEN JURÍDICO Y PUBLICIDAD.

1.1.- Antecedentes. El Instituto de Fomento de la Región de Murcia (en adelante INFO) se configura como una entidad de Derecho público, adscrita a la Consejería de Industria, Turismo, Empresa e Innovación, dotada de personalidad jurídica propia, autonomía de gestión y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, con patrimonio y tesorería propios.

Una de sus funciones es la de promover, difundir y apoyar en el sector empresarial el desarrollo de la innovación tecnológica, y la transferencia de tecnología en las empresas, con objeto de incrementar su competitividad y productividad.

El INFO dispone, en PARQUE CIENTÍFICO, de un edificio y otras instalaciones, sitas en Espinardo (Murcia), Campus Universitario de Espinardo, Carretera de Madrid, Km 388, CP 30.100 de Espinardo-Murcia. Dicho edificio está destinado entre otras actividades, a apoyar y promover aquellas iniciativas empresariales de carácter innovador, y favorecer la consolidación y modernización de empresas mediante la innovación, poniendo para ello a disposición de los empresarios que promuevan dichas iniciativas de carácter innovador y de base tecnológica, diversos locales de negocio que son susceptibles de ser arrendados.

1.2.- Objeto. Es objeto de este Pliego establecer las condiciones técnicas, jurídicas y económicas que han de regir la adjudicación del contrato de arrendamiento del local destinado a un Espacio Gastronómico Innovador sito en la planta baja del Edificio Parque Científico, “Edificio R”, del Conjunto Residencial de Espinardo, inventariado con nº M/510 (se adjunta plano en el **Anexo 4**).

La superficie total objeto de arrendamiento es de 196,25 m², divididos en:

Comedor-barra: 120m²

Despensa: 15m²

Cocina: 37,25m²

Aseos: 24m².

1.3.- Régimen jurídico. La contratación y ejecución del contrato a que se refiere el presente Pliego se ajustará a las cláusulas administrativas y prescripciones técnicas en él contenidas, teniendo éste carácter contractual, sin perjuicio de las especificaciones y prestaciones adicionales o complementarias que puedan resultar de la oferta que formule el adjudicatario.

EL INFO es una entidad de Derecho Público, regulada por la Ley 9/2006, de 23 de noviembre, del Instituto de Fomento de la Región de Murcia, en cuyo artículo 13 se regula su régimen patrimonial.



La presente contratación está excluida del ámbito de aplicación del «Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público» (en adelante TRLCSP), por tratarse de un negocio jurídico de los previstos en el art. 4.1 p) de dicho texto legal.

En todo lo demás, se regirá por lo establecido en el ordenamiento jurídico privado, por lo que habrá que estar a los pactos y estipulaciones que se establezcan en el documento de formalización del contrato, de conformidad en todo caso con el presente pliego, y en lo no regulado por los mismos, a lo dispuesto en la legislación común, mercantil y civil, con las especialidades establecidas en la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, del Patrimonio de las Administraciones Públicas y la Ley 3/1992, de 30 de julio, de Patrimonio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

A los efectos de la presente contratación y de las normas y documentos que constituyen su régimen jurídico, se entenderá por “contratante” o “arrendadora” al “Instituto de Fomento de la Región de Murcia”, y se entenderá por “empresa contratista” o simplemente por “contratista”, “adjudicataria” o “arrendataria” a la empresa o empresario adjudicataria del contrato. Por su parte, las referencias al “órgano de contratación” han de entenderse referidas al órgano competente del “Instituto de Fomento de la Región de Murcia”.

2. DURACIÓN.

El plazo de duración inicialmente previsto es de 2 años desde la firma del documento contractual, con posibilidad de prórroga de mutuo acuerdo expreso de las partes, antes de su finalización, hasta 2 años más.

3. PRESUPUESTO.

3.1.- La renta anual del arrendamiento se fija como mínimo en **2.000 euros IVA excluido**.

Dicho importe de renta podrá ser mejorado al alza por los licitadores en su oferta económica.

3.2. Serán por cuenta de la arrendataria todos los gastos derivados de la explotación del Espacio Gastronómico Innovador a excepción del Impuesto sobre Bienes Inmuebles que correrá a cargo de la arrendadora, así pues gastos tales como tasa de recogida de basuras y en general cualquier otra tasa, impuesto y cualesquiera otras exacciones y licencias que pudiera implantar el Ayuntamiento o cualquier Administración Pública, en relación con la actividad serán asumidos por la arrendataria.

3.3. La renta podrá ser revisada por el arrendador o el arrendatario en la fecha en que se cumpla cada año de vigencia del contrato. La renta se revisará para cada anualidad por referencia a la variación anual del Índice de Garantía de Competitividad a fecha de cada revisión, tomando como mes de referencia para la revisión el que corresponda al último índice que estuviera publicado en la fecha de revisión del contrato (artículo 18 LAU).



3.4. No se admitirán ofertas cuyo importe sea inferior al presupuesto mínimo fijado para la presente contratación.

3.5. En las ofertas económicas que se formulen, se especificará la cantidad propuesta IVA excluido.

En partida separada se especificará la cantidad correspondiente al IVA, indicando el tipo en vigor en el momento de presentar la oferta (**ANEXO 1**, modelo proposición económica).

3.6. El arrendatario abonará el precio del arrendamiento en pagos mensuales (la cantidad anual será prorrateada en 12 meses), de forma anticipada, dentro de los cinco primeros días de cada mes, mediante el oportuno ingreso en la cuenta bancaria que al efecto le indique el INFO en la correspondiente factura mensual donde se especificará la parte fija correspondiente al canon de arrendamiento.

La renta mensual no comenzará a devengarse hasta que la empresa se instale en el Parque Científico, siendo el plazo máximo de carencia para no abonar la renta hasta que la empresa se halle efectivamente instalada, de tres meses a partir de la fecha de la firma del presente contrato. A partir de este plazo se devengará el pago de la renta haya finalizado o no dicha instalación.

La renta a satisfacer será independiente del resto de gastos generados por la utilización del edificio del Parque Científico. A este respecto, el contratista correrá con los gastos derivados del uso del espacio habilitado para el Espacio Gastronómico Innovador,, así como de los siguientes suministros, a cuyo efecto, en su caso, se deberán instalar los correspondientes lectores de consumo en las instalaciones adjudicadas:

- Agua
- Electricidad
- Gas

El incumplimiento de la obligación precedente será causa suficiente para la **resolución del contrato**.

3.7.- El contrato se entiende convenido a riesgo y ventura del contratista.

4.- CLASIFICACION EXIGIDA.

No se requiere exigencia de clasificación.

5.- LICITADORES.

Podrán participar en el presente procedimiento aquellas personas naturales o jurídicas que, individualmente o en compañía de otras personas en forma de Uniones de Empresarios que se constituyan temporalmente al efecto, de las citadas en el artículo 59 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, estén interesadas y reúnan los siguientes requisitos:



a) Que se trate de una persona natural o jurídica, con plena capacidad jurídica de obrar y contratar.

Para ello deberá acreditar documentalmente su identidad, personalidad, capacidad de la forma establecida en la cláusula 7.

b) Asimismo, también deberán acreditar las condiciones mínimas de solvencia tanto económica y financiera como técnica o profesional que se requieren en la cláusula 7.

c) Que, su actividad o finalidad tenga relación directa con el objeto del contrato, según resulte de su epígrafe fiscal de actividad económica en el caso de personas naturales, así como además de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales en el caso de personas jurídicas, y en ambos casos de disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

6.- MODO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS, LUGAR Y PLAZO:

Las ofertas se presentarán en **3 sobres cerrados y firmados por el licitador o persona que le represente legalmente**, que deberá contener la documentación señalada en el apartado 6.2. siguiente.

6.1. Dichos sobres se presentarán en el Registro General del Instituto de Fomento de la Región de Murcia, sito en Av./ de La Fama nº. 3, bajo, 30003- Murcia, a la atención de Secretaría General/Asesoría Jurídica, e indicando de manera legible en cada sobre:

- Razón social y denominación del empresario, domicilio y número de identificación fiscal, persona de contacto, teléfono, dirección de correo electrónico y nº de fax, a efecto de notificaciones.
- La denominación de la contratación: «ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO GASTRONÓMICO INNOVADOR SITUADO EN EL “EDIFICIO PARQUE CIENTÍFICO” CAMPUS UNIVERSITARIO DE ESPINARDO, CARRETERA DE MADRID, KM 388, CP 30.100 DE ESPINARDO-MURCIA».
- Relación del contenido de la documentación de cada sobre A, B y C.

6.2. Contenido de los sobres.

La documentación que se debe incluir en el **SOBRE A** es la Declaración responsable conforme al modelo del **ANEXO 2** del presente pliego.

El **Sobre B** contendrá la documentación necesaria para llevar a cabo la valoración de los criterios de adjudicación no evaluables de forma automática, con la indicación de todas las especificaciones técnicas que se requieren más adelante en este Pliego en la cláusula 9.

Y el **sobre C** contendrá la **Proposición económica** expresada conforme al modelo que figura como **ANEXO 1** al presente Pliego.

La falta de presentación de los documentos que tienen que contener los sobres, podrá determinar la no consideración de la proposición y la *exclusión* del licitador. No obstante, si a juicio del Órgano de Contratación éste observare defectos u omisiones subsanables en cuanto a la documentación administrativa del Sobre A, podrá



concederle un plazo no superior a tres días hábiles, previa su comunicación verbal o por cualquier otro medio tales como fax, correo postal o correo electrónico, con objeto de que los concurrentes interesados puedan corregir o aportar la documentación pertinente.

Las empresas oferentes podrán presentar las oferta cuyo importe no sea inferior al presupuesto de licitación señalado anteriormente y, así mismo deberá ser debidamente formulada según las condiciones exigidas en este pliego.

La concurrencia al presente procedimiento de contratación supone la presunción de que por parte de la empresa oferente se acepta el contenido de este pliego en su totalidad y se considera que autoriza expresamente al Instituto de Fomento de la Región de Murcia para recabar, ante la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, la Consejería de Economía y Hacienda de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y la Tesorería General de la Seguridad Social, las correspondientes certificaciones acreditativas de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de seguridad social, a efectos de lo previsto en el artículo 151.2 del TRLCSP.

El plazo de presentación de ofertas será de **quince días naturales** a partir del siguiente a la publicación del anuncio en el Boletín Oficial de la Región de Murcia y hasta las 14 horas del último día. De coincidir el último día de presentación de ofertas con sábado o festivo, el plazo se ampliará al primer día hábil siguiente.

7.- DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

El licitador a cuyo favor recaiga la propuesta de adjudicación, tendrá que presentar la siguiente documentación **en original o fotocopia debidamente compulsada o legitimada**:

7.1. Documentación acreditativa de la personalidad y capacidad del empresario, así como de su representación:

- Escritura de constitución o documento equivalente, y en su caso de modificación de estatutos que afecte a la forma, a la denominación, al domicilio, o al objeto. Documentos en los que deberá constar la inscripción en el Registro Mercantil o en cualquier otro que correspondiese, cuando ello fuese obligatorio.
- Escritura de apoderamiento o documento equivalente, o en su caso, de nombramiento de administrador/es o consejero/s delegado/s mancomunado/s o solidario/s. Documentos en los que deberá constar la inscripción en el Registro Mercantil o en cualquier otro que correspondiese, cuando ello fuese obligatorio.
- Fotocopia del CIF de la empresa.
- Fotocopia del DNI del apoderado o administrador, o en su caso del empresario individual.

7.2. Acreditación del carnet en vigor de manipulador de alimentos de todos y cada uno de los miembros del equipo del contratista.

7.3. En lo que se refiere a las condiciones mínimas de solvencia económica y financiera del empresario:

- Declaración apropiada de entidad financiera que acredite que la empresa es solvente para la realización del objeto de este contrato.



Si, por una razón justificada, el empresario no está en condiciones de presentar la referencia solicitada, se le autorizará a acreditar su solvencia económica y financiera por medio de cualquier otro documento que se considere apropiado por el órgano de contratación.

7.4. En lo relativo a las condiciones mínimas de solvencia técnica o profesional del empresario:

Es obligatorio acreditar una experiencia en el sector de al menos 2 años siendo suficiente con una “declaración expresa del empresario” indicando los principales trabajos realizados en el sector de la alimentación y/o de la hostelería en los dos últimos años, incluyendo importe, fechas y si el local era de titularidad pública o privada. En caso de que eventualmente tenga el propósito de subcontratar alguna parte del contrato, deberá además indicar exactamente la parte del contrato que tenga propósito de **subcontratar**.

7.5. Propuesta de Póliza de seguro de responsabilidad civil o copia de la Póliza que tenga suscrita la empresa aportando el recibo de pago correspondiente por un importe mínimo de 300.000 €. Propuesta de póliza que asegure el contenido del local que se solicita arrendar.

7.7. GARANTÍA y FIANZA.

El licitador que resulte **adjudicatario**, estará obligado a garantizar en un plazo máximo de 10 días hábiles a contar desde el día siguiente a la recepción de la comunicación de la resolución de adjudicación, ante Instituto de Fomento de la Región de Murcia, mediante aval bancario a primer requerimiento con renuncia expresa al beneficio de excusión, el importe de dos mensualidades, hasta su cancelación en la última anualidad.

Se aportará documento original acreditativo de la formalización del aval bancario.

8.- MESA DE CONTRATACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES ECONÓMICAS Y LECTURA DEL RESULTADO DE LA EVALUACIÓN RELATIVA A LAS PROPOSICIONES CONTENIDAS EN EL SOBRE B.

La Mesa de Contratación del Instituto de Fomento de la Región de Murcia, constituida para este procedimiento, tendrá la siguiente composición:

Presidente: La Secretaria General del Instituto de Fomento de la Región de Murcia.

Secretario: Un Técnico de la Secretaría General.

Vocales:

- Un Técnico de Asesoría Jurídica.
- Un Técnico responsable de la función de control económico-presupuestario del Instituto de Fomento de la Región de Murcia.
- El Responsable del Departamento del INFO que tenga atribuida la gestión del Parque Científico..
- Un Técnico de Secretaría General responsable de los Servicios Generales.



Asesores Especializados: Podrá incorporarse a las reuniones de la Mesa de Contratación por acuerdo de su Presidente, cuantos asesores especializados se considere oportuno, quienes asistirán con voz pero sin voto.

La celebración del acto público de la lectura del resultado de la evaluación los criterios de adjudicación no evaluables de forma automática y apertura de la oferta económica, se realizará el décimo día hábil contado a partir del siguiente al de finalización del plazo de presentación de ofertas, salvo que fuera sábado o festivo, en cuyo caso se trasladará al siguiente hábil.

Dicho acto se celebrará en el Edificio Parque Científico, Campus Universitario de Espinardo, Carretera de Madrid, Km 388, 30100-Espinardo, Murcia.

9.-PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (CONTENIDO DEL SOBRE B).

9.1.- DOCUMENTACIÓN QUE SE DEBE INCLUIR EN EL SOBRE B:

1. Relación del Personal Técnico Superior de que dispone la empresa para dedicar al proyecto.
2. Declaración responsable del empresario de la ubicación de su Centro Generador de I+D o solicitud de alojamiento en el Parque Científico siempre y cuando su actividad o finalidad tenga relación directa con iniciativas empresariales de carácter innovador y de base tecnológica, según las especificaciones establecidas por el INFO.
3. Programa de actividades a realizar relacionadas con otros sectores adicionales al alimentario.
4. Menú diario completo que se propone con el precio especificado.
5. Programa de actividades de promoción para el Espacio Gastronómico Innovador en los distintos mercados tanto regionales como nacionales e internacionales.

9.2. - Los horarios de apertura del local objeto de arrendamiento:

El espacio gastronómico Innovador permanecerá abierto como mínimo de 09:00 a 17:00 horas, de lunes a viernes laborables, así como en aquellas otras fechas y horarios en las que el Edificio Parque Científico pueda tener actividad con los usuarios, siempre y cuando la CONTRATANTE se lo haya comunicado previamente a la CONTRATISTA. El espacio gastronómico Innovador podrá cerrar los días festivos y cualesquiera otros días que ocasionalmente pudiera cerrar el Edificio Parque Científico.

El Espacio Gastronómico Innovador podrá estar cerrado durante el mes de agosto, lo que no exime del pago de dicha mensualidad. En caso de optar el arrendatario por mantener abierto el servicio en aquellas fechas vacacionales en las que no vaya a existir presencia de usuarios del Edificio Parque Científico, deberá garantizar la limpieza y seguridad de aquellos espacios del inmueble que haya de utilizar por no existir otros independientes (hall, acceso a los aseos, aseos).

No obstante lo anterior, este horario mínimo podrá ser modificado, a petición del arrendatario, de común acuerdo entre las partes.

9.3.- Al dar comienzo la vigencia del contrato, el INFO responderá del buen funcionamiento y estado de las instalaciones del Espacio Gastronómico Innovador



que se arrienda y en las que se incluye el mobiliario y maquinaria, que se consignará en un inventario (**ANEXO 3**) al que dará su conformidad el arrendatario.

9.4.- Serán de cuenta del arrendatario con independencia de los artículos de consumo propios de un establecimiento de la índole y categoría del que se arrienda, los utensilios, vajilla, cubertería, lencería, así como el **personal** necesario para el desarrollo adecuado de dicho servicio y el vestuario y uniformidad adecuada del personal. El INFO queda exonerado de cualquier responsabilidad, no constituyendo relación laboral para el mismo, con el personal contratado por el adjudicatario.

9.5.- El licitador tendrá que confeccionar un **menú diario completo**, con un precio (I.V.A. incluido), en el que se incluya: un primer y un segundo plato, a elegir al menos entre 2 opciones para el primer plato y para el segundo; un postre; café/infusión; 1 bebida y pan. El menú tendrá que ser variado a lo largo de la semana.

9.6.- El adjudicatario tiene la obligación de ubicar su Centro Generador de I+D en el lugar dónde haya descrito en su Declaración responsable presentada en la oferta o en el modelo de solicitud de alojamiento en el Parque Científico (cláusula 9.1.2) y que haya servido de base para la valoración de la oferta técnica.

9.7.- El licitador tendrá que hacer una **propuesta de organización de la actividad** del Espacio Gastronómico Innovador, indicando al menos: el personal, turnos de trabajo, limpieza diaria y limpieza general del local.

9.8.- Se garantizará la utilización, durante toda la vigencia del contrato de arrendamiento, de productos, alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación sanitaria, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

9.9.- El adjudicatario está obligado a la limpieza meticulosa del menaje, maquinaria, utensilios y lencería que se emplee en la actividad del Espacio Gastronómico Innovador. La limpieza se llevará a cabo en horas fuera de atención al público, cuidando que el estado de conservación y decoro del local que esté de acuerdo con el rango del establecimiento.

9.10.- El adjudicatario cuidará la relación con los usuarios, la rapidez, eficacia, limpieza y cortesía de los empleados Espacio Gastronómico Innovador, para lo cual deberá contar con el personal necesario y que haya ofertado en su propuesta técnica.

9.11.- El adjudicatario está obligado a cuidar de la correcta presentación del personal a su cargo que deberá ir uniformado, debiendo estar en concordancia con el lugar. Los manipuladores de alimentos vestirán uniforme limpio, y respetarán las normas básicas de higiene (lavado de manos, uso de guantes y gorro, uso de mascarilla cuando sea necesario, etc.).

9.12.- A demás de observar el estricto cumplimiento de las normas legales y reglamentarias de calidad sanitarias, de modo particular a cumplir con las siguientes especificaciones:

- Que todos y cada uno de los miembros del equipo del contratista cuenten con el carnet en vigor de manipulador de alimentos.
- Se registrarán las temperaturas de las cámaras frigoríficas y congeladoras y también la de las vitrinas.



- No se utilizará huevo crudo en preparaciones que no sufran tratamiento térmico de al menos 65° C (o sea que el huevo esté totalmente cuajado en las tortillas, por ejemplo). En el caso contrario se usará siempre huevo pasteurizado.
- Se utilizarán productos de uso alimentario para la limpieza de las instalaciones y se desinfectarán todas las superficies y utensilios.
- Se cambiará el aceite periódicamente y se registrará ese cambio.
- Se desinfectarán las verduras que vayan a consumirse crudas y sin pelar con la dosis recomendada de lejía alimentaria.
- No se servirán pescados crudos que no hayan sido previamente congelados.
- Existirá un listado de todos los proveedores del establecimiento, así como un archivo de los correspondientes registros sanitarios.
- El establecimiento dispondrá de un plan de desinsectación y desratización.
- Se llevará un diario con los datos de los platos que se han elaborado cada día; en el caso de los platos del día se guardará una muestra durante 5 días de cada una de las elaboraciones.
- Se iniciarán los trámites para conseguir la autorización sanitaria correspondiente a la actividad.

10.-CRITERIOS DE VALORACIÓN A TENER EN CUENTA PARA LA AJUDICACIÓN.

El órgano de Contratación tendrá alternativamente la facultad de adjudicar el contrato a la proposición más ventajosa o bien declarar desierta la licitación, en caso de que considere que ninguna cumple con los requisitos necesarios y satisface correctamente sus necesidades.

En relación con lo establecido en la cláusula anterior 9, de Prescripciones Técnicas, los criterios que servirán de base para la valoración y adjudicación de la oferta serán los siguientes:

Propuesta Técnica:		
Potencial Innovación	Equipo generador de I+D	20 puntos
Menú diario completo	Precio menú	20 puntos
Cercanía centro I+D	Geográfica	15 puntos
Impacto sectorial	Respecto a otros sectores	15 puntos
Promoción I+D	Calidad de difusión y alcance	15 puntos
Oferta económica:	Alquiler	15 puntos

I. Detalle de la propuesta **Propuesta Técnica:**

1.- Potencial de Innovación:

Personal de la empresa Técnico Superior dedicado al proyecto

- Más del 50%: 20 puntos

- Menos del 50%: 10 puntos

2.- Cercanía del centro generador de I+D al Espacio Gastronómico:

- Ubicado en el PC: 15 puntos
- Ubicado fuera del PC: 5 puntos

3.- Impacto sectorial: proveedor de I+D para varios sectores, se valora la repercusión de la I+D en sectores adicionales al alimentario.

15 puntos	Tres o más sectores
10 puntos	Dos sectores
5 puntos	Un sector

4.- Menú diario completo: precio más económico del menú completo tipo ofertado.

20 puntos	más económico
15 puntos	segundo más económico
10 puntos	resto de ofertas

5.- Promoción I+D: actividades de promoción programadas para el Espacio Gastronómico Innovador en los distintos mercados, valorando, de forma independiente y sumatoria, su realización en distintos destinos geográficos o bien atrayendo a individuos ubicados en diversas localizaciones. Criterios cumulativos, máximo 15 puntos:

5 puntos	regional
5 puntos	nacional
5 puntos	internacional

II. La Oferta Económica como criterio de adjudicación se puntuará entre cero y quince puntos, asignándole la mayor puntuación a la oferta cuya subida porcentual resulte más ventajosa, esto es, la que oferte el canon más alto y a las demás la que les corresponda proporcionalmente en función de su oferta.

$$Sp = \frac{CANON OFERTADO - CANON MÍNIMO}{CANON MÍNIMO} \times 100$$



A continuación, las ofertas económicas se valorarán de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Ps = 15 \times \frac{Sp}{Smax}$$

Siendo:

Ps: Puntuación de la subida correspondiente a cada oferta.

Sp: Subida porcentual correspondiente a cada oferta.

Smax: Subida porcentual máxima de todas las ofertadas

Si la aplicación de los criterios de adjudicación da lugar a un empate en la puntuación obtenida por dos o más empresas, el contrato se adjudicará a la que se designe en virtud de sorteo celebrado por la Mesa de Contratación en acto público.

11. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

El documento en que se formalice el contrato será privado. No obstante, el contrato se formalizará en escritura pública cuando así lo solicite el contratista, siendo a su costa los gastos derivados de su otorgamiento, debiendo entregar al órgano de contratación la primera copia del mismo.

Si por causa imputable al adjudicatario no pudiera formalizarse el contrato, la entidad contratante podrá acordar dejar sin efecto la adjudicación, en cuyo caso procederá la indemnización de los daños y perjuicios ocasionados.

12. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

12.1.- El contratista que resulte adjudicatario vendrá obligado a cumplir las condiciones contractuales previstas en el presente pliego y las derivadas del contrato que suscriba, siendo asimismo responsable de las consecuencias que se deduzcan para la empresa contratante ó para terceros de las omisiones, errores cometidos en la ejecución del contrato.

12.2.- El adjudicatario queda obligado al cumplimiento de las obligaciones descritas en el presente pliego. Si el adjudicatario no cumple las obligaciones expresadas en el mismo, el INFO podrá pedir la rescisión del contrato y la indemnización de daños y perjuicios, o sólo esto último, dejando el contrato subsistente de conformidad con el artículo 1556 del Código Civil.

12.3.- La adjudicataria se hace directa y exclusivamente responsable civil y penal de cuantos daños o lesiones en continente, contenido o en personas puedan originarse como consecuencia de la ocupación del local o de las actividades que en el mismo se desarrollen.

El INFO no responde de los daños y perjuicios que se puedan ocasionar a la adjudicataria por caso fortuito o de fuerza mayor.



12.4.- En todo caso, la constitución en mora del contratista no requerirá interpelación o intimación previa por parte de la contratante.

12.5.- El Órgano de Contratación podrá solicitar al adjudicatario en cualquier momento, que vuelva acreditar la persistencia de su situación de encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de Seguridad Social, pudiendo ser su falta de acreditación motivo de resolución del contrato.

12.6.- El adjudicatario se responsabilizará de la indemnización por daños que se puedan ocasionar a terceros, así como los que infringieren a la entidad contratante y al personal dependiente de la misma, como consecuencia de la actividad llevada a cabo por el contratista en el local arrendado.

12.7.- Conservar en perfecto estado las obras, instalaciones, maquinaria y utensilios que se le entregan, destinándolas exclusivamente al uso pactado, y a realizar, por su cuenta, cuantas reparaciones y reposiciones fuesen necesarias para su perfecto y adecuado funcionamiento, tanto ordinarias como extraordinarias, y que sean precisas como consecuencia de los deterioros que se produzcan, ya sea por cuenta del personal dependiente del mismo, o de los usuarios.

12.8.- A cumplimentar cuantas obligaciones señalen las disposiciones legales vigentes en cada momento, sobre seguros sociales y demás normas laborales en relación con los empleados que de él mismo dependan y que intervengan en el desarrollo de las actividades propias del Espacio Gastronómico Innovador que se les arrienda.

12.9.- A obtener a su cargo y con anterioridad al comienzo de las actividades objeto de este contrato, las licencias o autorizaciones que fuesen necesarias para el desarrollo de las mismas, y a cumplir los Reglamentos y demás disposiciones legales vigentes en relación con dicha actividad.

12.10.- A exponer en sitio visible y con adecuada presentación la lista de precios al público general aprobada por el INFO en el momento de la adjudicación del contrato, no pudiendo variar los mismos sin autorización de éste, salvo en su caso la actualización correspondiente a la evolución de los precios.

Cualquier precio no incluido en la relación que el adjudicatario presente en su oferta, así como cualquier propuesta justificada de modificación de los ofertados, será objeto de acuerdo a concertar entre ambas partes.

12.11.- A tener las **Hojas de Reclamaciones**, previamente diligenciadas, donde los usuarios puedan hacer constar las deficiencias en general de la prestación del servicio, o la inobservancia de los precios fijados, o cualquier otra anomalía, quedando obligado a notificar copia al INFO, dentro de las 24 horas en que sea presentada alguna reclamación.

El incumplimiento de la obligación precedente será causa suficiente para la resolución del contrato.

12.12.- Al término del contrato el arrendatario queda obligado a devolver el local así como todas sus instalaciones en perfecto estado de uso al fin al que estén



destinados y de acuerdo con el contenido del inventario al que se hace mención en el presente pliego. Por otro lado, en cualquier momento durante la vida del contrato, el INFO podrá ordenar las sustituciones o reparaciones que fueran necesarias, si es que el adjudicatario no lo hubiera hecho. El incumplimiento por parte del arrendatario de dichas órdenes será causa suficiente para la rescisión del contrato.

12.13.- Toda clase de reparaciones o instalaciones que el contratista desee realizar en el local afecto al servicio objeto de arrendamiento, deberán ser previamente autorizadas por el INFO.

12.14.- El arrendatario no podrá bajo ningún concepto ceder o traspasar el local arrendado, ni tampoco subarrendarlo. El incumplimiento de lo reseñado, constituirá causa suficiente para la rescisión del contrato.

12.15.- La instalación y explotación de elementos o máquinas recreativas y de azar deberá constar, en su caso, en la oferta, y ser autorizadas expresamente por el INFO.

12.16.- El adjudicatario deberá presentar ante la dirección del INFO, debidamente conformada por el Responsable de Servicios Generales del mismo, una lista o relación detallada de los utensilios o maquinaria distintos a los aportados por la arrendadora, y que pretenda ubicar –por su cuenta- en el Espacio Gastronómico Innovador.

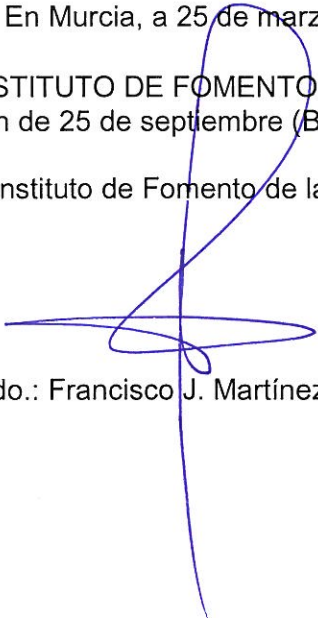
13.- FUERO APLICABLE.

Para las cuestiones litigiosas que puedan surgir en relación con la presente contratación, las partes renuncian expresamente a cualquier fuero que pudiera corresponderles, para acogerse expresamente a los juzgados y tribunales de la ciudad de Murcia.

En Murcia, a 25 de marzo de 2015

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO DE FOMENTO DE LA REGIÓN DE MURCIA
(Por Delegación, Resolución de 25 de septiembre (BORM de 8 de octubre de 2009)

El Director del Instituto de Fomento de la Región de Murcia


Fdo.: Francisco J. Martínez Ruiz



ANEXO 1

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D/Doña.....
....., mayor de edad y con domicilio en
....., C.P.
....., N.I.F. nº, teléfono, en
plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, en nombre propio (o en
representación de, con
domicilio en, C.P.,
teléfono, y D.N.I. o C.I.F. (según se trate de persona física o
jurídica) nº, habiendo sido enterado de las condiciones y
requisitos para concurrir al procedimiento abierto para la contratación del
ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO GASTRONÓMICO INNOVADOR SITUADO
EN EL "EDIFICIO PARQUE CIENTÍFICO" CAMPUS UNIVERSITARIO DE
ESPINARDO, CARRETERA DE MADRID, KM 388, CP 30.100 DE
ESPINARDO-MURCIA, declaro:

1º) Que me comprometo a realizar la ejecución del contrato por un presupuesto
neto anual de.....€, ascendiendo a.....€, el importe
correspondiente al IVA, sumando ambas partidas un total de€.

El precio incluye cualesquiera tributos, gastos, tasas y arbitrios de cualquier
esfera fiscal que pudieran afectar al objeto del contrato.

2º) Que conozco el Pliego de Condiciones técnicas, jurídicas y económicas y
demás documentación que ha de regir el presente contrato, que expresamente
asumo y acato en su totalidad.

3º) Que la empresa a la que represento, cumple todos los requisitos y
obligaciones exigidos por la normativa vigente para su apertura, instalación y
funcionamiento.

En, a de de

Firma,



ANEXO 2

D/Doña.....
....., con N.I.F., en su calidad de
apoderado de la empresa
....., según
Escritura de apoderamiento nº, con domicilio social en
....., C/
.....nºC.P.
.....

DECLARA RESPONSABLEMENTE:

1. Que la empresa a la que representa cumple las condiciones establecidas legalmente para contratar con la Administración y las establecidas en el pliego que rige esta contratación.
2. Que en caso de resultar propuesta para la adjudicación del contrato, pondrá a disposición del INFO toda la documentación exigida en la cláusula 7 del presente Pliego.
3. Que la empresa a la que representa se halla al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.

Firma:

EXCMO. SR. PRESIDENTE DEL INSTITUTO DE FOMENTO DE LA REGIÓN
DE MURCIA



Materiales de extracción entre campana y extractor (materiales para turbina tubo liso inoxidable)

1 Extractor tejado CVT-315-4t

1 Exterminador de insectos ULTRAKILL UC30-2x15W INOX.

Lavado de vajilla

1 Mesa entrada lavavajillas cubeta gran capacidad acero inox. 3 x 0'700 x 0'850 m

1 Lavavajillas Cúpula JEMI GS-83M

1 Kit bomba desagüe JEMI

1 Grifo ducha sobremesa dos aguas monomando codo

1 Descalcificador manual 16 Ltrs. Tapa Rosca

1 Mesa Mural salida de lavavajillas 1'200 x 0'700 x 0'850 m

1 Carro de servicio 3 estantes CE-853 acero inox.

Espacio Gastronómico Innovador

1 Enfriador de botellas BFP-200 I 2 X 0'550 X 0'850 m

1 Fregadero soldado a bastido 550mm profundidad 1'200 X 0'550 m

1 Lavavajillas JEMI GS-6 acero inox. 0'480 x 0'555 x 0'670 m

1 Pie de lavavajillas acero inox.

1 Descalcificador 12 Ltrs. Tapa Rosca

1 Bandeja para tapas, VTP-175C acero inox. 1'750 x 0'400 x 0'250 m

1 Frente mostrador, FMP-200 acero inox. 2'017 x 0'600 x 1'045 m

1 Mesa para cafetera 1'500 x 0'600 x 1'044 m

1 Mesa mural estantería cafetería con estantes , acero inox. 1'800 x 0'600 x 1'045 m

1 Hornos microondas acero inox. HM...4 0'335 x 0'212 x 0'364 m

1 Plancha grill acero inox. GRD-10 0'700 x 0'435 x 0'240 m

1 Tostador Ascaso acero inox. TOIN90

12 mesas de interior (8 blancas+4 negras) en madera maciza de haya 1'60 x 0'80 x 0'73 m Mod. C44 Table

48 sillas de interior en madera maciza de haya. Mod. J77 Chair

Comedor

1 Carro para 12 bandejas acero inox. CBC-12 0'584 X 0'760 X 1'700 m

Sistema autónomo contra incendios.

Sistema PYRO-CHEM PCL-300

Instalación interior gas.

Terraza

10 mesas de exterior 0'80 x 0'80 m Mod. Sputnik (Resol)

20 sillas de exterior color cactus Mod. Vegetal (Vitra)



ANEXO 4 PLANOS

