

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS, JURÍDICAS Y ECONÓMICAS QUE HAN DE REGIR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO DE CONTRATACIÓN DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL-CAFETERÍA 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, Empresa e Innovación, que ajusta su actuación al Derecho Privado, 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, la transferencia de tecnología y la implantación de sistemas de calidad y seguridad 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.

En este edificio hay un local destinado a uso de cafetería/bar.

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 de industria, más concretamente del arrendamiento del local destinado a bar-cafetería 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 5**).

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 las negociaciones que se deriven del presente procedimiento entre el INFO y el contratista que resulte finalmente adjudicatario del mismo.

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» a «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, con posibilidad de prórroga expresa de hasta 2 año más.

3. PRESUPUESTO.

3.1.- El canon anual del arrendamiento se fija como mínimo en **4.000 euros IVA excluido**,..

Dicho canon 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 bar-cafetería 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. El canon, se revisará anualmente en función de las variaciones experimentadas por el IPC General en el año anterior, fijado por el Instituto Nacional de Estadística.



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.

El canon 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 bar-cafetería restaurante, 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 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 LOCAL-CAFETERÍA 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.

El **Sobre A** contendrá la documentación administrativa que se especifica en la cláusula 7.

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 10.

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 tiene que contener ambos 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 **veinte 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 ADMINISTRATIVA DEL SOBRE A.

El licitador tendrá que presentar la siguiente documentación en el **Sobre A**:

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.

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 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.

7.6. Declaración responsable que comprenda expresamente la circunstancia de hallarse al corriente en el cumplimiento de obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, impuestas por las disposiciones vigentes, sin perjuicio de que la acreditación del tal requisito deba presentarse, antes de la adjudicación, por el empresario a cuyo favor se vaya a realizar ésta. Esta declaración se realizará conforme al modelo del **ANEXO 2**.

Toda la documentación establecida en la cláusula 7 se tendrá que **presentar en original o fotocopia debidamente compulsada o legitimada**.

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.
- La Directora 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.- 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.

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

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

El bar-cafetería permanecerá abierto como mínimo de 08:00 a 19:00 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 bar –cafetería podrá cerrar los días festivos y cualesquiera otros días que ocasionalmente pudiera cerrar el Edificio Parque Científico.

El bar-cafetería 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 de cafetería 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 de las partes.

10.2.- Al dar comienzo la vigencia del contrato, el INFO responderá del **buen funcionamiento y estado de las instalaciones** del bar/cafetería 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.

10.3.- Serán de cuenta del arrendador 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.

10.4.- El licitador tendrá que presentar una **Lista de precios** (I.V.A. incluido), que como mínimo incluirá los siguientes conceptos: desayunos, cafés, zumo de naranja natural, tostadas, repostería, zumos industriales, refrescos, cerveza, botella de agua de 1'5 litros, ensaladas, sándwiches, bocadillos, platos combinados distintos, postres, empanadillas, ensaladilla rusa, almendras, pincho de tortilla de patatas y bolsa de patatas fritas. Se valorará que el listado sea lo más detallado y completo posible, sobre todo en cuanto a los tipos de desayuno.



10.5.- El licitador tendrá que confeccionar un **menú diario completo**, con un precio (I.V.A. incluido), en el que se incluya: un primer plato a elegir entre al menos 2; un segundo plato a elegir entre al menos 3; postre; café/infusión; 1 bebida y pan. El menú tendrá que ser variado a lo largo de la semana.

10.6.- El licitador tendrá que confeccionar un **menú diario reducido**, con un precio (I.V.A. incluido) en el que se incluya: un plato principal a elegir entre al menos 3; postre o café/infusión; 1 bebida y pan. El menú tendrá que ser variado a lo largo de la semana.

10.7.- El licitador tendrá que hacer una **propuesta de organización de la actividad** de bar – cafetería, indicando al menos: el personal, turnos de trabajo, limpieza diaria y limpieza general del local.

10.8.- Se tiene que utilizar durante toda la vigencia del contrato de arrendamiento productos y marcas de primera calidad, y utilización de alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación sanitaria, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

10.9.- Limpieza meticulosa del menaje, maquinaria, utensilios y lencería que se emplee en la actividad del bar-cafetería. 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.

10.10.- Cuidar la relación con los usuarios, la rapidez, eficacia, limpieza y cortesía de los empleados del bar-cafetería, para lo cual deberá contar con el personal necesario y que haya ofertado en su propuesta técnica.

10.11.- 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.).

10.12.- 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 65º 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 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.

11.-CRITERIOS DE VALORACIÓN A TENER EN CUENTA PARA LA ADJUDICACIÓN.

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 10, de Prescripciones Técnicas, los criterios que servirán de base para la valoración y adjudicación de la oferta serán los siguientes:

Propuesta Técnica:		
	Lista detallada de precios	20 puntos
	Menú diario completo	25 puntos
	Menú diario reducido	25 puntos
Mejoras:		15 puntos
Oferta económica:		15 puntos

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

1. **Lista detallada de precios** (máximo 20 PUNTOS):

Los licitadores deben establecer precios, como mínimo, para cada uno de los artículos detallados en la lista de precios que se adjunta como **ANEXO 4**. Otros productos que sean incluidos en todas las ofertas presentadas y que puedan ser igualmente comparados, serán incorporados en esta primera lista base de productos.

Se repartirán los 15 puntos contenidos en este **ANEXO 4**, otorgando la puntuación máxima señalada en cada uno de los grupos de artículos (por ejemplo, grupo Café e Infusiones: **hasta 2 puntos**) a la oferta más ventajosa económicamente, disminuyendo la puntuación proporcionalmente entre el resto de ofertas presentadas, en función del número de ofertas presentadas.



Una vez puntuadas todas las ofertas en función de los precios ofertados en cada uno de los artículos, los PUNTOS a otorgar correspondientes al apartado "Listas detallada de precios" se distribuirán de la siguiente manera:

A la oferta más ventajosa se le puntuará con el máximo de 20 PUNTOS y a la menos ventajosa 10 PUNTOS estableciendo la siguiente escala de puntuación variable:

Para tres ofertas:

20 puntos	más ventajosa
15 puntos	segunda más ventajosa
10 puntos	menos ventajosa

Para cuatro o más ofertas:

20 puntos	más ventajosa
16 puntos	segunda más ventajosa
13 puntos	tercera más ventajosa
10 puntos	menos ventajosa y resto

2. **Menú diario completo** (máximo 25 puntos): Se valoran los criterios de variedad y precio, correspondiendo 15 puntos a la variedad, entendida por combinación de alimentos, cocina saludable y originalidad; y 10 puntos para el precio, según se recoge en tabla adjunta.

10 puntos	hasta 9 euros
7 puntos	de 9,1-11 euros
5 puntos	de 11,1-13 euros
4 puntos	de 13,1- 15 euros

3. **Menú diario reducido** (máximo 25 puntos): los criterios serán la variedad (entendida como el apartado anterior) y el precio, al 50%, asignando 12,5 puntos máximo a cada uno. La oferta de precio se ajustará a la siguiente tabla, con la posibilidad de empatar en algún apartado.

12,5 puntos	hasta 6 euros
9 puntos	de 6,1-7 euros
6,5 puntos	de 7,1- 8,9 euros

II. **Valoración de las Mejoras:** se considerará la ampliación de productos ofertados en la propuesta técnica, de acuerdo a la tabla 2 del **ANEXO 4**, la más ventajosa - valorada ésta bajo los criterios de variedad, peso y precio - con 15 puntos y la menos ventajosa con 5 puntos, siempre



que haya ofertado algo, y también con posibilidad de empate en algún apartado. Otras propuestas intermedias tendrán una puntuación de 10 puntos.

III. La Oferta Económica como criterio de adjudicación se puntuará entre cero y veinte 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.

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

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

$$P_s = 15 \times \frac{S_p}{S_{max}}$$

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.

12. 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.

13. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

13.1.- 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.

13.2.- 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.

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

13.4.- 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.

13.5.- 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.

13.6.- 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.

13.7.- 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 bar-cafetería que se les arrienda.

13.8.- 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.

13.9.- 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 del IPC.

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.

13.10.- 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.

13.11.- 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.

13.12.- 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.

13.13.- 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.

13.14.- 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.

13.15.- 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 la cafetería.

14.- 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 11 de marzo de 2014

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: Juan Hernández Albarracín



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
LOCAL-CAFETERÍA SITUADO EN EL 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 Cláusulas Administrativas Particulares, Pliego de
Prescripciones Técnicas 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/ nº
.....C.P.

DECLARA RESPONSABLEMENTE:

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.

Y para que conste a los efectos previstos en el artículo 146 c) en conexión con el 73 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, y de forma igualmente concordante con los artículos 13 y 14 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, firmo la presente declaración en, adede

Firma:

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



ANEXO 3

INVENTARIO DEL RESTAURANTE Y DEL BAR CAFETERÍA DEL PARQUE CIENTIFICO

Almacén

- 1 Armario Snack, AFP-1402 Acero inox. 1'388 x 0'726 x 2'067 m
- 1 Armario Snack, AFN-701 Acero inox. 0'693 x 0'726 x 2'067 m
- 1 Conjunto estantería aluminio y polietileno 4 niveles 3'362 x 0'400 x 1'750 m
- 1 Conjunto estantería aluminio y polietileno 4 niveles 1'690 x 0'400 x 1'750 m
- 1 Conjunto estantería aluminio y polietileno 4 niveles 2'126 x 0'400 x 1'750 m
- 1 Exterminador de insectos ULTRAKILL UC30-2x15W INOX.

Coccción

- 1 Encimera de preparación con seno, Mesa mural con 1 seno Acero inox. satinado
- 1 Pedal doble palanca+caño
- 1 Mesa Gastronorm, MFP-180-GN 1'792 x 0'700 x 0'850 m
- 2 Estanterías de pared, EML-1240 1'200 x 0'400 m
- 1 Estantería de pared, EML-1440 1'400 x 0'400 m
- 1 Electroportátil Triturador Batidor TR/BM-350 SAMMIC
- 1 Brazo triturador BN SAMMIC
- 1 Mesa de preparación con dos senos con estante inferior 4 x 0'600 x 0'850 m
- 1 Cajonera de 4 cajones CJ4 Acero inox.
- 1 Pedal doble palanca + caño
- 1 Mesa Snack, MSP-150 Acero inox. 1'492 x 0'600 x 0'850 m
- 1 Cortadora fiambre GC-250 SAMMIC 0'580 x 0'470 x 0'370 m
- 1 Mesa Mural con estante inferior Acero inox. Satinado 2'500 x 0'600 x 0'850 m
- 1 Horno Concept, COE-061 0'905 x 0'930 '0'730 m
- 1 Soporte de horno a medida acero inox. 0'860 x 0'605 x 0'885 m
- 1 Descalcificador 12 Ltrs. Tapa Rosca
- 1 Ducha limpieza horno con manguera 2000 (VH)
- 1 Campana Mural de Extracción en acero inox. satinado
- Materiales de extracción entre campanas (materiales para turbina con tubo liso inoxidable)
- 1 Cocina a gas, CG7-40 acero inox. 0'700 x 0'775 x 0'560 m
- 1 Módulo bajo acero inoxidable 0'700 x 0'775 x 0'560 m
- 1 Elemento neutro acero inox. cubierta desmontable EN7-05 0'350 x 0'775 x 0'290 m
- 1 Fry-Top a gas, FTG7-10 VL 0'700 X 0'775 X 0'290 m
- 1 Modulo bajo acero inoxidable, MB7-10 1'050 x 0'750 x 0'560 m
- 1 Pieza anterior de mesa 2 MOD. G-700 en acero inoxidable 1'050 x 0'750 x 0'560 m
- 3 Uniones de módulos en acero inoxidable G-700
- 1 Mesa central con estante inferior acero inox. 0'700 x 0'775 x 0'850 m
- 1 Freidora a gas, FGT-05 2C 0'350 X 0'775 X 0'850 M
- 1 Campana Central de extracción acero inox. Satinado



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.

Cafetería

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 Horno 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

LISTADO DE ARTÍCULOS (máximo 15 puntos)	PRECIO
GRUPO CAFÉ E INFUSIONES (hasta 2 puntos)	
Café solo 60 cc (natural/descafeinado)	
Café cortado o manchado 80 cc (natural/descafeinado)	
Café con leche 200 cc (natural/descafeinado)	
Té, Manzanilla, Tila, Poleo-Menta 200 cc	
GRUPO REFRESCOS, AGUAS, ZUMOS, ETC. (hasta 1 punto)	
Cola, limón, naranja, tónica. Vaso 250 cc	
Zumos envasados 250 cc	
Zumo naranja natural 200 cc	
Agua. Botella 1,5 litros	
Agua con gas. Botella 200 cc	
GRUPO BOCADILLOS Y SANDWICHES (hasta 1 punto)	
Jamón Serrano	
Tortilla 80 gr.	
Pepito de lomo 80 gr.	
Atún 55/60 gr.	
Sándwich jamón york 50 gr.	
Sándwich queso 50 gr.	
Vegetal 40/50 gr.	
GRUPO TAPAS (hasta 2 puntos)	
Ensaladilla de marisco 200 gr.	
Ensaladilla rusa 150 gr.	
Ensalada murciana 160 gr.	
Pincho tortilla patatas 135 gr.	
Aceitunas rellenas/aliñadas 75 gr.	
Patatas fritas. Bolsa 40 gr.	
Almendras fritas 55 gr.	
Empanadillas horno. Unidad 110 gr.	
Queso fresco y manchego 80 gr.	
GRUPO DESAYUNOS (hasta 2 puntos)	
Cafés (con leche, descafeinado, etc.) o, infusiones y medio panecillo con aceite y tomate o mantequilla y bollo (60/70 gr.)	
Cafés (con leche, descafeinado, etc.) o, infusiones y una pieza de repostería a elegir entre: Ensaimada, croissant, pastelillo, costillas	



LISTADO DE ARTÍCULOS	PRECIO
GRUPO REPOSTERIA (hasta 1 punto)	
Pieza de repostería especial: Ensaimada, croissant, pastelillo, costillas, tarta	
Tostadas (1/2) de aceite y tomate, mantequilla y mermelada (70/80 gr.)	
Tostada entera de aceite y tomate, mantequilla y mermelada (70/80 gr.)	
GRUPO ENSALADAS (hasta 2 puntos)	
Lechuga, tomate, maíz, cebolla y aceitunas	
igual anterior + atún, queso y huevo	
GRUPO PLATOS COMBINADOS (hasta 2 puntos)	
Que incluya Merluza plancha	
Que incluya Lomo plancha	
Que incluya Ternera plancha	
Que incluya Pechuga de pollo plancha	
GRUPO POSTRES (hasta 1 punto)	
Flan de huevo extra 150 gr.	
Tartas variadas 150 gr.	
Fruta del tiempo. Unidad	
Yogures variados. Unidad	
GRUPO CERVEZAS Y VINOS (hasta 1 punto)	
Caña de cerveza de 18 cl.	
Caña de cerveza de 25 cl.	
Cerveza en bote de 33 cl.	
Cerveza cristal de 33 cl.	
Copa de vino de Jumilla de 18 cl.	
Copa de vino de Rioja de 18 cl.	



ANEXO 5

PLANOS

