

Expediente nº: 2026/408340/006-302/00004

Memoria Justificativa

Procedimiento: Contrato de cesión de uso de local por Procedimiento Abierto Simplificado

Asunto: Cesión de uso local "SERÓN - ESPACIO GOURMET SABOR PROPIO"

Documento firmado por: *El Alcalde Presidente*

**MEMORIA JUSTIFICATIVA Y DATOS GENERALES PARA LA
CONTRATACIÓN DEL ARRENDAMIENTO DE LOCAL
"SERÓN - ESPACIO GOURMET SABOR PROPIO"**

INDICE

- 1. OBJETO Y ALCANCE DE LOS PLIEGOS**
- 2. SITUACIÓN ACTUAL**
- 3. JUSTIFICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN E INSUFICIENCIA DE MEDIOS**
- 4. JUSTIFICACIÓN NO DIVISIÓN POR LOTES (ART. 99.3 DE LA LCSP)**
- 5. PROPUESTA DE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN**
- 6. REQUERIMIENTOS DE SOLVENCIA PARA CONTRATAR (ARTS. 87 A 91 DE LA LCSP)**
- 7. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE CARÁCTER SOCIAL, ÉTICO, MEDIOAMBIENTAL O DE OTRO ORDEN (ART. 202 LCSP).**
- 8. CONTENIDOS DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**
- 9. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO**
- 10. OTRAS PARTICULARIDADES DEL CONTRATO A LAS QUE DEBA HACERSE REFERENCIA Y QUE NO CORRESPONDAN AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

1. OBJETO Y ALCANCE DE LOS PLIEGOS

En los últimos años el Ayuntamiento de Serón ha seguido una línea de trabajo consistente en la mejora de los servicios que se ofrecen a los y las turistas que deciden visitar el municipio.

El objeto del presente pliego es establecer las bases que regirán el procedimiento para la contratación de la cesión de un local situado en la Calle Gadil, nº 3 de Serón, y así ubicar el local destinado a tienda agroalimentaria para atender las demandas de los turistas y visitantes, así como de grupos.

Sabor propio dispone de un espacio específico para cada una de las empresas participantes, para que todo el público pueda conocer y saborear la variada oferta gastronómica de Serón y provincia.

La finalidad de este servicio será ofrecer un servicio integrado y de calidad de la oferta agroalimentaria/turística de Serón, con la promoción y venta de productos agroalimentarios, la difusión de las excelencias de los referidos productos a través de la exposición y venta y la realización de actividades propias de promoción.

El local "SERÓN - ESPACIO GOURMET SABOR PROPIO" debe poner en marcha todas aquellas acciones que sean necesarias para dar a conocer los productos o empresas agroalimentarias de la zona, apoyando el desarrollo y la sostenibilidad del sector agroalimentario y el conocimiento del mismo entre la población.

La Marca denominada "SERÓN - ESPACIO GOURMET SABOR PROPIO" tiene por objeto la promoción conjunta y colectiva de los productos agroalimentarios locales, por lo que al objeto de avanzar en la apertura y ampliación de mercados para las empresas y productos provinciales, resulta oportuno en este momento la difusión de la Marca, siendo ésta una gran oportunidad para dar a conocer los productos agroalimentarios marca "SERÓN - ESPACIO GOURMET SABOR PROPIO" de nuestro municipio y provincia y de las diferentes empresas, apoyando el desarrollo del sector agroalimentario y el conocimiento del mismo entre la población general.

La codificación del objeto del contrato es la siguiente:

63513000-8 – Servicios de información turística

66151100-4 - Servicios de venta minorista electrónica

Con la presente licitación, se plantea la obligatoriedad de la apertura del local descrito durante los siguientes horarios:

- Todos los fines de semana del año, en horario de 10.00 h a 14.00 y de 16.00 h a 20.00 h.

- Días festivos nacionales, autonómicos y locales, en horario de 10.00 h a 14.00 y de 16.00 h a 20.00 h.

2. SITUACIÓN ACTUAL

Actualmente el contrato ha finalizado sin que el actual adjudicatario haya solicitado la renovación.

3. JUSTIFICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN E INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Debido a la necesidad de mantener abierto el local "SERÓN - ESPACIO GOURMET SABOR PROPIO" para proporcionar información a los y las visitantes que lleguen a Serón, para realizar actividades relacionadas para la promoción y venta de productos agroalimentarios, la difusión de las excelencias de dichos productos referidos a través de la exposición y venta y la realización de actividades propias de promoción.

En este sentido es necesaria la contratación de este servicio ya que en la actualidad el área de Turismo no cuenta con personal que pueda hacerse cargo de estas funciones.

4. JUSTIFICACIÓN NO DIVISIÓN POR LOTES (ART. 99.3 DE LA LCSP)

El presente contrato, por sus características, no puede dividirse en lotes, ya que consiste en una única prestación.

5. PROPUESTA DE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN

Se propone que el contrato objeto del presente informe se adjudique mediante procedimiento abierto simplificado, por razón de su cuantía.

6. REQUERIMIENTOS DE SOLVENCIA PARA CONTRATAR (ARTS. 87 A 91 DE LA LCSP)

- Justificante de la existencia de una propuesta de seguro de indemnización por riesgos profesionales que ampare las responsabilidades que se puedan derivar de la realización de los trabajos objeto del contrato, por un importe mínimo de 50.000,00 €.

7. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE CARÁCTER SOCIAL, ÉTICO, MEDIOAMBIENTAL O DE OTRO ORDEN (ART. 202 LCSP).

La empresa adjudicataria deberá priorizar, siempre y cuando cumplan con las condiciones exigidas, la contratación de personas pertenecientes a colectivos

desfavorecidos por desempleo: personas con discapacidad, mayores de 45 años, menores de 30 años, personas en riesgo de exclusión social, parados de larga duración o cualquier otro colectivo con dificultad en el acceso al mercado laboral reconocido oficialmente por el SEPE o LABORA.

Se garantizará el uso no sexista del lenguaje en la totalidad de los documentos emitidos.

Consideraciones de tipo ambiental: en caso de que de forma excepcional la entrega de trabajos no se efectuase electrónicamente, el material en el que se entregue debe estar fabricado con materiales reciclados y/o reciclables.

8. CONTENIDOS DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta se atenderá a una serie de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio, sobre un total de 25 puntos.

8.1 Criterios cuya ponderación dependa de un juicio de valor (máximo 30 puntos):

Memoria técnica y aportación de mejoras hasta 30 puntos:

a) Incluirá una descripción detallada de la relación de los medios materiales y humanos que la empresa destinará al desarrollo del servicio durante toda la duración del mismo. Se deberá presentarse el currículum de cada uno de las personas que formarán el equipo humano. Hasta 10 puntos.

b) Propuesta del modelo de organización, desarrollo y planificación del servicio. Hasta 5 puntos.

c) Propuesta de acciones de promoción y comercialización de los productos. Hasta 5 puntos.

d) Aportación de mejoras. Hasta 2,5 puntos

e) Propuesta de packs turísticos de Serón comercializables por la empresa que incluyan visitas, restauración y/o alojamiento. Hasta 2,5 puntos.

f) Propuesta de apertura del local de más días a la semana de los establecidos en el presente pliego. Hasta 5 puntos. Por cada día de apertura 1 punto.

Se aplicará un criterio de proporcionalidad de cada uno de los puntos descritos, mínimo 1 punto y el máximo que se especifica en cada apartado.

Será rechazada toda oferta que, en la valoración final no obtenga una puntuación igual o superior a 15 puntos.

La documentación deberá ser presentada en idioma español, tamaño 11, tipo de letra "Arial", interlineado 1,15 y la página deberá ser A4. Se entenderá por página "cada una de las dos haces o planas de la hoja de un libro o cuaderno". Los márgenes superiores e inferiores deberán ser de 2.5cm, así como el margen

izquierdo y derecho de 3cm respectivamente. El índice del documento no computará en cuanto al máximo de páginas permitido. (Máximo 15 páginas). No estará permitida la entrega de ANEXOS, salvo que se especifique y tampoco computarán en cuanto al máximo de páginas permitidas. Se valorará con 0 (cero) puntos todo aquel criterio de valoración cuyo documento no se presente, esté vacío, no se ajuste al formato indicado anteriormente o supere el número máximo de páginas exigido.

Se deberá incluir una breve presentación de la empresa licitadora, indicando sectores de actividad y mercados en los que opera. Se incluirá información sobre recursos, experiencia y referencias del licitador. Esta presentación no computará en cuanto al máximo de páginas total permitido. La presentación de la empresa licitadora tampoco computará como criterio de adjudicación.

Se asignará mayor puntuación a la oferta que desarrolle con mayor grado de detalle, conocimiento, concreción y adecuación su propuesta. La puntuación de las restantes propuestas se realizará de forma proporcionalmente respecto a la anterior.

8.2. Preferencias de adjudicación en caso de empate:

Cuando tras efectuar la ponderación de todos los criterios de valoración establecidos se produzca un empate en la puntuación otorgada a dos o más ofertas, se utilizarán los siguientes criterios para resolver dicha igualdad:

1.-Proposiciones presentadas por aquellas empresas que, al vencimiento del plazo de presentación de ofertas, tengan en su plantilla un porcentaje de trabajadores con discapacidad superior al que les imponga la normativa. En este supuesto, si varias empresas licitadoras de las que hubieren empatado en cuanto a la proposición más ventajosa acreditan tener relación laboral con personas con discapacidad en un porcentaje superior al que les imponga la normativa, tendrá preferencia en la adjudicación del contrato el licitador que disponga del mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad en su plantilla.

2.- Proposiciones de empresas de inserción reguladas en la Ley 44/2007, de 13 de diciembre, para la regulación del régimen de las empresas de inserción, que cumplan con los requisitos establecidos en dicha normativa para tener esta consideración.

3.- En la adjudicación de los contratos relativos a prestaciones de carácter social o asistencial, las proposiciones presentadas por entidades sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica, siempre que su finalidad o actividad tenga relación directa con el objeto del contrato, según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales y figuren inscritas en el correspondiente registro oficial.

La documentación acreditativa de los criterios de desempate a que se refiere el presente apartado será aportada por los licitadores en el momento en que se produzca el empate, y no con carácter previo.

9. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

El periodo de vigencia del contrato será de dos años desde la firma del presente contrato, pudiéndose prorrogarse de mutuo acuerdo entre las dos partes por un año más.



Núm. R.E.L.:01040834 C.I.F.: P-0408300-B

10. OTRAS PARTICULARIDADES DEL CONTRATO A LAS QUE DEBA HACERSE REFERENCIA Y QUE NO CORRESPONDAN AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

Ninguna.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE