



INFORME DE VALORACIÓN TÉCNICA DE LA OFERTA ADMITIDA EN EL “CONCURSO PÚBLICO PARA EL OTORGAMIENTO DE CONCESIONES ADMINISTRATIVAS, CON DESTINO A ACTIVIDADES DIVERSAS EN EL POLÍGONO PESQUERO NORTE DE LA ZONA DE SERVICIO DEL PUERTO DE HUELVA”

Huelva, 14 de julio de 2021

Con fecha 25 de junio de 2020 el Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Huelva aprobó el Pliego de bases que rige el concurso público convocado para el otorgamiento de concesiones administrativas con destino a actividades diversas en el Polígono Pesquero Norte de la zona de servicio del Puerto de Huelva.

Dicho concurso fue publicado en el BOE número 49 de 26 de febrero de 2021, estableciéndose como fecha límite para la presentación de propuestas el 15 de junio de 2021, de conformidad con lo establecido en el art. 86 del RD Legislativo 2/2011, de 5 de septiembre.

Superada la fase inicial de admisión de solicitudes con la apertura del sobre número 1, relativo a la documentación administrativa y a los efectos de tramitar el oportuno expediente, se requiere la Constitución de la correspondiente Comisión Técnica.

Dicha Comisión Técnica está constituida por:

- D. César Vera González, Jefe del Departamento de Dominio Público Portuario.
- D. Alejandro Quiles Lavandera, Responsable del Departamento de Dominio Público Portuario.

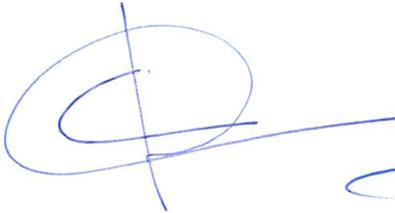
Expuesto lo anterior, las personas arriba reseñadas, se reúnen al objeto de proceder a la calificación de la documentación técnica presentada para el concurso (sobre nº 3).

Del certificado expedido por el Registro de la Autoridad Portuaria, así como de la posterior acta de apertura del sobre número 1, se constata la presentación una oferta por parte del Grupo Hostelero Bonilla, S.L.



Una vez estudiadas las ofertas anteriormente relacionadas, según los criterios de valoración establecidos en la cláusula 12.º del Pliego regulador del concurso, la Comisión Técnica ha acordado otorgar a la oferta presentada la valoración técnica que figura en el siguiente cuadro:

Licitadores	Valoración técnica
Grupo Hostelero Bonilla, S.L.	50 Puntos

Jefe del Departamento de Dominio Público Portuario  Fdo.: D. César Vera González	Responsable del Departamento de Dominio Público Portuario  Fdo.: D. Alejandro Quiles Lavandera
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## INFORME DE VALORACIÓN TÉCNICA

La cláusula 8ª del pliego de condiciones regulador del concurso determina la documentación que debe contener el sobre número 3º, concretada en:

- 1) Escrito resumen de la Proposición.
- 2) Índice detallado de todos los documentos que integran la Proposición.
- 3) Estudio Económico-Financiero que justifique la viabilidad de la actividad solicitada, y contendrá:
  - Estimación detallada de Ingresos y Gastos previstos, Balance, Cuenta de Resultados y Estado de Flujos de Efectivo detallado por anualidades durante un periodo simulado de quince años.
  - Detalle de la forma de financiación de la inversión a realizar. Las personas licitadoras informarán sobre la forma de financiación de la inversión. Para el caso de que se recurra a entidades crediticias, se deberá informar sobre los términos y condiciones, así como el grado de compromiso adquirido por los licitadores con las entidades financieras.
  - Cálculo de la rentabilidad del Proyecto con los indicadores VAN (Valor Actual Neto) y TIR (Tasa Interna de Rentabilidad).

4) Plan de Explotación:

- Un Plan de gestión dónde se expondrán todas las actividades a desarrollar, las condiciones de explotación y los medios que se aportarán para llevarlas a cabo y que, como mínimo, deberá contener los siguientes extremos: horarios, personal, material móvil, maquinaria, etc. Además, deberá indicar el total de puestos de trabajo generados por la actividad; sobre este dato, se deberá especificar el número de puestos de trabajo con contrato por tiempo indefinido.

Dentro del plan de explotación se valorará especialmente la integración de la cadena de valor de los productos de la pesca de Huelva y su provincia (desde la primera venta hasta la venta al por menor y/o la degustación in situ).

- Un Plan de Mantenimiento y conservación de las instalaciones que deberá hacer referencia a las labores de mantenimiento que los licitadores se



comprometen a realizar durante todo el periodo concesional, así como a la relación de aquellos trabajos para los que prevea contratación con empresas de mantenimiento y servicios de instalaciones y que desarrollará durante todo el periodo concesional.

- 5) Actuaciones y Sistemas de Gestión Medioambiental a implantar. Medidas de responsabilidad social corporativa.

Por su parte, la cláusula 10ª del pliego de condiciones regulador del concurso, relativo a los criterios objetivos de valoración determina el siguiente régimen de valoración:

ASPECTOS VALORADOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA
<b>a) Estudio Económico-Financiero:</b>	<b>25 puntos</b>
– Coherencia y detalle del Estudio Económico-Financiero, correlación de Estados Financieros-Proyecto de Explotación y rentabilidad del proyecto.	De 0 a 30 Puntos
<b>b) Plan de Explotación</b>	<b>60 Puntos</b>
– Coherencia y detalle del plan de explotación.	De 0 a 10 puntos
– Detalle de la actividad a desarrollar en las instalaciones	De 0 a 10 puntos
– Integración de la actividad en la cadena de valor de los productos de la pesca de Huelva y su provincia (desde la primera venta has la venta al por menor y/o la degustación in situ).	De 0 a 10 puntos
– Incorporación de bienes y medios propios	De 0 a 10 puntos
– Número de puestos de trabajo generados con detalle del número de puestos de trabajo con contratos de trabajo por tiempo indefinido.	De 0 a 10 puntos
– Plan de Mantenimiento y conservación de las instalaciones: Coherencia de los trabajos de mantenimiento a realizar en las instalaciones estableciendo plan de inversiones y periodos de ejecución.	De 0 a 10 puntos
<b>c) Actuaciones de carácter medioambiental a implantar. Medidas de responsabilidad social corporativa propuestas.</b>	<b>15 Puntos</b>
– Coherencia y nivel de detalle de cada una de las actuaciones	De 0 a 5 puntos
– Actuaciones de carácter medioambiental a implantar	De 0 a 5 puntos
– Medidas de responsabilidad social corporativa en relación con la actividad a desarrollar	De 0 a 5 puntos
<b>Total máximo</b>	<b>100 Puntos</b>

### **Análisis de la documentación presentada por Grupo Hostelero Bonilla, S.L.**

La documentación presentada para su análisis resulta suficiente para evaluar la oferta, incluyendo únicamente los aspectos esenciales de los apartados a) y b). La oferta no incluye ningún tipo de actuación medioambiental o de responsabilidad social corporativa, motivo por el que el apartado c) será puntuado con 0.



A modo de introducción, en la propuesta de explotación el licitador analiza la ubicación de la Ciudad del Marisco que se encuentra junto a espacios con grandes superficies de ventas ubicadas en el Parque comercial Puerta del Odiel, lo que origina un lugar de gran afluencia de público lo que supone un atractivo para la implantación de negocios de hostelería.

Asimismo, se indica en que la configuración de la Ciudad del Marisco dota a las instalaciones de unas magníficas vistas desde donde se pueden observar los espacios del entorno del río Odiel, originando un valor añadido para la implantación de espacios hosteleros.

Aspectos a valorar:

### 1. Memoria económico-financiera:

El estudio económico financiero cumple con las exigencias del pliego de condiciones regulador del concurso.

Se trata de un documento sencillo, que incluye una proyección financiera de la actividad a 25 años vista, que muestra unas estimaciones que aparentemente determinan la viabilidad de la actividad.

El cálculo de la rentabilidad del proyecto arroja un saldo negativo para el año 0 de explotación de las instalaciones debido a la inversión inicial a realizar. A partir del segundo año, el saldo es positivo (36.062,05 €) evolucionando al alza hasta finalizar en el en el año 25 de la proyección con un importe favorable de 73.306,73 €.

A tal efecto, los indicadores financieros que arroja el proyecto son los siguientes:

VAN	289.176,53
TIR	31,46%

**Conclusión:** Por lo anteriormente expuesto una vez valorado el proyecto a través de la información económico financiera aportada, no habría inconveniente en resolver una concesión administrativa a favor de este licitador.

En base a lo anterior, la puntuación que esta comisión técnica asigna a este apartado es la siguiente:

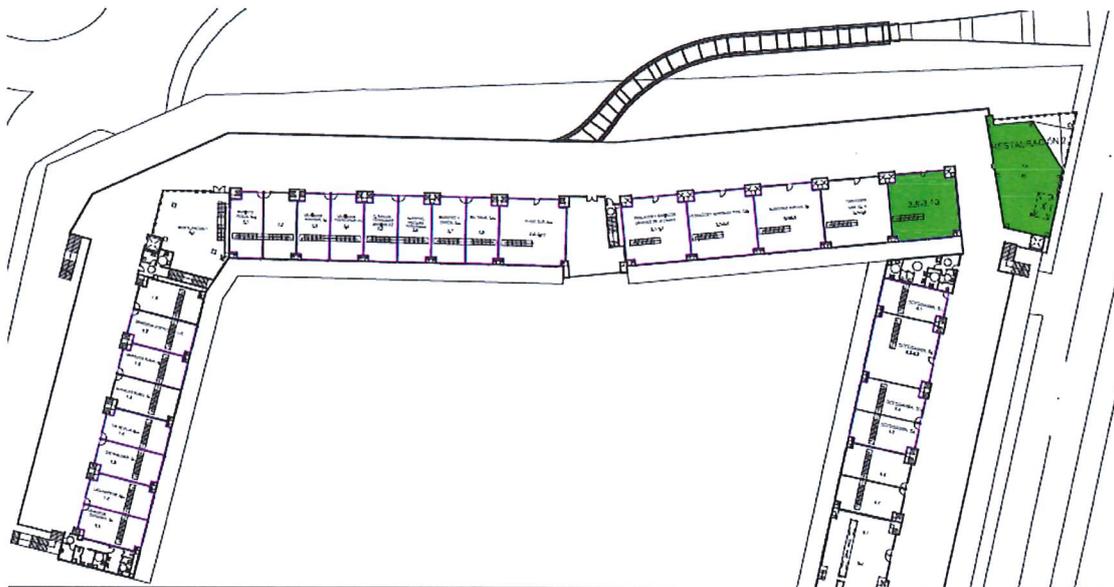


ASPECTOS VALORADOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>Estudio Económico-Financiero:</b>	40 puntos	20 puntos
– Coherencia y detalle del Estudio Económico-Financiero, correlación de Estados Financieros-Proyecto de Explotación y rentabilidad del proyecto.	De 0 a 30 Puntos	

## 2. Plan de explotación

En este capítulo, el licitador desarrolla su modelo de negocio a implantar en las instalaciones,

Para el desarrollo de la actividad el licitador requiere la ocupación de los locales nº 3.9 y 3.10, así como el local de restauración número dos cuya ubicación se muestra en la siguiente imagen gráfica:



La propuesta se centra en la creación de un espacio de ocio y restauración para la ciudad en una zona donde no existe apenas oferta gastronómica, y donde las instalaciones son de reciente construcción, no siendo un espacio consolidado para este tipo de actividades, lo que requiere una gran apuesta y un gran riesgo el de iniciar un concepto de ocio y gastronomía, en una gran infraestructura de nueva construcción, como es la Ciudad del Marisco.

El local de restauración 2 albergaría un concepto hostelero tipo fast food al estilo alemán. Para ello, será necesario la utilización de los 439,22 m<sup>2</sup>, tanto en planta baja en planta primera



del local 2 de restauración, además de 370,26 m<sup>2</sup> de espacio al aire libre para colocar mesas y veladores, repartidos en los siguientes espacios: 209,12 m<sup>2</sup> en planta baja (Terraza 1) en la zona ajardinada ubicada entre el edificio y la pasarela peatonal, 40,21 m<sup>2</sup> (Terraza 2.1) en el pasillo de la planta primera junto al local de 2 de restauración y 120,93 m<sup>2</sup> (Terraza 2.2 y 2.3) junto al módulo de exportadores 3.9-3.10, creando pasillos con espacios suficientes para permitir la circulación y el paso de personas que no se encuentren en la actividad.

La superficie necesaria para el desarrollo de la actividad en el Local n° 2 se detalla en el siguiente cuadro:

LOCAL 2 RESTAURACION	
ZONA	m <sup>2</sup>
Planta baja	272,7
Plata primera	166,52
Terraza 1 (en planta baja, zona ajardinada)	209,12
Terrazas 2.1, 2.2 y 2.3 (En primera plata)	161,14
<b>TOTAL</b>	<b>809,48</b>

La distribución de dichas superficies se detalla en las siguientes imágenes gráficas:



Imagen disposición de Restauración 2 planta baja



Imagen disposición de Restauración 2 planta primera

En el exterior del local (Terrazas 1, 2.1, 2.2 y 2.3) contará con mesas y bancos corridos de color madera al estilo alemán denominadas M1, las mesas son de 2,20 x 0,8 m y, con las patas en color verde. El interior del local en planta primera contará también con mobiliario M1 y en planta baja se colocarán mesas altas de 80 x 80 cm en color hierro natural y taburetes altos de color gris denominados M2.

Por su parte, los módulos 3.9 y 3.10 se destinarán a varias actividades. En planta primera se dividirá el espacio del local en 2. El espacio más próximo a las terrazas se dotará de barra de bar (sin cocina) para dar servicio a las mesas colocadas en dichas terrazas de primera planta (Terraza 2.1, 2.2 y 2.3). La parte posterior a la barra, albergaría oficinas propias del Grupo Hostelero Bonilla S.L.U.

La planta baja de los locales, se utilizarán como almacén logístico para sus mercancías y cocina industrial para distribuir los alimentos preparados que demanda el licitador para el conjunto de sus restaurantes, aprovechando el muelle de carga (descarga de materias primas para la elaboración de platos cocinados y de carga de producto terminado). La cocina industrial contará con equipamiento necesario para la elaboración de los productos a distribuir. En planta baja también se ejecutarán 2 cámaras de refrigeración, una de materias primas y otro de producto terminado y una cámara para el congelado.



La superficie necesaria para el desarrollo de la actividad en los Locales 3.9 y 3.10 se detalla en el siguiente cuadro:

LOCALES 3.9-3.10	
ZONA	m <sup>2</sup>
Plata baja	203,1
Planta primera	113,64
<b>TOTAL</b>	<b>316,74</b>

La distribución de dichas superficies se detalla en las siguientes imágenes gráficas:

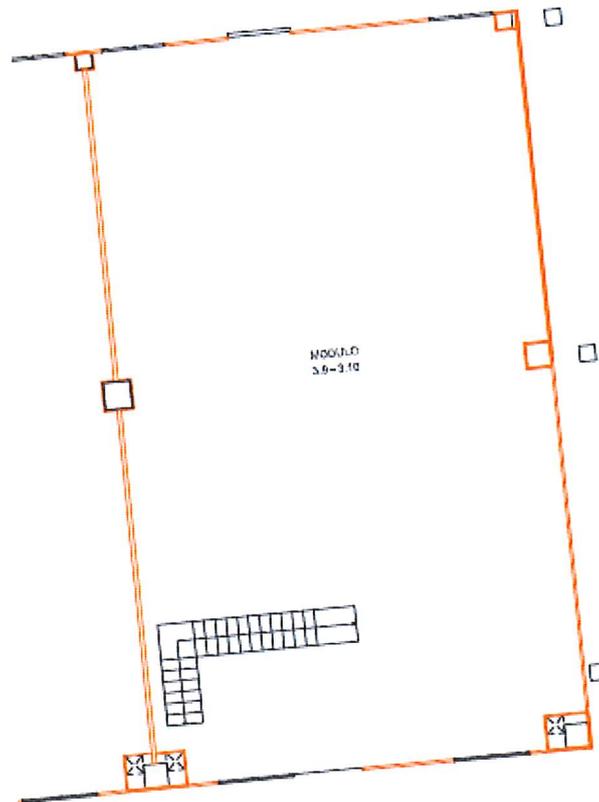


Imagen disposición locales 3.9-3.10 planta baja



Imagen disposición locales 3.9-3.10 planta primera

La superficie total solicitada para el desarrollo de la actividad es de 1.126,22 m<sup>2</sup>

La superficie total solicitada para el desarrollo de la actividad es de 1.126,22 m<sup>2</sup>

La maquinaria que pretende aportar el licitador se concreta en una cocina profesional, barra, vitrinas y muebles para almacenaje, así como el mobiliario necesario para el desarrollo de la actividad.

El horario propuesto es de 12 a 02 horas de forma ininterrumpida.

Para la explotación de la actividad el licitador prevé la contratación de 12 empleados



**Conclusión:** Por lo anteriormente expuesto, una vez valorado el modelo de negocio propuesto no se aprecian carencias relevantes en los apartados expuestos, motivo por el que la proposición, sin aportar valores añadidos de relevancia al mínimo de la normal explotación evidencia su viabilidad.

No obstante, la propuesta presentada no incluye aspectos de relevancia en este apartado como pudiera el plan de mantenimiento y conservación de las instalaciones.

En base a lo anterior, la puntuación que esta comisión técnica asigna a este apartado es la siguiente:

ASPECTOS VALORADOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
Plan de explotación:	60 Puntos	30 puntos

### 3. Actuaciones medioambientales y medidas de responsabilidad social corporativa

En este apartado el licitador no incluye ningún tipo de propuesta motivo por el que la puntuación que esta comisión técnica asigna a este apartado es la siguiente:

ASPECTOS VALORADOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
Actuaciones de carácter medioambiental y medidas de responsabilidad social corporativa propuestas	15 puntos	0 puntos

Una vez valorados todos los aspectos anteriormente expuestos la puntuación técnica obtenida por la oferta presentada por el Grupo Hostelero Bonilla, S.L. es la que a continuación se detalla:

ASPECTOS VALORADOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
Estudio Económico-Financiero	25 puntos	20 puntos
Plan de Explotación	60 Puntos	30 puntos
Actuaciones de carácter medioambiental y medidas de responsabilidad social corporativa propuestas.	15 Puntos	0 puntos
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>50</b>

Huelva a 14 de julio de 2021

