



TERMINOS DE REFERENCIA

ALQUILER DE ESPACIOS COMERCIALES

AEROPUERTO INTERNACIONAL RAMÓN VILLEDA MORALES, SAN PEDRO SULA,
AEROPUERTO INTERNACIONAL EL GOLOSÓN, LA CEIBA, AEROPUERTO
INTERNACIONAL JUAN MANUEL GÁLVEZ, ROATÁN Y TERMINAL DE CARGA
SAP.

GERENCIA DE COMERCIAL



SE PROHÍBE LA REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL DEL CONTENIDO EN ESTE DOCUMENTO.

TABLA DE CONTENIDO

I.	ANTECEDENTES	5
II.	Naturaleza De Estos Términos De Referencia	6
I.I	Fraude Y Corrupción	7
II.I	Oferentes Elegibles	7
III.	Justificación.....	7
IV.	Objetivos de la Contratación.....	8
III.I	Objetivo General	8
IV.I	Objetivos específicos	8
V.	Alcance de la licitación.....	8
V.I	Descripción de Locales Comerciales Disponibles:.....	9
VI.	PROPUESTA TECNICA	9
VI.I	PERFIL DE LA EMPRESA OFERENTE	9
→	Curriculum de la empresa	9
VII.I	ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN.....	10
→	LOCALES COMERCIALES	10
VIII.I	LOCAL ALIMENTOS Y BEBIDAS	10
IX.I	DISEÑO DEL LOCAL.....	11
VII.	Aclaraciones y Valoraciones Adicionales.....	11
X.I	Aclaraciones	11
XI.I	Confidencialidad	11
XII.I	Identificación de personal.....	12
VIII.	PROPUESTA ECONOMICA	12
XIII.I	Evaluación de la Propuesta Económica:.....	13

→	EJEMPLO DE CALCULO DE PUNTOS:	13
XIV.I	CHEQUES.....	13
→	Cheque de Depósito en Garantía	13
IX.	Cheque de Sostenimiento de Oferta.....	14
→	RESTRICCIÓN.....	14
X.	Aclaraciones y Valoraciones Adicionales	14
XV.I	Aclaraciones.....	14
XVI.I	Otras aclaraciones.....	15
XI.	Parámetros y lineamientos	16
XVII.I	Responsabilidades del Arrendatario:	16
XVIII.I	Condiciones Contractuales del Arrendamiento	17
→	Duración del contrato:.....	17
→	Precio de alquiler:	17
→	Servicios adicionales:	17
→	Pago:	18
XII.	Términos y Condiciones	18
XIII.	Evaluación, Contenido y Presentación de las Ofertas.....	19
XIX.I	Presentación de las Ofertas	19
→	Entrega de las Ofertas.....	19
→	Recomendaciones para la presentación de las ofertas.....	19
→	Coordinación y Plazos de consultas	19
XX.I	Oferta Técnica.....	20
→	Documentación de Cumplimiento	21
XXI.I	Oferta Económica	21

XXII.I	Validez y Precio	22
XIV.	Condiciones Contractuales	22
XXIII.I	Tiempo de inicio de remodelación.....	22
XXIV.I	Propuesta de precio:.....	22
→	Terminación del contrato.....	23
→	Multas	23
XV.	Criterios De Evaluación	24
XXV.I	Evaluación	25
XVI.	ANEXOS	26
XXVI.I	LOCALES COMERCIALES	26
→	SAP: PRIMER NIVEL	26
→	SAP: SEGUNDO NIVEL	27
→	SAP: TERCER NIVEL.....	28
→	RTB: PRIMER NIVEL	29
→	RTB: SEGUNDO NIVEL	30
→	LCE: PRIMER NIVEL.....	31
XXVII.I	Check List	32
XXVIII.I	MANUAL DE DISEÑO – LOCALES COMERCIALES	33
→	AEROPUERTO INTERNACIONAL RAMON VILLEDA MORALES.....	33
XXIX.I	TEXTO DE LA CARTA DE COMPROMISO ÉTICO.....	36
XXX.I	TEXTO DE LA CARTA DE ACEPTACIÓN DE SUPERFICIES.....	37

CONCURSO: ALQUILER DE ESPACIOS COMERCIALES

UBICACIONES: AEROPUERTO INTERNACIONAL RAMÓN VILLEDA MORALES, SAN PEDRO SULA, AEROPUERTO INTERNACIONAL EL GOLOSÓN, LA CEIBA, AEROPUERTO INTERNACIONAL JUAN MANUEL GÁLVEZ, ROATÁN Y TERMINAL DE CARGA, SAN PEDRO SULA.

I. ANTECEDENTES

Mediante Decreto Ejecutivo número PCM-084-2020, el Presidente en Consejo de Ministros, con base al artículo 245 de la Constitución de Honduras y los artículos 2, 11, 14 y 17 de la Ley General de la Administración Pública, autorizó a la Procuraduría General de la República de Honduras para constituir una sociedad anónima unipersonal denominada Empresa Hondureña de Infraestructura y Servicios Aeroportuarios, Sociedad Anónima (EHISA S.A.), la cual esta última, en apego del Decreto antes descrito y el Acuerdo Ejecutivo número 039-2020, se constituyó la sociedad mediante instrumento público número 16, autorizada por el Notario Aldo Federico Cosenza Bungener, en fecha 4 de septiembre de 2020, e inscrita bajo el asiento número 61304 y con matrícula número 2581862 del Registro de Sociedades Mercantiles del Departamento de Francisco Morazán, Centro Asociado del Instituto de la Propiedad (IP).

Así mismo, mediante el supra citado Decreto Ejecutivo, se autorizó igualmente a la Secretaria de Estado en los Despachos de Infraestructura y Servicios Públicos (INSEP) a suscribir con EHISA S.A., un contrato de gestión, administración y operación de los aeropuertos internacionales “GOLOSÓN” (LA CEIBA), “JUAN MANUEL GÁLVEZ” (ROATÁN) y “RAMÓN VILLEDA MORALES” (SAN PEDRO SULA), a fin de asegurar la continuidad en las operaciones de estos a partir de la fecha de vencimiento de la concesión bajo la cual actualmente se encuentran, y manteniendo los más altos estándares de calidad y seguridad en sus operaciones. Dicho Contrato antes citado, conforme a su Adenda número 4, el plazo de vigencia es hasta el 27 veintisiete de enero de 2026.

La Empresa Hondureña de Infraestructura y Servicios Aeroportuarios, Sociedad Anónima (EHISA S.A.) gestiona, administra y opera en los siguientes Aeropuertos Internacionales:

- “GOLOSÓN” (LA CEIBA)
- “JUAN MANUEL GÁLVEZ” (ROATÁN)
- “RAMÓN VILLEDA MORALES” (SAN PEDRO SULA)
- Así como en los siguientes aeródromos del país:
- Choluteca, departamento de Choluteca
- Gracias, departamento de Lempira
- Río Amarillo, municipio de Santa Rita, departamento de Copán
- El Aguacate, departamento de Olancho (por medio de la acción y control de las Fuerzas Armadas de Honduras)

- Tela, departamento de Atlántida
- Trujillo, departamento de Colón
- Utila y Guanaja, departamento de Islas de la Bahía; y cualquier otro aeropuerto internacional o aeródromo nacional que deba de ser administrado por el Estado.

El Aeropuerto Internacional Ramón Villeda Morales se encuentra ubicado a 20 km de la ciudad de San Pedro Sula, Cortés. Es el Aeropuerto internacional de mayor importancia en Honduras, por el número de operaciones y la cantidad de pasajeros que transitan diariamente. Con un promedio mayor a 53 operaciones nacionales y 90 Internacionales semanales y otra proporción de operaciones de carga y aviación general, por lo que es necesario asegurar el buen estado de las instalaciones aeroportuarias en cumplimiento de la normativa nacional e internacional.

El Aeropuerto Internacional Juan Manuel Gálvez se encuentra ubicado en la Isla de Roatán, en el mar Caribe a 50 km de la costa norte de Honduras. Roatán está en el Departamento de Islas de la Bahía de Honduras. El Aeropuerto internacional atiende tráfico aéreo Internacional y Nacional de la Isla y las ciudades cercanas y de la región. Con un promedio mayor a 25 operaciones nacionales y 10 Internacionales semanales, por lo que es necesario asegurar el buen estado de las instalaciones aeroportuarias en cumplimiento de la normativa nacional e internacional.

El Aeropuerto Internacional Golosón se encuentra ubicado en el litoral atlántico en la ciudad de la Ceiba, ubicado a 10 km al oeste del centro de la ciudad y a 12 metros sobre el nivel del mar. Con un promedio mayor a 25 operaciones nacionales y 1 Internacional semanal, por lo que es necesario asegurar el buen estado de las instalaciones aeroportuarias en cumplimiento de la normativa nacional e internacional.

Los aeropuertos que opera EHISA/SAN proveen servicio en Honduras un área metropolitana importante que es San Pedro Sula, también a diversos destinos turísticos, como son: Roatán; La Ceiba. Los aeropuertos SAP, RTB, LCE están designados como aeropuertos internacionales bajo la ley hondureña, lo que significa que están equipados para recibir vuelos internacionales y mantener servicios de aduana, de reabastecimiento de combustible y de migración operados por el gobierno de la República.

II. Naturaleza De Estos Términos De Referencia

Los presentes Términos de Referencia son propiedad del Servicio Aeroportuario Nacional (SAN) y La Empresa Hondureña de Infraestructura y Servicios Aeroportuarios, S.A. (EHISA); su contenido no podrá ser reproducido por medios impresos o electrónicos, ni redistribuido sin el consentimiento de la Institución.

Recíprocamente, EHISA/SAN se compromete a no revelar, copiar o divulgar la información proporcionada por los oferentes en respuesta a la presente invitación a cotizar.

Los presentes Términos de Referencia no obligan a ninguna persona natural o jurídica a presentar una propuesta. De la misma manera, la presentación de propuestas por parte de los oferentes no obliga a EHISA/SAN a concretar ninguna contratación.

I.I Fraude Y Corrupción

EHISA/SAN, exige que todos los oferentes por participar en los procesos de contratación realizados por esta, observar los más altos niveles éticos durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Los actos de fraude y corrupción están prohibidos, incluyendo sin excepción los empleados y representantes de los oferentes.

II. I Oferentes Elegibles

Podrán participar en el presente proceso de contratación, empresas nacionales y extranjeras debidamente capaces y habilitadas para ejercer actos de comercio y cuya finalidad, este relacionada con los servicios solicitado en los presente términos de referencia y evidencien elegibilidad en los servicios, capacidad legal, capacidad financiera y de personal.

NOTA: EHISA/SAN no aceptara propuestas técnicas y económicas de personas Naturales o Jurídicas:

- **Mantengan saldos pendientes** por mora al momento de la recepción de ofertas.
- **Tengan acuerdos de pago** con la entidad y no se encuentren al día con dichos pagos al momento de la recepción de ofertas.

Esto significa que, para poder presentar una propuesta, las personas o empresas interesadas deben estar al día con sus pagos pendientes, sin deudas en mora, o tener sus acuerdos de pago totalmente cumplidos y actualizados antes de la recepción de las propuestas con EHISA/SAN.

III. Justificación

La EMPRESA HONDUREÑA DE INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS AEROPORTUARIOS, EHISA, S.A., y el SERVICIO AEROPORTUARIO NACIONAL, SAN, buscan empresas interesadas en el arredramiento de espacios comerciales en los Aeropuertos Internacionales Ramón Villeda Morales, El Golosón, Juan Manuel Gálvez y Terminal de Carga SAP.

Los aeropuertos internacionales Ramón Villeda Morales, El Golosón, Juan Manuel Gálvez Y Terminal de Carga SAP, son puntos clave de entrada y salida de pasajeros y mercancías en Honduras. Debido a su alto tránsito, estos aeropuertos son espacios comerciales de gran potencial que deben ser aprovechados para generar ingresos y ofrecer una variedad de servicios a los viajeros y empresas. Este documento tiene como objetivo establecer los términos de referencia (TDR) para la licitación y arrendamiento de espacios comerciales en

dichas instalaciones, garantizando transparencia, competitividad y el cumplimiento de las normativas vigentes.

IV. Objetivos de la Contratación

III.I Objetivo General

El objetivo principal de esta licitación es asegurar un equilibrio en la oferta de servicios comerciales dentro de los aeropuertos gestionados por el Servicio Aeroportuario Nacional (EHISA/SAN). Buscamos atraer tanto a marcas internacionales reconocidas como a empresas nacionales de alta calidad, con el fin de ofrecer una variedad de productos y servicios que satisfagan las necesidades y expectativas de nuestros pasajeros. Esta diversidad en la oferta comercial no solo enriquecerá la experiencia de los usuarios, sino que también promoverá el desarrollo económico local al brindar oportunidades a negocios nacionales.

Además, mediante este proceso de licitación, nos aseguramos de establecer un procedimiento de participación justo y transparente, garantizando que todas las empresas tengan igualdad de oportunidades sin influencias indebidas o favoritismos. De esta manera, promovemos la competencia leal y la integridad en la adjudicación de los espacios comerciales Dentro de los aeropuertos que administramos.

IV.I Objetivos específicos

Para alcanzar el objetivo general se deberá considerar los siguientes elementos con los cuales se cumplirá el alcance solicitado en el presente documento:

- ➔ Regular el arrendamiento de los espacios comerciales disponibles en los aeropuertos internacionales objetos de esta contratación, bajo un marco de legalidad y transparencia.
- ➔ Establecer las bases para la licitación pública de los espacios comerciales, en función de la rentabilidad y la calidad de los servicios que se ofrecen.
- ➔ Asegurar la correcta utilización de los espacios para mejorar la experiencia de los pasajeros y las condiciones de trabajo en los aeropuertos.

V. Alcance de la licitación

Este proceso de arrendamiento abarca más no se limita a establecer las condiciones mínimas, bajo las cuales se realizará el alquiler de los locales comerciales dentro de portafolio completo de aeropuertos gestionados por el Servicio EHISA/SAN, incluyendo:

- ➔ Aeropuerto Internacional Ramón Villeda Morales (SAP), ubicado en San Pedro Sula, Cortés.

- Aeropuerto Internacional Golosón (LCE), ubicado en la ciudad de La Ceiba, Atlántida.
- Aeropuerto Internacional Juan Manuel Gálvez (RTB), ubicado en la ciudad de Roatán, Islas de la Bahía.

V. Descripción de Locales Comerciales Disponibles:

Los locales comerciales ubicados en las diferentes áreas de los aeropuertos en cuestión varían de tamaño y ubicación ver anexos **LOCALES COMERCIALES**. Los espacios comerciales que se licitarán para alquiler disponibles incluyen:

- Aerolíneas: Espacios destinados a la atención de pasajeros y gestión de vuelos, incluyendo:
 - **Counters**
 - **Oficinas**
 - **Bodegas**
 - **Self Check In Counters.**
- Locales Comerciales: Tiendas de diversos productos y servicios.
 - **Counters de Rentadoras de Vehículos:** Espacios para empresas de alquiler de automóviles.
 - **Espacios para ATM (Servicios Bancarios):** Áreas designadas para cajeros automáticos y banca.
 - **Locales de Alimentos y Bebidas:** Restaurantes, cafeterías y otros puntos de venta de alimentos y bebidas.
 - **Espacios para Oficinas en Terminal de Carga Aduanera:** Oficinas para la gestión de carga y aduanas.
 - **Salas de Espera VIP:** Áreas exclusivas para pasajeros VIP, ofreciendo comodidad y servicios adicionales.
 - **Otros:** Souvenirs, Sucursal de Intercambio de La Moneda, farmacias, joyerías, tiendas de conveniencia, entre otras.

Este alcance asegura que la oferta de los comercios en nuestros aeropuertos sea variada y de alta calidad, proporcionando a los pasajeros una experiencia completa y satisfactoria.

VI. PROPUESTA TECNICA

VI.I PERFIL DE LA EMPRESA OFERENTE

- Curriculum de la empresa
 - Mencionar si se es dueño de marca u operador de franquicia.
 - Portafolio de marcas (Reseña de cada marca).

- Presencia de la marca en el mercado. (Presencia como operador en aeropuertos y/o centros comerciales en ciudades en el interior del país o en el extranjero).
- Referencias comerciales y proveedores: se deben anexas dos cartas de recomendación cuando menos.
- Fotografías de tiendas en la actualidad.
- Información de contacto inmediato.

VII.I ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN

→ LOCALES COMERCIALES

- Descripción de productos.
- Clientes objetivos.
- Estrategias de comercialización y servicio al cliente.
- Listado con precios de toda la gama de productos que comercializan.
- Listados top 5 de los productos por categoría que comercializaran en el aeropuerto.
- Política de devoluciones y cambios.
- Medios de pagos (tarjetas de crédito, dólares americanos, euros).
- Facturación on-line, facturar de manera inmediata, o en su defecto que el pasajero tenga la opción de facturar a través de la página web.
- Implementación de programas, políticas de sostenibilidad, practicas o comercialización de productos relacionados con el cuidado de medio ambiente.

VIII.I LOCAL ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Menú con precios y cumplimiento de los requisitos mínimos de la oferta gastronómica solicitada en las presentes bases, se revisará que en caso de exceder la oferta esta sea autorizada por el aeropuerto.
- Calidad del menú/Criterios de evaluación como: El menú es agradable a la vista, muestra claramente la explicación de los platillos, tienen cartas independientes para postres y bebidas.
- Variedad del Menú: Menú con amplia variedad de oferta.
- Estrategias de comercialización y experiencia al pasajero.
- Envío de documentación (En caso de existir) referente a acuerdos con proveedores o litigios en caso de que exista alguna restricción sobre marcas o limitantes de ofertas de productos. Por ejemplo, si alguna empresa concursante sólo puede comercializar una marca de cerveza o exista restricción para ofrecer cierta marca de refrescos.
- Medios de pago (Tarjetas de crédito, dólares americanos).
- Facturación online, facturar de manera inmediata, o que el pasajero tenga la opción de facturar a través de la página web de la compañía concursante.

IX.1 DISEÑO DEL LOCAL

Esta documentación deberá enviarse basada en la información y planos que comparta el aeropuerto.

- Planos de planta arquitectónica acotados
- Alzadas.
- Diagrama unifilar y cuadro de carga
- Flujo interno de tienda y distribución del layout del local.
- Renders 3D (al menos 3 renders con la imagen del local comercial con vista en diferentes ángulos).
- Materiales para utilizar (Memoria descriptiva).
- Inversiones y amortizaciones (CAPEX y plan de amortización).
- Tipos de inversiones (especificar si las inversiones serán propias o iniciales, compartiendo responsabilidad con alguna franquicia/marca). Es necesario mencionar la cantidad a invertir.

VII. Aclaraciones y Valoraciones Adicionales

X.I Aclaraciones

- Para la presentación de la Propuesta Técnica se deberán cumplir en forma obligatoria las especificaciones y condiciones establecidas anteriormente. Cada hoja de la documentación presentada deberá estar endosada, sellada y firmada (media firma) en ambas caras por parte de la empresa participante.
- La Propuesta Técnica deberá entregarse en papel membretado de la empresa concursante, debidamente numerada.
- Esta deberá enviarse dentro de un sobre cerrado marcado como: “sobre No. 1 Propuesta Técnica más el nombre de la empresa participante y el nombre del concurso”.
- Adicionalmente se deberá anexar una memoria USB con la información de la Propuesta Técnica en su formato original.
- El domicilio de entrega de la documentación es en las oficinas corporativas del, Aeropuerto Internacional Ramon Villeda Morales a 20 kilómetros de la ciudad de San Pedro Sula, Cortes.

XI.1 Confidencialidad

El **Arrendatario** se compromete a mantener la confidencialidad sobre cualquier información sensible relacionada con las operaciones y el funcionamiento de los aeropuertos objeto de esta contratación. Toda la información debe ser tratada con estricta confidencialidad y no debe ser divulgada a terceros sin la autorización previa del aeropuerto.

XII.I Identificación de personal

Todo el personal del **Arrendatario** deberá estar debidamente identificado, deberá contar con el logo de su empresa, y lo estipulado en el Manual de Seguridad Ocupacional del Aeropuerto.

VIII. PROPUESTA ECONOMICA

La empresa concursante deberá presentar una oferta económica individual por cada espacio/local. La propuesta económica deberá considerar los siguientes conceptos:

- **Renta Mensual Fija (RMF):** La RMF no podrá ser menor al valor solicitado por metro cuadrado y deberá estar expresada en dólares americanos más el ISV correspondiente. Los participantes podrán ofertar una tarifa por metro cuadrado superior al mínimo establecido, como se visualiza en el ejemplo de la tabla de oferta mínima por metro cuadrado.
- **Pago por Servicios Comunes:** Se deberá considerar un importe fijo de \$3.50 por metro cuadrado para el mantenimiento y servicios de áreas comunes.

→ **TABLA DE RENTA MENSUAL FIJA (OFERTA MONETARIA MINIMA POR M²):**

LOCAL/UBICACIÓN	VALOR/M ²	M ²	RMF
LC- LOBBY	\$28.00	30.0	\$840.00 +15%
LC – SALIDAS/ENTRADAS NACIONAL	\$30.00	38.1	\$1,143.00 + 15%
LC – AREA DE ESPERA GENERAL	\$33.00	35.9	\$1,184.70 + 15%
LC – SALIDAS /ENTRADAS INTERNACIONALES	\$35.00	43.0	\$1,505.00 + 15%
LC – VIPS	\$38.00	50.0	\$1,900.00 +15%
ATM's	\$225.00	1.5	\$337.50 + 15%
SERVICIO DE TELECOMUNICACIONES	\$235.00	2.0	\$470.00 + 15%
PREDIOS EN PLATAFORMA	\$13.00	1,000.0	\$1,500.00 + 15%
PREDIOS EN TERMINAL	\$8.00	300.0	\$240.00 + 15%
LC – TERMINAL DE CARGA SAP	\$22.00	15.0	\$330.00 + 15%

Nota: Si el espacio concursado incluye un área de seating, éste tendrá que ser habilitado por el operador adjudicado y el proyecto deberá ser autorizado por el Aeropuerto.

XIII.I Evaluación de la Propuesta Económica:

Se tendrán en cuenta únicamente las propuestas económicas que hayan obtenido la puntuación mínima de 48 puntos en la Oferta Técnica. La calificación de la Propuesta Económica se conformará de la siguiente manera:

- Renta Mensual Fija (RMF): 40 puntos. La puntuación se asignará en función de la tarifa por metro cuadrado ofertada, siendo la oferta más alta la que obtenga la puntuación máxima.

→ EJEMPLO DE CALCULO DE PUNTOS:

LOCAL UBICACIÓN: LC-LOBBY

EMPRESA	RMF	CALCULO	Puntos
Empresa 1	\$840	$(840/1250) \times 40$	26.88
Empresa 2	\$1,000	$(1,000/1,250) \times 40$	32.00
Empresa 3	\$1,250	$(1,250/1,250) \times 40$	40.00

Nota:

- El cobro mensual de la RMF será facturado de manera mensual y depósito en garantía podrá ser pagado en lempiras o dólares depositado en la cuenta correspondiente a la moneda en que decida establecer el contrato.
- Adicionalmente, se deberá considerar el importe que corresponde al pago por concepto de alícuota (mantenimiento y servicios de áreas comunes) que será de \$3.50 por metro cuadrado.

XIV.I CHEQUES

A fin de procesar la oferta económica, será necesario incluir los cheques correspondientes por cada espacio/local en el que se esté interesado.

→ Cheque de Depósito en Garantía

Cheque certificado o de caja, por un importe equivalente a dos meses de la RMF, más un 5% de la actualización anual de la renta. Esto es: inflación posterior a cada año del contrato, incluyendo la prórroga de la vigencia; calculada a partir del segundo año y agregándole el IVA respectivo.

Es decir:

- $RMF \times (2) \text{ MESES} \times (1.15) \text{ IVA} \times (1.05) (1.05) (1.05)$.

IX. Cheque de Sostenimiento de Oferta

Cheque certificado o de caja, por un importe de 2 meses de la RMF más el IVA respectivo, como garantía de sostenimiento de la oferta.

Es decir:

→ RMF x (2) MESES X (1.15) IVA.

Los cheques deberán ser elaborados a nombre de: Empresa Hondureña de Infraestructura y Servicios Aeroportuarios, Sociedad Anónima, (EHISA S.A.) y en lempiras.

Los cheques serán devueltos a las empresas que no hayan sido adjudicadas, en un plazo no mayor a 15 días posteriores a la emisión del fallo. El cheque de sostenimiento de oferta será devuelto a las empresas ganadoras en un plazo de seis meses posteriores al inicio de vigencia del contrato, mientras que el cheque de depósito en garantía será cobrado por el Aeropuerto.

Si se va a participar en el concurso por más de un local comercial pero la intención final de la empresa participante es quedarse solo con un espacio comercial, se deberá emitir un solo cheque certificado como sostenimiento de oferta y uno por depósito en garantía por el valor que corresponda al local que represente la renta más alta. Si después de la adjudicación es necesario ajustar las cifras, será posible realizar cambio de cheques con las cantidades finales.

Si participa por más de un local y su intención es que se les adjudiquen todos los locales por los que concursa, deberá entregar un cheque de sostenimiento de oferta y un cheque de depósito en garantía por cada uno de los locales por los que se pretenda participar.

El cheque de sostenimiento de oferta deberá estar incluido en el sobre de la oferta económica.

→ RESTRICCIÓN

Ninguna de las condiciones establecidas en las bases de la licitación en mención podrá ser modificada.

X. Aclaraciones y Valoraciones Adicionales

XV.I Aclaraciones

Sin contravenir lo estipulado en las bases de licitación y sin que ello implique el otorgamiento de ventajas potenciales o efectivas para las empresas participantes, el

Aeropuerto Internacional podrá solicitar las aclaraciones que estime pertinentes cuando sea necesario. En ningún caso las aclaraciones podrán tener por efecto la complementación o modificación de las propuestas.

La Propuesta Económica deberá ser presentada por cada espacio de manera individual.

EHISA/SAN no tiene exclusividad de marca con operadores, aun si estos han operado en el aeropuerto.

Para cualquier solicitud de información o preguntas sobre los términos de las bases de licitación, los participantes deberán dirigir sus consultas al correo electrónico:

Gerente de Comercialización: fernanda.lanza@ehisa.hn

Coordinadora de Comercialización: maury.norales@ehisa.hn

XVI.I Otras aclaraciones

- Conforme a los criterios antes señalados y con base en los resultados de las evaluaciones de las propuestas, la adjudicación del espacio/local se asignará al participante que haya ofrecido las mejores condiciones en cuanto a alcance, calidad y oferta.
- En caso de empate o que la diferencia en la oferta económica represente una cantidad no mayor a 5 puntos entre el primer y segundo lugar, se solicitarán ofertas mejoradas a todos los concursantes que hayan obtenido resultados con esta mínima diferencia. El Aeropuerto podría solicitar alguna entrevista o información complementaria con cada uno o con todos los participantes involucrados en el proceso.
- El no envío de cualquiera de los requisitos de las bases de licitación, será causa de descalificación. Se anexa un **Check List** en anexos para enumerar la información y documentos solicitados.
- Se considera la propuesta más favorable a aquella que, cumpliendo todos los requisitos contemplados en las presentes bases de licitación, resulte más conveniente para el Aeropuerto.
- Las propuestas serán analizadas con detalle durante el periodo comprendido entre la fecha de entrega de estas y la fecha de notificación del resultado, posteriormente se emitirá el fallo de la adjudicación del contrato.
- Se comunicará a cada uno de los concursantes el fallo en relación con su propuesta, según las fechas que indica el cronograma.
- Los concursantes que resulten seleccionados deberán firmar electrónicamente el contrato en un plazo no mayor a 72 horas hábiles posteriores a su envío. En caso de no firmar el documento, la oferta no se considerará para efectos contractuales y se contactará al siguiente concursante que haya presentado la segunda mejor propuesta.

- ➔ El contrato se elaborará conforme a la razón social que aparezca en la documentación anexada en la oferta técnica. No se realizarán cambios de razón social una vez emitido el fallo y previo al inicio de operación.

XI. Parámetros y lineamientos

XVII.I Responsabilidades del Arrendatario:

1. La apertura del local deberá ser al menos 2 horas antes del primer vuelo y el cierre debe ser 30 minutos después de concluido el abordaje del último vuelo, o según los horarios que comunique el aeropuerto.
2. El local deberá permanecer abierto en todo momento durante la operación de la terminal.
3. Por ningún motivo está permitida la prospección de clientes, distribución ni instalación de publicidad fuera del espacio asignado para uso comercial, esto incluye: banners, material POP, carteles, pendones o cualquier otro elemento decorativo o de promoción.
4. En caso de que no se respeten los tres puntos anteriores, el arrendador será acreedor a una multa del 20% de la Renta Mínima Garantizada (RMF) correspondiente a ese día (penalización por evento). En caso de reincidencia por una tercera vez, debidamente documentada, será causa de rescisión de contrato.
5. Será responsabilidad del concursante ganador realizar el acondicionamiento del local, incluyendo el diseño y construcción de la marquesina, muros, fachada y sistema de cierre de las unidades, buscando en todo momento respetar la imagen en el diseño que el Aeropuerto determine, para ello se proporcionará un manual de diseño **MANUAL DE DISEÑO – LOCALES COMERCIALES** en los anexos. El Aeropuerto se reserva el derecho de aprobar o modificar el proyecto de la empresa ganadora.
6. Una vez que el local comience operaciones, no podrán ser modificados ni el menú ni/o la marca a comercializar sin autorización del Aeropuerto. Asimismo, es necesario mantener los estándares de calidad y variedad de los productos que se plantearon en la oferta técnica.
7. Los operadores deberán hacerse cargo de su conexión directa al medidor de energía eléctrica de la ENEE, banco de medidores o, en su defecto, instalar un medidor (vatímetro) con las características que proporcionará el aeropuerto. Asimismo, deberán realizar los trámites necesarios ante las dependencias correspondientes. Todos los permisos o demás servicios necesarios para la operación deberán ser contratados y pagados directamente por la empresa que resulte ganadora de la licitación.
8. Seguridad: El arrendador proveerá seguridad en las áreas comunes, pero el arrendatario es responsable de la seguridad interna de su local.
9. Accesibilidad: El arrendador garantizará acceso al local comercial durante las horas de operación del aeropuerto y proporcionará las condiciones adecuadas para el tránsito seguro de los pasajeros.

10. Operación del local: El arrendatario será responsable de la gestión y operación del local, incluyendo el cumplimiento de las normativas locales, sanitarias y de seguridad.
11. El arrendatario deberá garantizar que el local esté abierto y operando durante el horario comercial establecido por el aeropuerto.
12. Mantenimiento: El arrendatario deberá mantener el local en condiciones adecuadas de limpieza, orden y seguridad, así como ser responsable del mantenimiento de las instalaciones y equipos dentro del local.
13. Publicidad y marcas: El arrendatario deberá obtener la autorización del arrendador para cualquier tipo de publicidad o señalización dentro y fuera del local.
14. Devolución del local: Al finalizar el contrato, el arrendatario deberá devolver el local en las mismas condiciones en que lo recibió, excluyendo el desgaste normal por el uso.

XVIII.I Condiciones Contractuales del Arrendamiento

→ Duración del contrato:

El contrato de arrendamiento tendrá una duración mínima de 1 año con posibilidad de renovación, sujeto a la evaluación de desempeño y condiciones del mercado. Pero, sí el Estado de Honduras determina dar por finalizado anticipadamente el Contrato de gestión, administración y operación de los aeropuertos internacionales "GOLOSÓN" (LA CEIBA), "JUAN MANUEL GÁLVEZ" (ROATÁN) y "RAMÓN VILLEDA MORALES" (SAN PEDRO SULA), se notificará al arrendatario con un plazo de anticipación de 30 días calendario para el desalojo del local o, instruir la negación del mismo directamente con la institución que designe el Estado de Honduras o el nuevo operador Aeroportuario.

→ Precio de alquiler:

- El alquiler será determinado en función de la ubicación y el tamaño del local. El precio base será determinado por la tabla presentada de acuerdo con ubicación y por metro cuadrado, con pagos mensuales a favor de la Autoridad del Aeropuerto.
- El alquiler será ajustado anualmente con un incremento del 5%.

→ Servicios adicionales:

- Los arrendatarios deberán cubrir el costo de servicios adicionales tales como: electricidad, agua, telecomunicaciones, aire acondicionado y otros servicios asociados al uso de los locales.
- Estos costos serán facturados por separado y se pagarán de acuerdo con las tarifas y el consumo real.

→ Pago:

- El arrendatario deberá abonar el alquiler correspondiente por adelantado al inicio de cada período de facturación.

XII. Términos y Condiciones

1. Todo el equipo considerado por el **Arrendatario** deberá estar en buenas condiciones y sin filtraciones de aceites o combustible. De igual forma en caso de que el equipo falle, el **Arrendatario** deberá tener un plan de emergencia para prestar el servicio con la prontitud aceptable.
2. El **Arrendatario** deberá realizar las visitas necesarias para realizar la evaluación de todo lo solicitado y a la vez poder proponer mejoras correspondientes para la presentación de la oferta de diseño.
3. El **Arrendatario** incluirá en su oferta todos los costos inherentes a transporte de material, equipo, herramienta menor y recurso humano que sea necesario para la correcta ejecución de los servicios.
4. El **Arrendatario** detallará el equipo a utilizar en las instalaciones de EHISA/SAN (por ejemplo, demoledor eléctrico, cortadora, retroexcavadora, etc.).
5. El **Arrendatario** detallará el nombre de las personas e identidad para trámites de acceso a áreas restringidas con al menos 48 hrs. de anticipación previa visita.
Nota: No se descarta que la autoridad de seguridad aeroportuaria requiera realizar el trámite de carné de seguridad de aeropuerto (CSA), lo cual se comunicará en su debido momento.
6. SI APLICASE: Todo el personal en lista debe portar su DNI o pasaporte y haber recibido la charla de seguridad operacional. Así mismos deberá portar permanentemente casco, chaleco reflectivo, zapato tipo burro cerrado.
7. La ejecución de los trabajos de remodelación podría ser reprogramados debido a las condiciones climatológicas u operacionales en la cual el Arrendatario se compromete a notificar mediante una nota formal firmada y sellada junto a la actualización del cronograma.
8. EHISA/SAN no será responsable por cualquier daño a personas, instalaciones, equipos y vehículos causados por el **Arrendatario** y/o sus empleados. El **Arrendatario** será el único responsable por estos daños o accidentes de trabajo.
9. Queda prohibido el consumo de alimentos dentro del área de trabajo, exceptuando las áreas designadas.
10. Queda prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y cualquier otro estupefaciente en la zona de trabajo.
11. No se permite el ingreso a la zona de trabajo del personal que esté bajo los efectos de estupefacientes, bebidas alcohólicas o cualquier otra sustancia que pueda afectar su capacidad para participar de manera segura en las actividades programadas.

XIII. Evaluación, Contenido y Presentación de las Ofertas

XIX.I Presentación de las Ofertas

El proceso de selección del Arrendatario se realizará mediante una evaluación de las propuestas presentadas, teniendo en cuenta la experiencia, la capacidad técnica y el costo propuesto.

El Oferente debe presentar el contenido de dos ofertas:

- Carpeta N.º1. - Oferta técnica y documentos de cumplimiento del oferente.
- Carpeta N.º2. - Oferta económica del oferente.

La oferta deberá presentarse en idioma español.

LAS OFERTAS DEBEN SER PRESENTADAS DE FORMA FÍSICA (UNA ORIGINAL Y UNA COPIA) Y DE FORMA DIGITAL (USB, EN FORMATO PDF, DENTRO DE LA OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA EN FÍSICO).

Cada hoja de la documentación a presentar deberá estar endosada y sellada por parte de la empresa participante.

→ Entrega de las Ofertas

La oferta deberá ser entregada en físico a la empresa EHISA/SAN, en sobres sellados, en **fecha 18 de diciembre del 2024 a las 2:30 p.m.** definida por el proceso de Adquisiciones, ubicados en La Terminal de Pasajeros del Aeropuerto Ramón Villeda Morales, San Pedro Sula.

→ Recomendaciones para la presentación de las ofertas

- **Formato Profesional:** Presentación clara y profesional de la oferta, utilizando un formato estándar que facilite la comparación y evaluación por parte del cliente.
- **Documentación Completa:** Asegurar que toda la documentación requerida, incluyendo certificados, licencias, referencias y cualquier otro documento relevante, esté incluida y sea fácilmente accesible.
- **Revisión Final:** Revisión exhaustiva de la oferta antes de su presentación, para garantizar la precisión y coherencia de la información proporcionada.

→ Coordinación y Plazos de consultas

- Para poder preparar la oferta, el oferente deberá leer cuidadosamente cada inciso detallado en el presente documento. Por consiguiente, la empresa EHISA/SAN, no se hará responsable por falta de conocimiento o mala interpretación de este documento por parte del oferente. Asimismo, debe haber participado en la primera visita técnica que serán en las siguientes fechas:

- Aeropuerto Internacional Ramón Villeda Morales, San Pedro Sula: 5 de diciembre de 2024 a las 9:30 am.
 - Terminal de Carga, San Pedro Sula: 6 de diciembre de 2024 a las 10:00 am.
 - Aeropuerto Internacional El Golosón, La Ceiba: 9 de diciembre de 2024 a las 11:00 am.
 - Aeropuerto Internacional Juan Manuel Gálvez, Roatán: 10 de diciembre de 2024 a las 10:30 am.
- Si algún oferente necesita alguna aclaración al respecto o existan dudas sobre el presente documento, deberá enviarlas al correo de Gerencia de Adquisiciones: gerencia.adquisiciones@ehisa.hn; con más de 36 horas de antelación.

XX.I Oferta Técnica

La oferta técnica deberá contener como mínimo la siguiente información, que deberá ser presentada en el siguiente orden:

- Carta de Presentación de la Empresa.
- Carta de interés de Participación en la prestación de servicios o alquiler de local.
- Experiencia y Credenciales.
 - Detalle de la experiencia previa de la empresa en al menos tres proyectos similares, incluyendo referencias y casos de éxito.
- Actividades por realizar (alcances).
 - Descripción de las actividades por realizar, según se detallaron en estos Términos de Referencia y visita técnica (cronograma).
 - Descripción detallada de la metodología que se utilizará para llevar a cabo los trabajos y servicios, incluyendo los equipos y técnicas a emplear.
El Arrendatario deberá describir de una manera precisa y concreta la metodología necesaria que utilizará que demuestre su conocimiento del proyecto.
- Cronograma de Actividades: Aquí se deberá incluir una lista de los informes que deberán ser presentados como producto de los servicios contratados y cronograma de trabajo, preferiblemente en diagrama Gantt, de la ejecución de las actividades, detallando claramente la secuencia y plazo de ejecución de cada actividad.
- Organigrama: Presentación del personal clave que estará involucrado en el proyecto o servicios, incluyendo su experiencia y cualificaciones relevantes.
- Plan de Gestión de Calidad: Descripción de los procesos y controles de calidad que se utilizarán para garantizar la precisión y fiabilidad.
 - El Arrendatario deberá indicar los controles de calidad aplicados en la ejecución del proyecto según la normativa aplicable.

→ Documentación de Cumplimiento

Los documentos de cumplimiento que deberán enviarse en este apartado deberán de incluir la información que se describe a continuación:

1. Copia del Registro Tributario Nacional (RTN) de la Empresa y/o del Representante Legal.
2. Fotocopia del documento de identificación nacional (DNI) del Representante Legal de la empresa
3. Fotocopia de Escritura de Constitución y sus modificaciones debidamente inscritas, en la cual, se determine la finalidad y si esta, sea igual o similar a los servicios solicitados por SAN/EHISA.
4. Poder de representación y administración del representante legal, debidamente inscrito.
5. Permiso de operación vigente.
6. El Oferente deberá estar debidamente inscrito en la Oficina Normativa de Contratación y Adquisiciones del Estado “ONCAE”.
7. Constancia de pagos a cuenta vigente.
8. Declaración Jurada de no estar comprendido en ninguno de los casos a que se refieren los Artículos 15 y 16 de Ley de Contratación del Estado.
9. Declaración Jurada de no mantener juicios pendientes contra o a favor del Estado, ni procedimientos legales por incumplimiento en proyectos de construcción o suministros. Así como la autorización para la verificación de la información en cualquier fuente a criterio de SAN/EHISA.
10. Capacidad Financiera de la Empresa, según estados financieros de los últimos 3 años, incluyendo año 2023, se aceptará estado financiero interino de este año únicamente. El estado financiero deberá estar debidamente firmado por un contador colegiado.
11. Autorización del fabricante para distribución del equipo (si aplica), certificados, licencias y servicio de soporte en Honduras.

EHISA/SAN se reserva el derecho de solicitar información adicional o actualización de los documentos según considere pertinente.

EHISA/SAN no se hace responsable si las ofertas no son recibidas en el plazo indicado, en cuyo caso no serán aceptadas.

XXI.I Oferta Económica

La oferta económica deberá contener la siguiente información, que deberá ser presentada en el siguiente orden:

- Formato de Invitación Para Cotizar debidamente firmado y sellado (Si aplica).
- La oferta económica deberá de ser presentada incluyendo valores de impuestos, traslados de equipo, suministros y personal.

Nota: La propuesta técnica se incluirá en un solo archivo para todos los espacios/locales (si se trata de la misma marca). Si se concursa por más de un espacio/local será necesario presentar una propuesta económica individual.

XXII.I Validez y Precio

1. La oferta deberá tener una validez de 30 días calendario a partir de la fecha de presentación de las propuestas.
2. Si existiese una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto de menor valor.
3. Si para un mismo bien o servicio existen dos precios unitarios diferentes, para fines de evaluación se tomará el mayor de ellos y para fines de contratación el menor.
4. No se aceptará ninguna oferta que modifiquen o tergiversen estos términos de referencia.
5. El precio deberá ser expresado en Lempiras.
6. La elaboración de la oferta no implica ninguna obligación por parte de EHISA/SAN, es decir, que no se responsabiliza de cancelar ningún costo incurrido por el participante en la presentación de la oferta, independientemente de los resultados del proceso de evaluación.

XIV. Condiciones Contractuales

XXIII.I Tiempo de inicio de remodelación

A partir de la suscripción del contrato, se empezarán a contar **7 días calendario**, será el tiempo máximo para el inicio de la implementación de la remodelación.

XXIV.I Propuesta de precio:

1. Impuestos: El Arrendatario es responsable de atender todas las obligaciones fiscales que surjan del Contrato.
2. Moneda de la Propuesta: La propuesta de precio deberá ser Lempiras o Dólares Americanos para las empresas participantes.

→ Costo de la Elaboración de la Propuesta

El Solicitante asumirá todos los costos asociados con la preparación y entrega de la Propuesta, y EHISA/SAN no será responsable por tales costos, independientemente de la forma en que se haga el proceso de selección o el resultado de esta. EHISA/SAN no está obligado a aceptar ninguna propuesta, y se reserva el derecho de anular el proceso de selección en cualquier momento previo a la adjudicación del Contrato, sin que por ello incurra en ninguna obligación para con el Solicitante.

→ Terminación del contrato

La adjudicación puede darse por terminada según las causas siguientes:

- Mutuo acuerdo entre las partes, sin responsabilidad alguna y dando un previo aviso de 15 días calendario y por escrito.
- A solicitud de una de las partes, por motivo de fuerza mayor debidamente justificado y aceptado por la otra.
- Si el Arrendatario incumpliere cualquier numeral de estos Términos de Referencia.
- Por incumplimiento del plan de trabajo.
- Si el **Arrendatario** presenta sus servicios de forma deficiente.

→ Multas

En caso de incumplimiento de las cláusulas del contrato o de los presentes términos de referencia y/o por razones no imputables al Contratante, el **Arrendatario** deberá pagar una multa según lo especificado en el Contrato.

XV. Criterios De Evaluación

Para la adjudicación del proyecto EHISA/SAN evaluará a los participantes en función a los criterios propuestos en el alcance. El puntaje que se asigna a cada oferente será de la siguiente forma:

REQUISITOS DE ACEPTACIÓN	CRITERIO	
DOCUMENTOS LEGALES	CUMPLE	NO CUMPLE
Carta de presentación de la Empresa y carta de interés al proyecto o servicio objeto de esta contratación.		
Experiencia de la empresa.		
Copia del Registro Tributario Nacional o RTN		
Fotocopia del documento de identificación nacional (DNI) del representante legal de la empresa.		
Fotocopia de Escritura de Constitución y sus modificaciones debidamente inscritas en la cámara de comercio.		
Permiso de Operaciones Vigente.		
Constancia de Pagos a Cuenta Vigente.		
Constancia de estar inscrito en la Oficina Normativa de Contratación y Adquisiciones del Estado "ONCAE".		
Declaración Jurada de no estar comprendido en ninguno de los casos a que se refieren los Artículos 15 y 16 de Ley de Contratación del Estado.		
Declaración Jurada de no mantener juicios pendientes contra o a favor del Estado, ni procedimientos legales por incumplimiento en proyectos de construcción o suministros. Así como la autorización para la verificación de la información en cualquier fuente a criterio de EHISA.		
Foliado, firma y sello en cada una de las hojas de la oferta presentada, términos de referencia, planos y cualquier documento que integra ambas ofertas.		

NOTA: Algunos ítems son subsanables, siempre y cuando se presenten en los días requeridos por EHISA/SAN.

EHISA/SAN se reserva el derecho de solicitar información adicional o actualización de los documentos según considere pertinente.

EHISA/SAN no se hace responsable si las ofertas no son recibidas en el plazo indicado, en cuyo caso no serán aceptadas.

XXV.I Evaluación

La oferta económica y técnica se analizarán para determinar su viabilidad financiera y su capacidad técnica para cumplir con los alcances esperados, para ello se desglosan los criterios de evaluación a ser considerados:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CRITERIO	
DOCUMENTOS FINANCIEROS	%	
Capacidad Financiera de la Empresa: Estados financieros de los últimos 3 años, incluyendo año 2023, se aceptará estado financiero interino de este año únicamente. El estado financiero deberá estar debidamente firmado por un contador colegiado.	10	10
DOCUMENTOS TÉCNICOS	%	
Experiencia y Credenciales: Detalle de la experiencia previa de la empresa en al menos tres (3) proyectos o servicios prestados similares, incluyendo referencias y casos de éxito.	10	30
Cronograma de Actividades.	10	
Descripción de actividades por realizar (alcances): Descripción de las actividades por realizar, según se detallaron en los Términos de Referencia y visita técnica	10	
PERSONAL TECNICO		
Organigrama: Presentación del personal clave que estará involucrado en el proyecto o servicios	10	10
REQUISITOS TÉCNICOS		
Metodología y Plan de Trabajo: se evaluará con mayor puntaje a las ofertas que demuestren que pueden realizar de forma organizada el servicio con la mejor calidad.	15	50
Capacidad técnica, certificados y licencias aplicables.	10	
Tiempo de ejecución.	5	
Detalle de todos los costos.	10	
Condiciones de pago.	10	
CALIFICACIÓN FINAL	100	

NOTA: EL PORCENTAJE MÍNIMO ACEPTABLE SERÁ DE 80 PUNTOS.

Las empresas que pasen el mínimo aceptable de la oferta técnica se pasarán a evaluar las ofertas económicas, y la oferta económica con la mejor propuesta, será la empresa elegida.

Cualquier aspecto no contemplado en estos términos de referencia será definido en consulta con las partes involucradas y de acuerdo con las normativas y estándares aplicables.

XVI. ANEXOS

XXVI.I LOCALES COMERCIALES

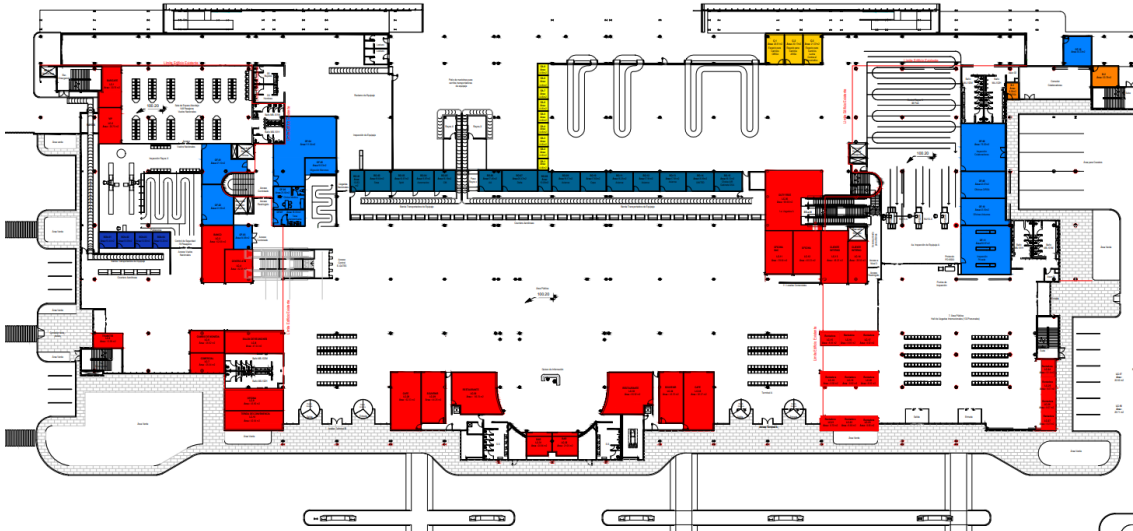
A continuación, se enuncian los locales comerciales por nivel. El total de locales comerciales en el Aeropuerto Ramon Villeda Morales (SAP) es de 47 espacios comerciales.

→ SAP: PRIMER NIVEL

- Un total de 36 locales comerciales. De los cuales 6 locales no están disponibles porque serán de uso interno de servicio aeroportuario.
- No disponibles: LC-8, LC9, LC-11 al LC-14.

Cuadro de Áreas - Locales Comerciales					
Item	Descripción	Área	Item	Descripción	Área
			LC-19	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.92m2
LC-1	Local Comercial en Módulo B (Propuesta: Bar/Cafe)	30.78 m2	LC-20	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.92m2
LC-2	Local Comercial en Módulo B (Propuesta: VIP)	28.75 m2	LC-21	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.70m2
LC-3	Local Comercial en Módulo B (Propuesta : Banco)	52.68 m2	LC-22	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.80m2
LC-4	Local Comercial en Módulo B (Propuesta: Centro ATM)	32.31 m2	LC-23	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.80m2
LC-5	Local Comercial en Módulo B (Propuesta: Tramites)	15.99 m2	LC-24	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.14m2
LC-6	Local Comercial en Módulo B (Prop.: Cambio Moneda)	26.82 m2	LC-25	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.07m2
LC-7	Local Comercial en Módulo B (Propuesta: Comercial)	25.04 m2	LC-26	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.07m2
LC-8	Local Comercial en Módulo B (Prop. Salon Reuniones)	47.24 m2	LC-27	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.07m2
LC-9	Local Comercial en Módulo B (Propuesta: Oficina)	43.90 m2	LC-28	Local Comercial (Propuesta: Cafe)	62.33m2
LC-10	Local Comercial en Módulo B (Tienda de Conveniencia)	42.64 m2	LC-29	Local Comercial (Propuesta: Souvenir)	44.26m2
LC-11	Local Comercial en Módulo A (Propuesta: Oficina SAC)	50.37 m2	LC-30	Local Comercial (Propuesta: Restaurante)	66.74m2
LC-12	Local Comercial en Módulo A (Propuesta: Oficina)	50.90 m2	LC-31	Local Comercial (Propuesta: Bar)	20.94m2
LC-13	Local Comercial en Módulo A (Propuesta: Cliente interno)	49.22 m2	LC-32	Local Comercial (Propuesta: Bar)	21.05m2
LC-14	Local Comercial (Propuesta: Cliente interno)	28.56 m2	LC-33	Local Comercial (Propuesta: Restaurante)	65.92m2
LC-15	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.85m2	LC-34	Local Comercial (Propuesta: Souvenir)	43.72m2
LC-16	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.85m2	LC-35	Local Comercial (Propuesta: Cafe)	62.37m2
LC-17	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.82m2	LC-36	Local Comercial Duty Free	98.68m2
LC-18	Local Comercial (Propuesta: Rentadora)	8.92m2			

→ PLANOS SAP (1ER NIVEL)

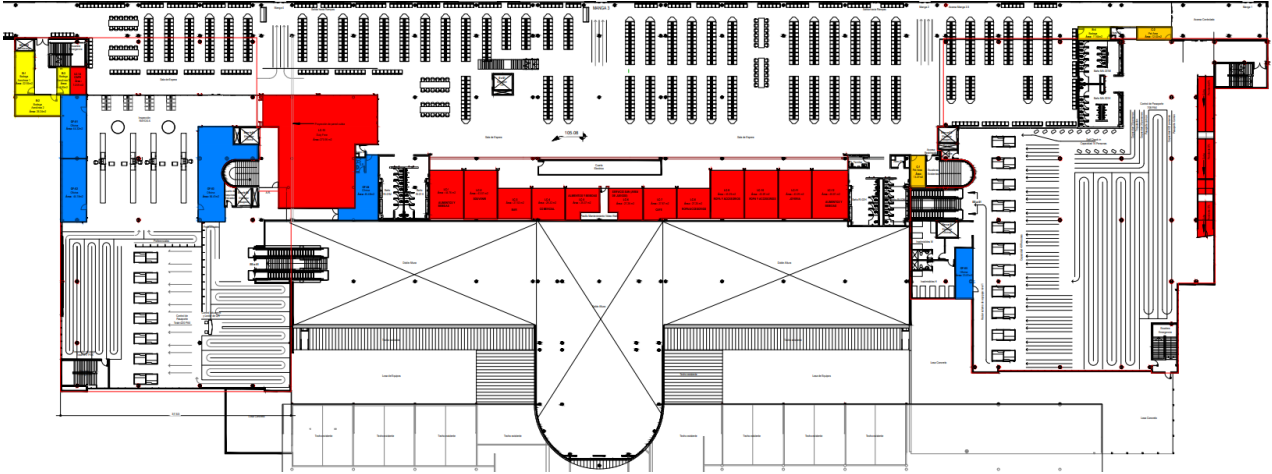


→ SAP: SEGUNDO NIVEL

→ Un total de 14 locales comerciales.

Cuadro de Áreas - Locales Comerciales		
Item	Descripción	Area
LC-1	Local Comercial Sala de Espera (Prop.: Alimentos y bebidas)	44.76 m2
LC-2	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Souvenir)	43.57 m2
LC-3	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Bar)	27.53 m2
LC-4	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Comercial)	28.32 m2
LC-5	Local Comercial Sala de Espera (Prop.: Alimentos y bebidas)	25.37 m2
LC-6	Local Comercial Sala de Espera (Prop.:Area de Juegos)	27.26 m2
LC-7	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Cafe)	27.87 m2
LC-8	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Ropa/ Accesorios)	27.25 m2
LC-9	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Ropa/Accesorios)	43.29 m2
LC-10	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Ropa/Accesorios)	43.29 m2
LC-11	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Joyeria)	43.29 m2
LC-12	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Cafe)	46.81 m2
LC-13	Local Comercial Duty Free	270.95 m2
LC-14	Local Comercial Sala de Espera (Propuesta: Cafe)	12.59 m2

→ PLANOS SAP (2NDO NIVEL)

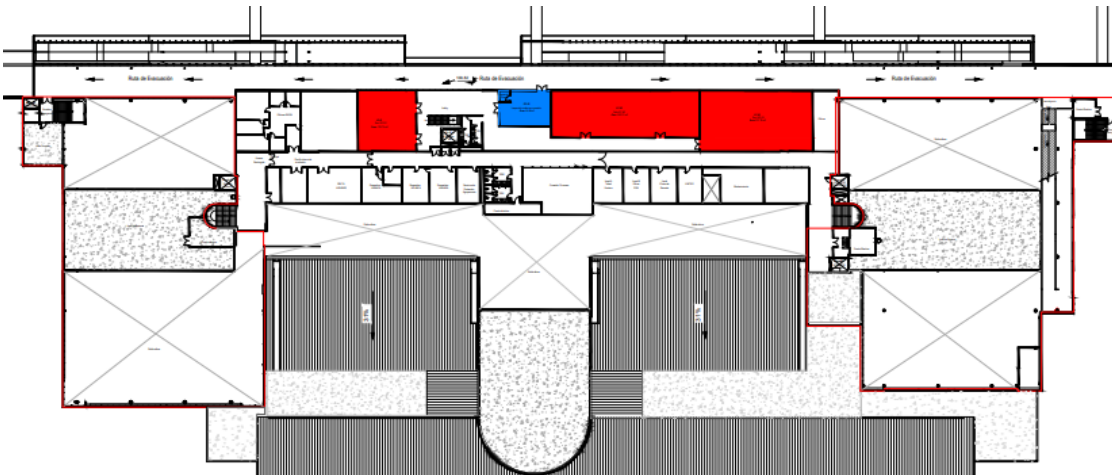


→ SAP: TERCER NIVEL

Un total de 3 locales comerciales.

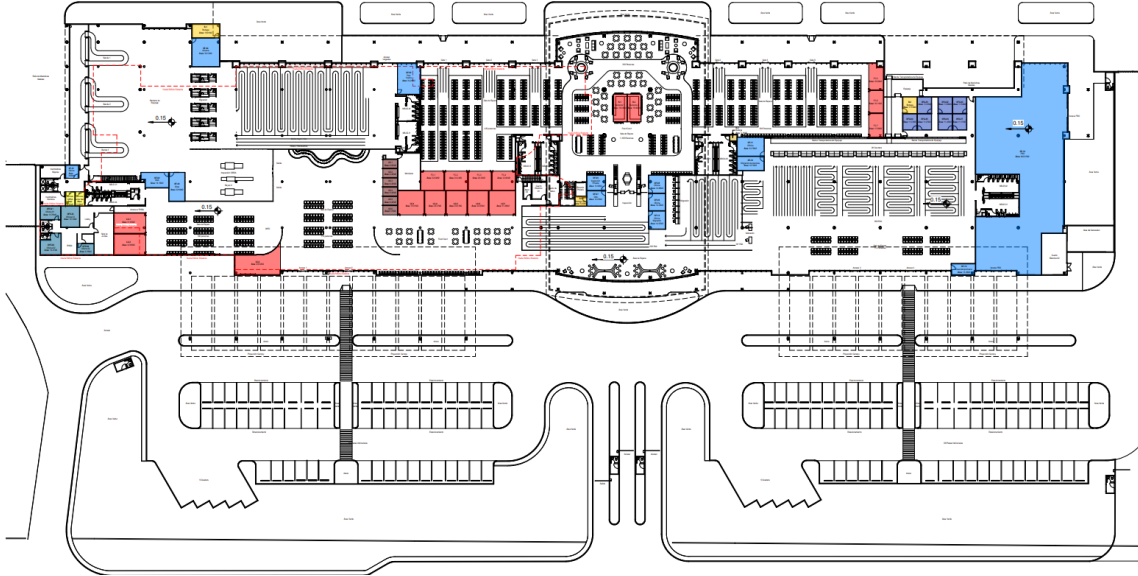
Cuadro de Áreas - Locales Comerciales		
Ítem	Descripción	Área
LC-01	Local Comercial Sala VIP #1	123.73 m2
LC-02	Local Comercial Sala VIP #2	242.37m2
LC-03	Local Comercial Sala VIP #3	237.78 m2

→ PLANOS SAP (3ER NIVEL)



→ RTB: PRIMER NIVEL

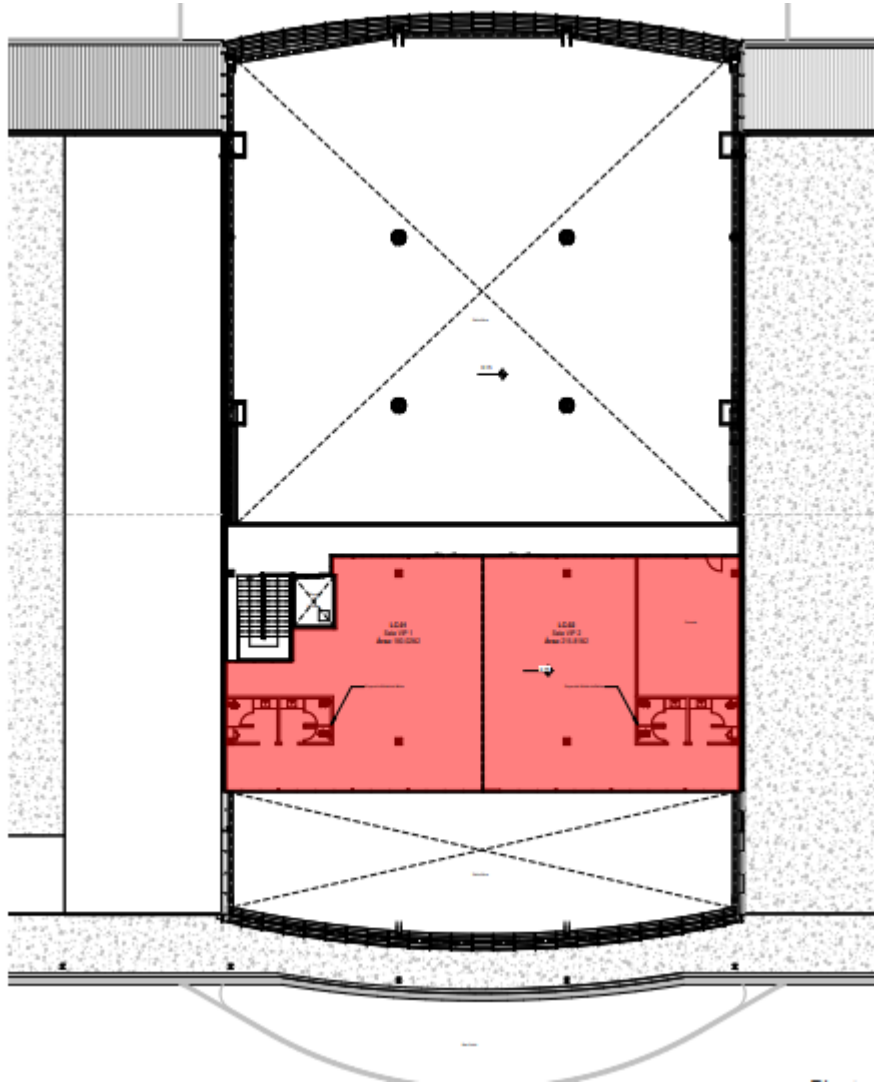
→ Un total de 17 locales comerciales y 6 counters de arrendadoras.



Cuadro de Áreas - Locales Comerciales					
Ítem	Descripción	Área	Ítem	Descripción	Área
AR-01	Local Comercial - Arrendadora	6.69 m ²	FC-5	Food Court	18.09 m ²
AR-02	Local Comercial - Arrendadora	6.46 m ²	FC-6	Food Court	16.11 m ²
AR-03	Local Comercial - Arrendadora	6.46 m ²	FC-7	Food Court	17.09 m ²
AR-04	Local Comercial - Arrendadora	6.46 m ²	LC-1	Local Comercial	31.83 m ²
AR-05	Local Comercial - Arrendadora	6.46 m ²	LC-2	Local Comercial	32.89 m ²
AR-06	Local Comercial - Arrendadora	6.73 m ²	LC-3	Local Comercial	31.01 m ²
K-1	Kiosco en Sala de Espera	18.00 m ²	LC-4	Local Comercial	24.67 m ²
K-2	Kiosco en Sala de Espera	18.00 m ²	LC-5	Local Comercial	24.67 m ²
FC-1	Food Court	22.04 m ²	LC-6	Local Comercial	24.67 m ²
FC-2	Food Court	22.04 m ²	LC-7	Local Comercial	31.29 m ²
FC-3	Food Court	22.04 m ²	LC-8	Local Comercial	48.32 m ²
FC-4	Food Court	22.04 m ²			

→ RTB: SEGUNDO NIVEL

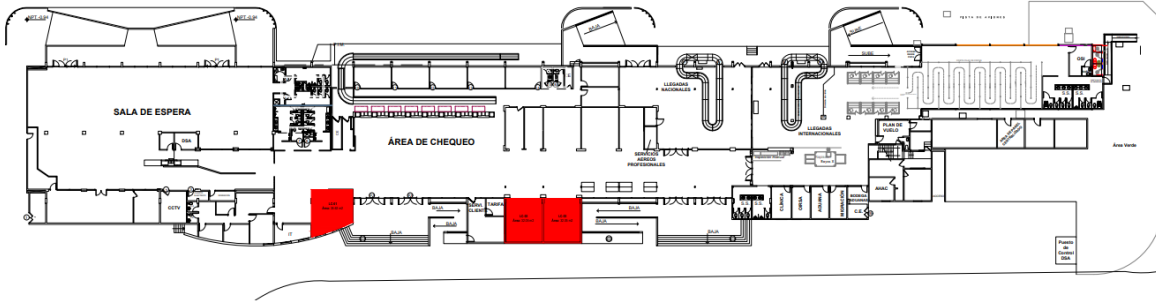
→ Un total de 2 locales comerciales, para Área VIP.



Cuadro de Áreas - Locales Comerciales		
Item	Descripción	Área
LC-01	Local Comercial - Sala de VIP 1	180.02 m2
LC-02	Local Comercial - Sala de VIP 2	215.81 m2

→ LCE: PRIMER NIVEL

- Un total de 3 locales comerciales. Los títulos en el listado son una referencia los tres espacios están disponibles para licitar.



Cuadro de Áreas - Locales Comerciales		
Ítem	Descripción	Área
LC-01	Local Comercial (Disponible)	35.62 m ²
LC-02	Local Comercial (Expreso Americano)	32.05 m ²
LC-03	Local Comercial (Ricky's Snack & Juices)	32.05 m ²

Nota:

Los planos son de referencia únicamente. Las medidas son aproximadas, cada empresa adjudicada deberá realizar el levantamiento correspondiente para la elaboración de su proyecto final.

Los tiempos de entrega de los locales dependerán del cronograma de proyectos, que se estará detallando a futuro, sin embargo, no limita al ofertante a elegir el espacio a licitar, los tiempos de ejecución de obras deberán ser aprobados por EHISA/SAN.

XXVII.I Check List

Tarea #	DOCUMENTOS	Tarea completada	
		Si()	No()
SOBRE # 1- PROPUESTA TÉCNICA			
	Perfil empresa (incluye información del numeral 1)		
	Estrategia de comercialización (incluye información del numeral 2)		
	Diseño del local (incluye información del numeral 3)		
	Envío de Información de oferta técnica en memoria USB en formato original		
Documentos adicionales que deben ser incluidos únicamente en formato electrónico en USB y ésta dentro del sobre # 1:			
	Acta constitutiva		
	Declaración fiscal 2023		
	Estado de resultados ejercicio 2023		
SOBRE # 2- PROPUESTA ECONÓMICA			
	Oferta económica por local (RMG, Renta variable y business plan)		
	Cheque certificado por sostenimiento de oferta		
	Cheque certificado por depósito en garantía		
	Carta de compromiso ético		
	Carta de aceptación de superficies		

XXVIII.I MANUAL DE DISEÑO – LOCALES COMERCIALES

→ AEROPUERTO INTERNACIONAL RAMON VILLEDA MORALES

→ DEMOLICIONES:

- Para la remodelación de los locales comerciales pueden demoler todas las divisiones de los locales anteriores menos las divisiones de bloque que influyan en lo estructural y las divisiones de tabla yeso sin forro interno que el aeropuerto establezca para delimitar límites entre locales.
- Para el caso del piso nuevo a instalar, se deberá remover cualquier otro piso existente dejando solo el terrazo como base por los niveles de piso (en caso aplique).

→ PAREDES:

- En cuanto a paredes el aeropuerto entregara las divisiones de tabla yeso, estas se entregarán solo con estructura y forro interno de lámina de securock de ½” entre divisiones para que cada inquilino haga sus instalaciones mejor le convenga o según su esquema de diseño interior.
- Se permitirá a los locales que así lo soliciten (Bancos y joyerías) paredes de bloque de concreto de 6” como máx.

→ PISOS:

- Para el caso del piso nuevo a instalar, este deberá estar instalado sobre el terrazo existente utilizando un pegamento especial piso sobre piso manteniendo como limite la línea de la pieza de transición.
- El piso para instalar será tipo porcelanato, en el cual se muestran 5 únicas opciones:



- Utilizando separador de junta de 3mm y junteador o fragua de color (escala gris), según el porcelanato seleccionado.

→ CIELOS:

- Todos los cielos internos de cada local deben respetar la altura mínima de 3.00 metros.
- El diseño, uso de materiales y color es a elección por inquilino.
- De igual forma se permite estructura vista en solo dos colores; negro y blanco.
- Cualquier otro detalle como ser plafones, islas acústicas, pérgolas, elementos flotantes deberá respetar la altura mínima establecida y deberán ser materiales certificados contra fuego.

→ FACHADAS

- Se deberá respetar las medidas, materiales y colores propuestos por la empresa diseñadora para la fachada de los locales comerciales. Respetando la dimensión de los perfiles de aluminio de 2"x6" color negro satinado/blanco satinado en donde aplique, el tipo de enchape (Ardesia Dark Gray de 0.60x1.20m). Y su fascia para rótulo en color gris grafito satinado/blanco satinado en donde aplique.

→ ROTULOS:

El parámetro establecido para los rótulos es: - Letras sueltas en PVC de 1" de espesor laqueado en blanco pulido. - Altura de fuente de 46cm máximo. - Diseño o fuente del texto dependerá del logotipo de la tienda.



→ HIDROSANITARIO

- El aeropuerto suministrará el medidor, válvula de control y salida de agua potable hasta el local.
- El inquilino se hará responsable del mantenimiento y pagos de dichos servicios.
- Al momento de construcción socializar con propietario todas las tomas de agua y descargas previstas que se desean dejar para el baño, cocineta, lavaplatos, entre otros.
- Considerar trampas de grasa superficiales y coladeras en caso los locales estén en el rubro de comidas rápidas o cafetería.

→ SISTEMA ELECTRICO

El aeropuerto proporcionará la salida eléctrica hasta el panel eléctrico como el mismo panel eléctrico (vacío).

- Si es local comercial menor a 100m² el panel eléctrico deberá ser como mínimo de 50 amperios, 2 polos a 208/120v monofásico.
- Si el local es de comidas rápidas o de cafetería el panel eléctrico deberá subir a 70 amperios, 2 polos a 208/120v monofásico. Si es mayor a 100 m² pasara a ser como mínimo de 60 amperios, 3 polos a 208/120v trifásico.
- Para el caso de luminarias considerar sean led entre 4100K y 5000K.

→ SISTEMA CONTRA INCENDIOS

- Es obligación por parte del inquilino la instalación del sistema contra incendio (Detección y Alarma).
- El aeropuerto dejará prevista la salida para la toma de agua el cual estará conectado al ramal principal del sistema de rociadores.
- Materiales Ignífugos: En el caso de los cielos, plafones, islas acústicas, pérgolas u otro detalle flotante, estos deben ser ignífugos o con retardante al fuego. Caso contrario se tendrá que contemplar dos líneas de rociadores, uno superior y uno inferior.

→ SISTEMA HVAC

- El aeropuerto dejara prevista la salida para el drenaje del A/C y la salida para la conexión de la tubería de cobre hasta la losa de equipo.
- Cada inquilino deberá colocar e instalar su A/C tipo VRF con proveedor aprobado por el aeropuerto.
- En el caso de ser local comercial ligado al rubro de comidas rápidas y sus productos se realicen en sitio estos deberán instalar campana de inyección y extracción por obligación.

→ CERRAMIENTO

- El aeropuerto proporcionara cortina metálica enrollable microperforada con pintura acrílica uretano de Benjamín Moore en color negro satinado para los cerramientos de locales comerciales (en caso aplique).

XXIX.I TEXTO DE LA CARTA DE COMPROMISO ÉTICO

(En papel membretado de la compañía)

DECLARACIÓN ÉTICA

El que suscribe la presente, _____, en mi calidad de Representante Legal de la empresa: _____, declaro lo siguiente:

Que participo en este concurso por mi propia voluntad.

Que conozco la existencia de reportes de tráfico los cuales se publican mensualmente en el sitio web www.san.hn

Que conozco que la explotación comercial en aeropuertos es una actividad económica que conlleva riesgos, los cuales he considerado al momento de elaborar la “Oferta Técnica” y la “Oferta Económica”.

Que entiendo que circunstancias ajenas al Servicio Aeroportuario Nacional (de manera enunciativa, mas no limitativa: la salud financiera de las aerolíneas, y la economía nacional e internacional) pueden afectar el desempeño de mi explotación comercial.

Estos riesgos los he considerado al momento de elaborar la “Oferta Técnica” y la “Oferta Económica”.

Derivado de los puntos anteriores y en especial al hecho de que me encuentro ofertando para la obtención de los arrendamientos referidos en las bases, comprendo que el acto de presentar una oferta con el único motivo de resultar adjudicado para posteriormente solicitar reducciones en la renta mínima garantizada o porcentaje de participación significa una competencia desleal ante terceros.

Derivado de lo anterior, autorizo al Servicio Aeroportuario Nacional a tomar como no presentada cualquier solicitud de reducción de renta sobre los espacios por los cuales presento oferta durante los meses de la vigencia de los contratos que me resultaran adjudicados.

Nombre: _____.

Fecha: _____.

Firma del Represente Legal: _____.

XXX.I TEXTO DE LA CARTA DE ACEPTACIÓN DE SUPERFICIES

(En papel membretado de la compañía)

REVISIÓN DE SUPERFICIES PARA ARRENDAMIENTO

El que suscribe la presente, _____, en mi calidad de Representante Legal de la empresa _____, declaro lo siguiente:

Que previa a la presentación de la “Oferta Técnica” y la “Oferta Económica” he visitado las superficies comerciales materia de la invitación a operar el (los) local (es) comercial (es) en área _____ del Aeropuerto Internacional _____.

Que conozco la situación en la que se encuentran y sé que es mi responsabilidad incurrir en sus gastos de remodelación, adecuación y habilitación que fuera requerida de servicios eléctricos, telefónicos, de agua o similares.

Que estoy conforme con las superficies y las he medido personalmente. Si detecté diferencias sobre los metros cuadrados de las bases, lo he declarado en la “Oferta Técnica”.

Que mi “Oferta Económica” considera las medidas reales que hubiera visto personalmente, en caso de que fueran diferentes a las establecidas en estas bases.

Nombre: _____.

Fecha: _____.

Firma del Representante Legal: _____.