



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección:
<https://udalenegoliza.araba.eus/banosdeebro/validacionDoc/?entidad=BAÑOS>
U0144708b0181d0f58c07ea179091206S

AYUNTAMIENTO DE
BAÑOS DE EBRO (ALAVA)



MAÑUETAKO UDALA
ARABA

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES
CONCESIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR MUNICIPAL

Expediente 2026-90

Dato	Configuración
Órgano de contratación	Pleno del Ayuntamiento de Baños de Ebro-Mañueta
Tipo contractual	Concesión de servicios
Procedimiento	Abierto ordinario · tramitación ordinaria
Duración	2 años + 2 prórrogas anuales · máximo 4 años
Valor estimado	320.000 € · IVA excluido
Canon mínimo	240 €/año, mejorable al alza
Garantía definitiva	2.000 €
Criterios	15 puntos juicio de valor + 85 puntos automáticos
CPV principal	55410000-7 · Servicios de gestión de bares
CPV secundario	55300000-3 · Servicios de restaurante y de suministro de comidas

Documento coordinado con el Estudio de Viabilidad, la Memoria justificativa y el Pliego de Prescripciones Técnicas del expediente CP-2026-003. Los compromisos ofertados que obtengan puntuación se integrarán en el contrato y serán exigibles durante su ejecución.



1. Objeto, calificación y régimen jurídico

El presente Pliego tiene por objeto establecer las cláusulas administrativas particulares que regirán la adjudicación y ejecución de la concesión del servicio de explotación del bar municipal de Baños de Ebro-Mañueta, comprendiendo el uso del local, terraza, cocina, mobiliario, equipamiento y demás bienes municipales adscritos al servicio conforme al inventario y acta de entrega.

El contrato tiene naturaleza administrativa y se califica como concesión de servicios, al encomendarse la explotación del servicio a una persona concesionaria cuya retribución procederá esencialmente de los usuarios y que asumirá riesgo operacional de demanda, sin garantía municipal de facturación, recuperación de costes o beneficio.

El contrato se regirá por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), sus disposiciones de desarrollo que resulten aplicables, la normativa local y patrimonial correspondiente, la normativa sectorial hostelera, sanitaria, laboral, de seguridad, medioambiental y de protección de consumidores, el presente PCAP, el PPT y la oferta adjudicataria.

En caso de contradicción, prevalecerán las disposiciones legales imperativas y, entre los documentos contractuales, el PCAP en las cuestiones jurídico-administrativas y el PPT en las prescripciones técnicas, sin perjuicio de la integración de los compromisos de la oferta adjudicataria.

2. Necesidad e idoneidad

La contratación responde a la necesidad municipal de garantizar la continuidad de un servicio hostelero abierto al público que actúe como punto de encuentro vecinal y familiar. La configuración contractual prioriza la estabilidad del servicio, la disponibilidad horaria y la posibilidad de mejorar la oferta de comidas y cenas, manteniendo unas cargas económicas proporcionadas que favorezcan la concurrencia y la sostenibilidad de la explotación.

3. Ámbito funcional y territorial

El servicio se prestará en el bar municipal sito en c/ Las Huertas n.º 2 de Baños de Ebro-Mañueta y en los espacios y bienes vinculados a su explotación. El ámbito funcional comprende la actividad de bar y, cuando resulte ofertada, la prestación de comidas y cenas en los términos del PPT y de la oferta adjudicataria.

4. CPV y no división en lotes

CPV principal: 55410000-7, Servicios de gestión de bares. CPV secundario: 55300000-3, Servicios de restaurante y de suministro de comidas.

No procede la división en lotes. La explotación del bar, cocina, terraza, espacios interiores y equipamiento constituye una unidad funcional. La gestión separada por distintos operadores dificultaría la coordinación de horarios, atención al público, limpieza, mantenimiento, responsabilidad sobre bienes y cumplimiento de los compromisos de servicio, comprometiendo la correcta ejecución integral de la prestación.



5. Órgano de contratación

El órgano de contratación es el Pleno del Ayuntamiento de Baños de Ebro-Mañueta. Aunque la duración máxima de cuatro años, incluidas las prórrogas, no excede del límite temporal previsto para la competencia de la Alcaldía, el valor estimado de 320.000 euros supera el 10 por ciento de los recursos ordinarios del presupuesto municipal. Por ello, conforme a la disposición adicional segunda de la LCSP, la competencia corresponde al Pleno, sin perjuicio de las delegaciones vigentes que, en su caso, resulten aplicables.

6. Procedimiento, tramitación y publicidad

La adjudicación se realizará mediante procedimiento abierto ordinario y tramitación ordinaria, con pluralidad de criterios de adjudicación.

La licitación se publicará en el Perfil de Contratante a través de la Plataforma de Contratación Pública de Euskadi. Por razón de su valor estimado, el contrato no está sujeto a regulación armonizada ni es susceptible de recurso especial en materia de contratación conforme al umbral legal aplicable a las concesiones, sin perjuicio de los restantes recursos administrativos y jurisdiccionales que procedan.

7. Valor estimado, presupuesto y riesgo operacional

El valor estimado del contrato asciende a 320.000 euros, IVA excluido. Se obtiene a partir de una cifra neta de negocios anual central estimada de 80.000 euros multiplicada por la duración máxima de cuatro años, conforme al Estudio de Viabilidad.

No existe presupuesto base de licitación como límite de gasto municipal ordinario, puesto que el Ayuntamiento no satisface un precio al concesionario por la prestación. La cifra estimada de negocios no constituye garantía municipal de ingresos.

La persona concesionaria asumirá el riesgo operacional de la explotación y soportará los costes ordinarios asociados al personal, aprovisionamientos, suministros, seguros, limpieza, mantenimiento y demás gastos propios de la actividad.

8. Canon

Se establece un canon mínimo de 240 euros anuales, equivalente a 20 euros mensuales. Las ofertas deberán igualar o mejorar al alza dicho importe.

El canon adjudicado tendrá carácter anual y permanecerá fijo durante la vigencia del contrato y sus prórrogas, sin revisión periódica. Se abonará dentro del primer trimestre de cada anualidad contractual mediante el sistema de ingreso indicado por el Ayuntamiento. En la primera y última anualidad, si no abarcan doce meses completos, podrá prorratearse por meses completos de explotación.

El impago dará lugar a requerimiento de regularización y, en caso de persistencia, a las penalidades y demás consecuencias previstas en este Pliego.

9. Duración y prórrogas

La duración inicial será de dos años desde la fecha que se determine en el documento de formalización o en el acta de inicio. Podrán acordarse dos prórrogas de un año cada una, hasta una duración máxima de cuatro años.



Las prórrogas serán acordadas por el órgano competente en los términos legalmente previstos. No constituyen un derecho incondicionado de la persona concesionaria y requerirán el cumplimiento de los requisitos legales y contractuales aplicables.

10. Aptitud para contratar

Podrán concurrir las personas físicas o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incurso en prohibición de contratar y acrediten la solvencia económica y técnica exigida. La actividad deberá guardar relación con el objeto contractual o resultar compatible con su objeto social o profesional.

La documentación relativa a habilitaciones, formación en higiene alimentaria, seguros y demás requisitos sectoriales necesarios para iniciar la actividad deberá estar disponible antes del inicio efectivo de la explotación, sin perjuicio de la documentación exigible durante la licitación.

11. Solvencia económica y financiera

Se exigirá un volumen anual de negocios mínimo de 60.000 euros, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles, en función de la fecha de constitución o inicio de actividad.

La acreditación se realizará por los medios legalmente admitidos. Cuando, por una razón válida, el operador económico no esté en condiciones de aportar la referencia solicitada, podrá acreditar su solvencia económica mediante otro documento apropiado admitido por el órgano de contratación conforme a la LCSP.

La solvencia económica se configura con un umbral anual moderado, inferior al valor estimado acumulado del contrato, para evitar barreras desproporcionadas a autónomos, pequeñas empresas y operadores de reciente creación.

12. Solvencia técnica o profesional

La solvencia técnica se acreditará mediante los medios previstos para los contratos distintos de obras, servicios o suministros, por remisión a los medios del artículo 90 LCSP, concretándose en este expediente del siguiente modo:

- Identificación de la persona responsable de la explotación y de los medios personales que se adscribirán al servicio.
- Acreditación, respecto de la persona responsable, de al menos una de las siguientes condiciones: a) experiencia profesional mínima de seis meses en hostelería, restauración, atención al público o actividad análoga; o b) titulación, certificado profesional o formación específica relacionada con hostelería, restauración o atención al público.
- Declaración de compromiso de disponer durante toda la ejecución de personal suficiente para cumplir los horarios mínimos y los compromisos ofertados, sin que el Ayuntamiento imponga un número concreto de trabajadores.

No se exigirá haber explotado previamente un bar municipal ni acreditar un número determinado de contratos anteriores. Esta configuración permite la concurrencia de empresas de nueva creación y personas que accedan por primera vez a la explotación



empresarial de un establecimiento, siempre que acrediten capacidad personal y profesional suficiente.

13. Adscripción de medios y obligaciones previas al inicio

La persona adjudicataria deberá adscribir los medios personales necesarios para garantizar el cumplimiento efectivo del PPT y de los compromisos puntuados. Antes del inicio deberá acreditar, cuando proceda: alta y situación administrativa correspondiente, formación sanitaria o alimentaria exigible, pólizas de seguro vigentes y cualesquiera licencias, declaraciones o requisitos sectoriales que correspondan a la actividad.

14. Garantías

No se exige garantía provisional.

La persona propuesta como adjudicataria deberá constituir una garantía definitiva de 2.000 euros, por cualquiera de los medios legalmente admitidos. La cuantía se fija a tanto alzado atendiendo a la naturaleza, importancia y duración de la concesión, a la puesta a disposición de inmueble y equipamiento municipal y a la necesidad de evitar una barrera económica desproporcionada a la concurrencia.

La garantía responderá de las responsabilidades legal y contractualmente previstas, incluidas penalidades, daños imputables y correcta ejecución de los compromisos asumidos. Deberá reponerse o reajustarse cuando proceda.

15. Presentación de proposiciones

Las proposiciones se presentarán electrónicamente dentro del plazo indicado en el anuncio de licitación. Cada licitador presentará una única proposición y no se admitirán variantes distintas de los compromisos expresamente configurados como criterios de adjudicación.

La oferta se estructurará en tres archivos electrónicos:

Archivo	Contenido
Archivo A	Documento Europeo Único de Contratación (DEUC) y, cuando proceda, declaración responsable complementaria y restantes documentos administrativos expresamente exigidos por el PCAP.
Archivo B	Propuesta de servicio hostelero sometida a juicio de valor. Máximo 4 páginas A4 o equivalente, más carta/oferta alimentaria indicativa como anexo. No podrá contener información correspondiente a criterios automáticos.
Archivo C	Criterios automáticos: comidas, cenas, días máximos de cierre anual, apertura continuada L-J, apertura siete días en verano y canon anual ofertado.



La valoración del Archivo B deberá quedar completamente finalizada y documentada antes de la apertura del Archivo C. La inclusión anticipada de información correspondiente a criterios automáticos se analizará atendiendo a su capacidad real de comprometer la imparcialidad y la secuencia de valoración, aplicándose la consecuencia legalmente procedente y proporcionada.

16. Criterios de adjudicación

Criterio	Puntos	Tipo
1. Proyecto de oferta hostelera	15	Juicio de valor
2. Compromiso de comidas y cenas	15	Automático
3. Reducción del periodo anual de cierre	20	Fórmula
4. Apertura continuada de lunes a jueves	15	Automático
5. Apertura siete días por semana en verano	20	Automático
6. Canon ofertado	15	Fórmula
TOTAL	100	15 juicio de valor / 85 automáticos

16.1. Proyecto de oferta hostelera — hasta 15 puntos

Se valorará una propuesta concisa y ejecutable, limitada a un máximo de cuatro páginas, sin contar el anexo de carta indicativa. La puntuación se distribuirá del siguiente modo:

Subcriterio	Puntos	Descriptores
Variedad y adecuación de la oferta alimentaria	0-8	0-2: muy limitada; 3-4: suficiente pero básica; 5-6: variada y estructurada; 7-8: especialmente completa, diversificada y adecuada a distintos usuarios y modalidades de consumo.
Adecuación al carácter social y familiar	0-4	Se valorará la capacidad de la propuesta para facilitar encuentros familiares, cumpleaños, reuniones de grupos, comidas colectivas y uso



Subcriterio	Puntos	Descriptores
		compatible de los espacios, sin imponer actividades gratuitas ni obligaciones ajenas a la hostelería.
Organización efectiva de comidas/cenas	0-3	Coherencia práctica de disponibilidad de productos, organización básica de cocina, atención simultánea de barra y comidas, respuesta a demanda alta y reservas o grupos cuando se propongan.

La valoración se efectuará exclusivamente conforme a los aspectos anteriores. No se valorarán reputación empresarial, experiencia general de la empresa, marketing, decoración, originalidad abstracta ni compromisos correspondientes a criterios automáticos.

Los elementos concretos de la carta podrán evolucionar durante la ejecución, pero deberá mantenerse un nivel sustancial de variedad, amplitud y funcionalidad equivalente al valorado cuando dicha característica haya determinado la puntuación obtenida.

Tras la valoración y antes de la formalización se incorporará al expediente una Ficha de compromisos adjudicados, en la que se identificarán de forma sintética los compromisos estructurales del proyecto hostelero que hayan sido determinantes de la puntuación. Dicha ficha se integrará en el contrato y servirá de referencia para el control de la ejecución, sin petrificar los platos o productos concretos de la carta indicativa.

16.2. Comidas y cenas — hasta 15 puntos

Compromiso	Puntos
Servicio de comidas viernes, sábados, domingos y festivos, de 13:00 a 15:30	7,5
Servicio de cenas viernes, sábados, domingos y festivos, de 20:00 a 21:30 como mínimo	7,5

Los compromisos son acumulables. No se exige menú del día ni formato de restaurante convencional; serán admisibles raciones, bocadillos, hamburguesas, platos combinados u otras modalidades aptas para permitir efectivamente comer o cenar.



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztu daitekeena helbide honetan: /KOPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección:
<https://udalenegoliza.araba.eus/banosdeebro/validacionDoc/?entidad=BAÑOS>
U0144708b0181d0f58c07ea179091206S



16.3. Reducción del cierre anual — hasta 20 puntos

El máximo ordinario permitido es de 15 días naturales de cierre anual. Se valorará la reducción voluntaria mediante la fórmula: $P = 20 \times (15 - D) / 15$, siendo D el número máximo de días de cierre anual ofertados, que deberá ser un número entero entre 0 y 15.

Días ofertados	Puntos orientativos
15	0
12	4
9	8
6	12
3	16
0	20

El número ofertado sustituirá al máximo ordinario de 15 días y se convertirá en límite contractual de la adjudicataria.

16.4. Apertura continuada L-J — hasta 15 puntos

N.º de días semanales L-J con apertura continuada 09:00-cierre	Puntos
1	5
2	10
3	15

La apertura continuada implica eliminar la interrupción de 15:30 a 19:00. Los días concretos podrán modificarse durante la ejecución mediante comunicación previa, siempre que se mantenga el número semanal comprometido y se respete el régimen de descanso.



16.5. Apertura siete días en verano — 20 puntos

Se otorgarán 20 puntos a la oferta que renuncie al día semanal de descanso durante toda la temporada de verano, comprendida entre el 1 de junio y el 30 de septiembre, manteniendo el establecimiento abierto los siete días de la semana conforme al horario mínimo y demás compromisos adjudicados. En caso contrario: 0 puntos.

16.6. Canon — hasta 15 puntos

El canon mínimo anual es de 240 euros. Se valorará la mejora al alza mediante la fórmula:

$$P_i = 15 \times (C_i - C_{\min}) / (C_{\max} - C_{\min})$$

donde P_i es la puntuación de la oferta; C_i , el canon anual ofertado; $C_{\min}$, 240 euros; y $C_{\max}$, el mayor canon anual válidamente ofertado.

Si todas las ofertas válidas coinciden exactamente con el canon mínimo, todas obtendrán 0 puntos en este criterio. La puntuación se redondeará a dos decimales.

17. Ofertas incursas en presunción de anormalidad

La presunción de anormalidad no comportará exclusión automática. Cuando se active alguno de los parámetros siguientes se tramitará el procedimiento contradictorio legalmente previsto, requiriendo al licitador la justificación de la viabilidad de su oferta considerada en su conjunto.

A estos efectos, se considerará puntuación automática de servicio la suma de los criterios 2 a 5, con un máximo de 70 puntos, excluido el canon.

Situación	Parámetro objetivo
Dos o más ofertas válidas	Canon anual ofertado superior en más de un 50 % a la media aritmética de los cánones válidos Y puntuación automática de servicio igual o superior a 55 puntos sobre 70.
Una única oferta válida	Canon anual superior a 720 € (tres veces el mínimo) Y puntuación automática de servicio igual o superior a 55 puntos sobre 70.

La justificación podrá referirse, entre otros extremos, a estructura de personal, organización horaria, costes de aprovisionamiento, condiciones especialmente favorables, medios propios, previsiones de demanda y capacidad para sostener simultáneamente el canon y los compromisos de servicio. La exclusión requerirá motivación suficiente tras valorar la justificación aportada.

18. Desempate

En caso de empate en la puntuación total se aplicarán los criterios de desempate previstos en la LCSP. Cuando resulte necesario acudir a criterios sociales o



documentales, se requerirá la documentación acreditativa en el momento procedimental correspondiente.

19. Mesa de contratación y valoración

La Mesa de Contratación tendrá la siguiente composición: Presidente: D. Francisco Javier García Pérez de Loza, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Baños de Ebro-Mañueta. Vocal: la persona titular del puesto de Secretaría-Intervención del Ayuntamiento, que ejercerá las funciones de asesoramiento jurídico y control económico-presupuestario y actuará asimismo como Secretario/a de la Mesa. Vocal: la Auxiliar Administrativa del Ayuntamiento de Baños de Ebro-Mañueta o, en caso de ausencia, vacante o imposibilidad, el funcionario de carrera o personal laboral de la Corporación que sea formalmente designado para su sustitución conforme a la normativa aplicable. La composición se publicará en el perfil de contratante en los términos legalmente exigibles.

Los 15 puntos sujetos a juicio de valor serán valorados por la Mesa, pudiendo recabarse informe técnico cuando resulte conveniente. No procede comité de expertos por razón de la ponderación, al representar los criterios sujetos a juicio de valor el 15 % frente al 85 % de criterios automáticos.

20. Clasificación, requerimiento y adjudicación

La Mesa clasificará las ofertas por orden decreciente de puntuación y elevará propuesta al órgano de contratación. La propuesta no crea derecho alguno a favor del licitador propuesto mientras no se adopte el acuerdo de adjudicación.

Al licitador mejor clasificado se le requerirá la documentación justificativa de capacidad, solvencia, ausencia de prohibiciones, constitución de garantía definitiva y demás extremos exigidos por la LCSP y los pliegos. La falta de cumplimentación en plazo producirá las consecuencias legalmente previstas.

21. Formalización e inicio

La adjudicación se formalizará en documento administrativo dentro del plazo legal. El inicio efectivo de la explotación requerirá la formalización del acta de entrega, inventario actualizado y acreditación de las pólizas de seguro y requisitos sectoriales que correspondan.

22. Ejecución a riesgo operacional del concesionario

La concesionaria organizará y explotará el servicio por su cuenta y riesgo dentro de los límites contractuales. Determinará libremente sus precios, proveedores, carta, organización interna y medios empresariales, salvo las obligaciones mínimas y compromisos adjudicados.

El Ayuntamiento no responderá de descensos de demanda, variaciones de ventas, incrementos ordinarios de costes o decisiones empresariales del concesionario, sin perjuicio de los supuestos legales de restablecimiento del equilibrio económico que resulten aplicables.

23. Obligaciones esenciales y generales

Tendrán la consideración de obligaciones esenciales, atendiendo a su finalidad y sin perjuicio de la valoración de proporcionalidad en cada caso:



- La explotación efectiva y continuada del establecimiento.
- El cumplimiento sustancial del horario mínimo y del régimen de apertura.
- El mantenimiento durante toda la ejecución de los seguros obligatorios.
- El cumplimiento sustancial y continuado de los compromisos de apertura, comidas, cenas y restantes prestaciones que hayan sido determinantes de la adjudicación.
- La conservación diligente y devolución de los bienes municipales.
- El pago del canon adjudicado una vez vencidos los requerimientos de regularización que procedan.

La concesionaria deberá además cumplir todas las obligaciones del PPT, laborales, fiscales, de Seguridad Social, prevención de riesgos, higiene alimentaria, consumo, medio ambiente y demás normativa aplicable.

24. Personal

La concesionaria será responsable exclusiva de la contratación, organización y dirección de su personal. No existirá relación laboral entre dicho personal y el Ayuntamiento. La plantilla deberá ser suficiente para cumplir los horarios y compromisos adjudicados, sin que el Ayuntamiento determine turnos o número de trabajadores.

25. Suministros y gastos

Serán de cuenta de la concesionaria la electricidad, agua, tasa de recogida de residuos, telecomunicaciones, aprovisionamientos, personal, seguros, limpieza, mantenimiento ordinario, tributos vinculados a la actividad y demás gastos ordinarios de explotación, salvo los que el contrato atribuya expresamente al Ayuntamiento.

26. Seguros

La concesionaria deberá mantener durante toda la ejecución un seguro de responsabilidad civil vinculado a la actividad con capital asegurado mínimo de 300.000 euros por siniestro, así como una cobertura adecuada de daños sobre los bienes y riesgos cuya responsabilidad le corresponda. Deberá acreditar póliza y recibo vigente antes del inicio y siempre que sea requerida.

La existencia de seguro no limita la responsabilidad contractual o extracontractual de la concesionaria.

27. Bienes municipales, inventario, mantenimiento y devolución

Los bienes se entregarán mediante inventario y acta de estado. Corresponderá a la concesionaria la limpieza, conservación y mantenimiento ordinario, pequeñas reparaciones derivadas del uso y reparación de daños imputables a su actuación, personal, proveedores o usuarios cuando proceda.

Corresponderán al Ayuntamiento las reparaciones estructurales o extraordinarias no imputables al concesionario y las decisiones sobre reparación o sustitución de equipamiento municipal agotado por uso normal, previa comprobación de la causa de la avería.

A la extinción se formalizará acta de devolución e inventario final. La concesionaria no podrá retirar, enajenar o desechar bienes municipales sin autorización.



28. Condición especial de ejecución

Se establece como condición especial de ejecución la separación y correcta gestión de los residuos generados por la actividad, incluidas las fracciones cuya recogida separada resulte exigible conforme al sistema municipal y a la normativa aplicable. Su incumplimiento podrá dar lugar a requerimiento y, en caso de persistencia o gravedad, a las penalidades previstas.

29. Responsable del contrato y facultades de control

El órgano de contratación designará una persona responsable del contrato con funciones de seguimiento, recepción de comunicaciones, comprobación de incidencias, control de compromisos, propuesta de requerimientos y, cuando proceda, propuesta de penalidades.

El Ayuntamiento podrá realizar comprobaciones durante el funcionamiento del establecimiento y documentar incidencias mediante actas, diligencias, fotografías, comunicaciones y otros medios de prueba admisibles. Las quejas de usuarios podrán motivar actuaciones de comprobación, pero no constituirán por sí solas prueba automática de incumplimiento.

30. Incumplimientos y penalidades

Los incumplimientos se clasificarán como leves, graves o muy graves atendiendo a su entidad, duración, reiteración, afectación al servicio, periodo del año, compromisos puntuados, beneficio obtenido y conducta de subsanación. Las penalidades se impondrán dentro de las bandas establecidas en la tabla de este pliego, mediante audiencia previa y resolución motivada.

Clase	Ejemplos	Penalidad
Leve	Retrasos o cierres anticipados ocasionales de escasa entidad; incumplimiento puntual de comida/cena; falta de exposición de información; deficiencias leves de limpieza o comunicación.	100 a 300 €
Grave	Cierre injustificado de jornada completa; incumplimiento sustancial o reiterado del horario; incumplimiento de apertura continuada o apertura 7 días en verano; superación de días de cierre ofertados; supresión reiterada de comidas/cenas; impago tras requerimiento.	301 a 1.000 €
Muy grave	Abandono de la explotación; cierre prolongado; incumplimiento sistemático de horarios; supresión persistente de prestaciones determinantes tras requerimiento; explotación	1.001 a 3.000 €



Clase	Ejemplos	Penalidad
	sin seguro; daños graves dolosos o por negligencia grave; reiteración de graves.	

Tres incumplimientos leves de la misma naturaleza dentro de tres meses podrán ser tratados como grave atendiendo a las circunstancias. La reiteración de graves o la persistencia en el incumplimiento de obligaciones esenciales podrá determinar la calificación de muy grave y, cuando proceda legalmente, la resolución contractual.

Las cuantías se aplicarán respetando los límites legales que resulten aplicables. El abono de una penalidad no libera de la obligación de restablecer el servicio ni excluye la indemnización de daños y perjuicios o la resolución cuando procedan.

31. Requerimientos de restablecimiento

Cuando la naturaleza del incumplimiento permita su corrección, el Ayuntamiento podrá requerir el restablecimiento de la prestación en un plazo proporcionado, normalmente entre tres y diez días. No será necesario conceder un plazo de subsanación previo cuando el perjuicio ya se haya consumado y no sea susceptible de reparación posterior, como determinados cierres injustificados en periodos críticos.

32. Causas justificadas de cierre o interrupción

No se considerará incumplimiento el cierre o interrupción temporal derivado de fuerza mayor, orden administrativa, avería grave no imputable que impida materialmente la explotación, corte general de suministros, obras municipales incompatibles con la apertura u otras circunstancias extraordinarias debidamente acreditadas. La concesionaria deberá comunicar la incidencia al Ayuntamiento tan pronto como resulte posible y adoptar medidas razonables para reducir su duración.

33. Cesión y subcontratación

La cesión del contrato únicamente podrá producirse cuando se cumplan los requisitos legales y medie la autorización correspondiente. No se admitirá una transmisión informal de la explotación.

La concesionaria podrá contratar prestaciones auxiliares tales como limpieza, mantenimiento, reparaciones, gestoría u otros servicios compatibles con la LCSP. La responsabilidad de la explotación hostelera principal y del cumplimiento integral del contrato permanecerá en todo caso en la concesionaria.

34. Modificación y equilibrio económico

El contrato solo podrá modificarse en los supuestos y con los requisitos previstos en la LCSP. No se prevén modificaciones contractuales específicas distintas de las que puedan resultar legalmente procedentes.

El restablecimiento del equilibrio económico únicamente procederá en los supuestos legalmente previstos para las concesiones. Las variaciones ordinarias de demanda,



costes, aprovisionamientos o rentabilidad forman parte del riesgo asumido por la concesionaria.

35. Resolución y extinción

Serán causas de resolución las previstas legalmente y las derivadas del incumplimiento suficientemente grave de obligaciones esenciales en los términos de este Pliego. La resolución requerirá el procedimiento correspondiente y valoración de la gravedad, proporcionalidad, reiteración y efectos del incumplimiento.

A la extinción por cualquier causa cesará el derecho de explotación y deberán devolverse el inmueble, terraza, instalaciones y bienes municipales conforme al inventario y al estado exigible, sin perjuicio del desgaste normal derivado de un uso diligente.

36. Confidencialidad y protección de datos

La concesionaria cumplirá la normativa de protección de datos respecto de los datos personales que trate por su propia actividad, incluidos los derivados de reservas, celebraciones o relaciones con clientes. No se prevé con carácter ordinario una cesión de datos personales del Ayuntamiento al concesionario para la ejecución del contrato. Si durante la ejecución surgiera un tratamiento por cuenta municipal, se formalizarán previamente las obligaciones legales correspondientes.

37. Transparencia y acceso a la información

La concesionaria deberá facilitar al Ayuntamiento la información estrictamente necesaria para el seguimiento y control de la ejecución contractual, sin perjuicio de la protección de secretos comerciales y datos confidenciales en los términos legalmente procedentes.

38. Recursos

Por razón del valor estimado de 320.000 euros, la concesión no alcanza el umbral legal de tres millones de euros para el recurso especial en materia de contratación. Los actos dictados se someterán a los recursos administrativos y contencioso-administrativos que resulten procedentes conforme a la legislación general.

39. Anexos de oferta

Formarán parte del PCAP, al menos, los siguientes modelos normalizados:

- Anexo I. DEUC y declaración responsable complementaria / documentación administrativa.
- Anexo II. Propuesta de servicio hostelero sometida a juicio de valor.
- Anexo III. Oferta de criterios automáticos y canon.
- Anexo IV. Ficha de compromisos adjudicados para el seguimiento de la ejecución.
- Anexo V. Compromiso de adscripción de medios personales.
- Anexo VI. Declaración de datos para notificaciones y, en su caso, integración de solvencia con medios externos.

El DEUC se cumplimentará mediante el formulario electrónico habilitado en la plataforma de contratación. Los modelos complementarios se facilitarán como anexos separados para simplificar la presentación de ofertas.



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección:
<https://udalnegotza.araba.eus/banosdeebro/validacionDoc/?entidad=BANOS>
U0144708b0181d0f58c07ea179091206S

AYUNTAMIENTO DE
BAÑOS DE EBRO (ALAVA)



MAÑUETAKO UDALA
ARABA

ANEXO III. MODELO DE OFERTA DE CRITERIOS AUTOMÁTICOS

D./D.^a _____, en nombre propio / en representación de
_____, formula la siguiente oferta para el expediente CP-2026-003:

Criterio	Oferta
Servicio de comidas V-S-D-festivos 13:00-15:30	☐ SÍ ☐ NO
Servicio de cenas V-S-D-festivos 20:00-21:30	☐ SÍ ☐ NO
Número máximo de días de cierre anual	____ días (0 a 15)
Número de días semanales L-J con apertura continuada	☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3
Apertura 7 días/semana del 1 de junio al 30 de septiembre	☐ SÍ ☐ NO
Canon anual ofertado	_____ € / año (mínimo 240 €)

La persona licitadora declara conocer que todos los compromisos puntuados quedarán incorporados al contrato y serán exigibles durante toda su vigencia, con las consecuencias previstas en el PCAP en caso de incumplimiento.