



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=BANOS>
90144708b00021d17b9b07ea21e0912061



MEMORIA JUSTIFICATIVA

Expediente 2026-003

Concesión del servicio de explotación del bar municipal

1. Necesidad e idoneidad de la contratación

El Ayuntamiento de Baños de Ebro-Mañueta considera necesario garantizar la continuidad de la explotación del bar municipal como establecimiento hostelero abierto al público y punto de encuentro vecinal y familiar.

La experiencia de la explotación precedente aconseja configurar una nueva licitación orientada prioritariamente a la estabilidad del servicio, a unos horarios mínimos suficientes y a la posibilidad de mejorar voluntariamente las prestaciones de apertura y restauración, manteniendo unas cargas económicas proporcionadas.

2. Objeto del contrato

Constituye el objeto del contrato la explotación del bar municipal de Baños de Ebro-Mañueta, incluyendo el uso de los espacios, terraza, cocina, mobiliario y equipamiento municipal adscritos al servicio, conforme al inventario y acta de entrega que se formalicen.

La explotación comprenderá los niveles mínimos de apertura y servicio establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas y los compromisos adicionales que resulten de la oferta adjudicataria.

3. Calificación jurídica

El contrato se configura como concesión de servicios. La persona concesionaria explotará el establecimiento frente a los usuarios y obtendrá de ellos su retribución principal, asumiendo el riesgo operacional derivado de la demanda y de los costes de explotación.

El Ayuntamiento no garantiza una cifra mínima de negocios, número de usuarios, recuperación de costes ni beneficio.

4. Clasificación CPV

CPV principal: 55410000-7, Servicios de gestión de bares. CPV secundario: 55300000-3, Servicios de restaurante y de suministro de comidas. El código principal identifica la prestación predominante de gestión y explotación del bar, mientras que el secundario refleja la prestación relevante de restauración que puede integrarse en la oferta adjudicataria.

5. División en lotes

No procede la división en lotes. La explotación del bar, cocina, terraza, espacios interiores y equipamiento constituye una unidad funcional cuya gestión separada entre distintos operadores dificultaría la coordinación de horarios, atención al público, limpieza, mantenimiento, responsabilidad sobre los bienes y cumplimiento de las obligaciones de servicio.

La división comprometería, por tanto, la correcta ejecución integral de la prestación.



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=BANOS>
90144708b0021d17b9b07ea21e0912061



6. Duración y prórrogas

La duración inicial será de dos años, con posibilidad de dos prórrogas de un año cada una, hasta un máximo de cuatro años.

Esta duración permite consolidar la explotación y organizar adecuadamente los medios personales y comerciales, al tiempo que conserva una periodicidad razonable de concurrencia. Las prórrogas se acordarán conforme al régimen legal y contractual aplicable.

7. Valor estimado y presupuesto base de licitación

El valor estimado se fija en 320.000 euros, IVA excluido, de acuerdo con el estudio de viabilidad y con una cifra neta de negocios anual central estimada de 80.000 euros durante la duración máxima de cuatro años.

No se establece un presupuesto base de licitación como límite de gasto municipal, dado que el Ayuntamiento no satisface un precio ordinario al concesionario por la prestación. La retribución procede esencialmente de los usuarios.

8. Canon

Se establece un canon mínimo de 240 euros anuales, equivalente a 20 euros mensuales, mejorable al alza por los licitadores.

La cuantía reducida se justifica por la finalidad prioritaria de garantizar el servicio y favorecer una explotación sostenible. La mejora económica tendrá una ponderación limitada dentro de los criterios de adjudicación.

9. Procedimiento y tramitación

La adjudicación se realizará mediante procedimiento abierto ordinario y tramitación ordinaria, con pluralidad de criterios de adjudicación. No procede utilizar el procedimiento abierto simplificado previsto para otras categorías contractuales.

10. Órgano de contratación

El órgano de contratación es el Pleno del Ayuntamiento de Baños de Ebro-Mañueta.

La duración máxima prevista es de cuatro años, incluidas las eventuales prórrogas, por lo que no excede del límite temporal previsto para la competencia de la Alcaldía. Sin embargo, el valor estimado del contrato, 320.000 euros, supera el 10 por ciento de los recursos ordinarios del presupuesto municipal de 2026; en consecuencia, conforme a la disposición adicional segunda de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, la competencia como órgano de contratación corresponde al Pleno, sin perjuicio de delegaciones válidamente vigentes.

Todo ello se entiende sin perjuicio de las delegaciones de competencia que pudieran encontrarse vigentes.

11. Solvencia

11.1. Solvencia económica y financiera

Se propone exigir 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.



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=BANOS>
90144708b00021d17b9b07ea21e0912061



Cuando, por una razón válida, el operador económico no pueda aportar la referencia ordinaria, podrá utilizar los medios alternativos admitidos por la normativa contractual.

11.2. Solvencia técnica o profesional

La solvencia técnica se configurará de forma proporcionada y accesible a autónomos, pequeñas empresas y operadores de nueva creación. Se atenderá a la disponibilidad de medios personales adecuados y a la formación y/o experiencia relacionada con hostelería, restauración, atención al público o actividades análogas.

No se exigirá como única vía haber explotado previamente bares municipales ni un número desproporcionado de servicios anteriores. Para empresas de nueva creación se preverán los medios de acreditación legalmente procedentes sin exigir una trayectoria empresarial previa incompatible con su antigüedad.

12. Garantías

No se exigirá garantía provisional.

Se propone una garantía definitiva a tanto alzado de 2.000 euros, atendiendo a la duración de la concesión, la puesta a disposición de inmueble y equipamiento municipal, las obligaciones continuadas de servicio y la necesidad de no crear una barrera económica desproporcionada a la concurrencia.

13. Criterios de adjudicación

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

La ponderación prioriza la continuidad y calidad efectiva del servicio, sin excluir la valoración económica. Los criterios sujetos a juicio de valor no tienen mayor



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=BANOS>
90144708b0021d17b9b07ea21e0912061



ponderación que los automáticos, por lo que no resulta exigible comité de expertos por esta causa.

Los compromisos puntuados se incorporarán al contrato y deberán ser verificables durante la ejecución.

14. Justificación de los criterios

El proyecto hostelero permite valorar, con una ponderación limitada, la variedad y funcionalidad de la propuesta, su adecuación al carácter social y familiar del establecimiento y la organización efectiva del servicio.

Los restantes criterios premian prestaciones directamente vinculadas a la disponibilidad del bar: comidas y cenas, reducción de cierres, apertura continuada y apertura durante todos los días de verano. El canon se valora con 15 puntos para incorporar una dimensión económica sin desplazar la finalidad principal de continuidad del servicio.

15. Parámetros de presunción de anormalidad

Dado que la oferta combina un canon a favor del Ayuntamiento con compromisos de servicio que pueden incrementar los costes de explotación, la presunción de anormalidad se configurará atendiendo a la oferta considerada en su conjunto y no exclusivamente al canon.

El PCAP establecerá parámetros objetivos que combinen una mejora extraordinaria del canon con una intensidad elevada de compromisos automáticos de servicio. La activación de dichos parámetros únicamente dará lugar al procedimiento contradictorio de justificación previsto en la LCSP y nunca a una exclusión automática.

16. Condición especial de ejecución

Se establecerá como condición especial de ejecución la separación y correcta gestión de los residuos generados por la actividad, incluyendo las fracciones cuya recogida separada resulte exigible conforme al sistema municipal y a la normativa aplicable.

17. Riesgo operacional

La concesión se ejecutará a riesgo y ventura de la persona concesionaria, que asumirá el riesgo operacional derivado de la explotación. Las estimaciones del estudio de viabilidad no constituyen garantía municipal de ingresos.

18. Gastos y suministros

Serán a cargo de la concesionaria, entre otros, los gastos de personal, aprovisionamientos, electricidad, agua, tasa de recogida de residuos, seguros, limpieza, mantenimiento ordinario, telecomunicaciones y restantes costes ordinarios de explotación.

19. Régimen de control y penalidades

Los pliegos incorporarán mecanismos de control sencillos y proporcionados sobre horarios, cierres, comidas y cenas comprometidas, nivel sustancial de la oferta hostelera, inventario, seguros y pago del canon.



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=BANOS>
90144708b0021d17b9b07ea21e0912061



Se tipificarán incumplimientos leves, graves y muy graves, con penalidades proporcionadas y mecanismos de requerimiento y restablecimiento cuando la prestación sea subsanable. El pago de una penalidad no eximirá del cumplimiento de la obligación contractual.

Los incumplimientos persistentes o reiterados de obligaciones esenciales o de compromisos determinantes de la adjudicación podrán producir las consecuencias contractuales previstas en la legislación y en el PCAP.

20. Responsable del contrato

Se designará responsable del contrato para el seguimiento de la ejecución, recepción de comunicaciones, comprobación de incidencias, control de compromisos e impulso de requerimientos o propuestas de penalidad cuando proceda.

21. Conclusión

La contratación proyectada resulta necesaria e idónea para garantizar la explotación estable del bar municipal. La configuración propuesta combina un nivel mínimo de servicio exigible con mejoras voluntarias y verificables, mantiene un canon reducido, favorece la concurrencia de pequeños operadores y empresas de nueva creación y transfiere al concesionario el riesgo operacional propio de la explotación.

Se considera, por ello, justificada la tramitación de la concesión de servicios mediante procedimiento abierto ordinario, con una duración máxima de cuatro años y valor estimado de 320.000 euros, IVA excluido.

En Baños de Ebro-Mañueta, a la fecha de la firma electrónica.