

MEMORIA JUSTIFICATIVA

1. Introducción

La presente memoria se redacta en cumplimiento de lo establecido en los artículos 28 y 116 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, a los efectos de justificar y determinar la configuración de los Pliegos, con todas sus características, requerimientos y matices, que han de regir el procedimiento de contratación de la Concesión Administrativa del "SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE DE LA PISCINA MUNICIPAL", debiendo publicarse la misma en el Perfil de Contratante del Órgano de Contratación, de conformidad con lo establecido en el Art. 63.3 a) del citado cuerpo legal.

El objeto del procedimiento es la concesión administrativa del uso privativo del siguiente bien de dominio público del Ayuntamiento de Dolores:

Edificación de cafetería-restaurante, de una sola planta, que cuenta con un almacén, dos aseos, una cocina, un salón (zona de barra y zona de público) y dos terrazas (una interior y una exterior).

Titular: Ayuntamiento de Dolores

Superficie Útil: 89,78 m2.

Superficie Construida: 101,91 m2. Superficie Terrazas: 198,00 m2.

Ubicación: Polideportivo Municipal. Avenida de la Alameda, s/nº (Ctra. Dolores-San Fulgencio). 03150 Dolores.

Código CPV: 55300000-3, Servicios de restaurante y de suministro de comidas

55330000-2. Servicios de cafetería

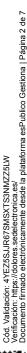
55410000-7, Servicios de gestión de bares

2. Descripción de la situación actual

El servicio se venía prestando en virtud de Contrato Administrativo Nº 2021-0011, suscrito en fecha 20 de octubre de 2021, en virtud de la Resolución de la Alcaldía de 30 de septiembre de 2021, por la que se adjudicaba la concesión de servicios de la Explotación del Bar-Restaurante de la Piscina Municipal. La duración de dicho título concesional quedó fijada en el plazo de 48 meses, a contar a partir del día siguiente al de formalización en documento administrativo de la concesión, la cual finalizaría el próximo 20 de octubre de 2025.

Iniciado expediente para la resolución del contrato por incumplimiento de las obligaciones del concesionario, mediante acuerdo de la Junta de Gobierno Local de







2 de mayo de 2024 se resolvió el contrato por incumplimiento de la obligación principal de contrato imputable al contratista.

Iniciado expediente de contratación Nº 1438/2024, mediante acuerdo de la Junta de Gobierno Local de 20 de junio de 2024 se declaró desierto el procedimiento al no haberse presentado ninguna oferta o proposición.

En base a ello resulta conveniente la tramitación de nuevo expediente de contratación, ajustando las condiciones del contrato a las necesidades del mercado.

3. Objeto del contrato

Es objeto del presente contrato la explotación de los servicios de Bar-Restaurante en las instalaciones deportivas municipales, el cual comprenderá la expedición de comidas y bebidas de toda clase, sin limitaciones en cuanto a su variedad y frecuencia, con respeto, en todo caso, de la normativa sectorial que fuera de aplicación.

La explotación deberá atender, como mínimo las siguientes necesidades del servicio:

Apertura del establecimiento durante, como mínimo, 180 días al año, siendo obligatoria la apertura durante los 90 días de verano (coincidiendo con la apertura de las piscinas municipales), repartiéndose los 90 días restantes durante el resto de año.

Se prestará una actividad de restaurante orientada a la dispensa de servicios tanto individuales como colectivos, teniendo en cuenta la necesidad de establecer un servicio permanente durante los meses de verano en los que la piscina esté abierta al público.

4. Insuficiencia de medios

La prestación del servicio de instalaciones deportivas, dadas las características intrínsecas al mismo, hace cuando menos conveniente, sino necesario, la prestación accesoria del servicio de bar-restaurante, tanto por la demanda de los usuarios como por la necesidad de proveer de bebidas y en general del servicio de hostelería. Dicha demanda se incrementa en la época estival con el servicio de piscina municipal.

Teniendo esto en cuenta, el Ayuntamiento carece del personal que requiere la prestación del servicio, por lo que se hace necesaria su contratación con personal ajeno al mismo.

Tfno. 965 72 65 26

5. Análisis Técnico

a. Consideraciones técnicas y requerimientos







Por los Servicios Técnicos Municipales se emitirá informe sobre el estado de las instalaciones, a tener en cuenta a la hora del cálculo de los costes de primer establecimiento y a tener en cuenta en el diseño de proyectos y ofertas a presentar por los licitadores.

b. Condiciones especiales de ejecución

Las condiciones especiales de ejecución para este contrato, de conformidad con el artículo 202 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, son las siguientes:

- La empresa contratista garantizará la igualdad entre mujeres y hombres en el trato, en el acceso al empleo, clasificación profesional, promoción, permanencia, formación, extinción, retribuciones, calidad y estabilidad laboral, duración y ordenación de la jornada laboral. Así mismo, durante la explotación de la concesión la empresa contratista mantendrá medidas que favorezcan la conciliación de la vida personal, familiar y laboral de las personas adscritas al servicio.
- Las nuevas contrataciones de personal que la empresa o empresas adjudicatarias de este contrato deban hacer para ejecutarlo deben efectuarse necesariamente entre personas que se encuentren en situación legal de desempleo, conforme a lo establecido en el artículo 267 del Real Decreto Legislativo 8/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General de la Seguridad Social y, cuando sea posible, entre colectivos con particulares dificultades de inserción en el mercado laboral definidos en la Ley.

6. Análisis Económico

a. Estudio de mercado y viabilidad.

Conforme al estudio de viabilidad redactado por los Servicios Económicos Municipales en fecha 9 de julio de 2024.

b. Precio del contrato y valor estimado del mismo:

Se fija inicialmente como canon anual a satisfacer por el concesionario al Ayuntamiento el siguiente, mejorable al alza por los licitadores.

	Importe	IVA	Importe total
Cánon anual	600,00€	Exento*	600,00€
Presupuesto base de licitación	1.200,00€	Exento*	1.200,00€

- * Conforme al Art. 7.9 de la Ley 37/1992, de 28 de diciembre, del Impuesto sobre el Valor Añadido, que determina la no sujeción al impuesto de las concesiones y autorizaciones administrativas.
- c. Valor estimado del contrato.





A efectos de lo previsto en el artículo 101.1.b) de la LCSP, el valor estimado del contrato es de 47.814,02 €, que se corresponde con el importe neto de la cifra de negocios (11.953,50 € para un período de 180 días), que según el método de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y el régimen especial simplificado del Impuesto sobre el Valor Añadido, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por los servicios objeto del contrato.

d. Estabilidad presupuestaria y Sostenibilidad financiera

Vista le incidencia de cualquier tipo de contratación sobre los gastos e ingresos de la entidad, es esencial, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 4 de la Ley Orgánica 2/2012, de 27 de abril, de Estabilidad Presupuestaria y Sostenibilidad Financiera, la valoración de la estabilidad presupuestaria y la sostenibilidad financiera de la misma.

El principio de sostenibilidad financiera, entendido como la capacidad de financiación de los compromisos de gasto presentes y futuros dentro de los límites de déficit, deuda pública y morosidad de deuda comercial, engloba tanto la deuda financiera, como la deuda comercial.

A este respecto, la intervención, emitirá informe en relación con la citada estabilidad presupuestaria y sostenibilidad financiera.

7. Análisis del Procedimiento

a. Justificación del procedimiento

El proceso de adjudicación seleccionado es el procedimiento abierto, que permite la máxima concurrencia competitiva, estableciendo una pluralidad de criterios de adjudicación incluyendo tanto el canon a satisfacer por la explotación como la valoración subjetiva del proyecto de prestación del servicio, de forma que se pueda obtener una buena y adecuada calidad del mismo maximizando a su vez los ingresos de la administración por dicha explotación.

b. Calificación del contrato

Este contrato tiene carácter de concesión de servicios, de acuerdo con lo establecido en el artículo 15 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público. aprobada el 9 de noviembre de 2017, (en adelante LCSP), en tanto en cuanto que es de aplicación a las entidades que integran la Administración Local (art. 3.1.a. LCSP), y se regirá en cuanto a su preparación, adjudicación, efectos y extinción, por esta Ley y sus disposiciones de desarrollo (art. 25.1.a) LCSP).

c. Análisis de ejecución por lotes

Se propone la concesión del servicio de forma unificada y no dividido en lotes, cuya justificación se basa en:

Tfno. 965 72 65 26





Favorecer la economía de medios y la eficiencia de los equipos de trabajo, pues de este modo el concesionario podrá minimizar los costes del servicio, al obtener una amortización razonable de medios y equipos. Así como optimizar la mano de obra necesaria para el desarrollo adecuado del contrato.

d. Duración

Se fija como plazo de la concesión el de DOS (2) AÑOS, contados desde la fecha de formalización del contrato, pudiéndose prorrogar por un período de 2 años más.

La explotación de la concesión se iniciará en un plazo no superior a TREINTA DÍAS desde la fecha de la firma del contrato.

8. Solvencia económica y financiera y solvencia técnica

a. Solvencia económica y financiera.

La solvencia económica y financiera del empresario deberá ser acreditada mediante cualquiera de los siguientes medios, de los señalados en el art. 87 LCSP:

- 1. Volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiere el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles, de importe igual o superior al 70% del valor estimado del contrato, acreditado mediante la aportación de certificación bancaria, cuentas anuales o declaración del empresario indicando el volumen de negocios global de la empresa. Además de los anteriores medios de acreditación, cuando el contrato no esté sujeto a regulación armonizada, el volumen anual de negocios también podrá acreditarse mediante la presentación de cualquier modelo oficial declarado ante la Agencia Tributaria donde este quede reflejado.
- 2. Justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe igual o superior a 300.000,00 euros.

b. Solvencia técnica.

Plaza General Llopis, 1

La solvencia podrá acreditarse por alguno de los medios previstos en el art. 90 LCSP, y preferentemente mediante la aportación de la siguiente documentación:

Relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en el curso de los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70% del valor estimado del contrato. Dicha relación vendrá avalada por certificados de buena ejecución emitidos por la parte contratante.

Cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiendo por tal aquella que tenga una antigüedad inferior a cinco años, su solvencia técnica se acreditará mediante declaración indicando la maquinaria, material y

Tfno. 965 72 65 26







equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos o prestaciones, a la que se adjuntará la documentación acreditativa pertinente cuando le sea requerido por los servicios dependientes del órgano de contratación.

9. Justificación de los criterios que se tendrán en consideración para adjudicar el contrato

De conformidad con lo establecido en el artículo 145 de la Ley de Contratos del Sector Público, los criterios que se tendrán en consideración para adjudicar el contrato serán los siguientes:

El proyecto de gestión y explotación del servicio a implantar, hasta 40 PUNTOS.

Se valorará de la siguiente forma:

- a.- Memoria descriptiva del modelo de explotación, utilización del espacio, distribución temporal de los servicios, diseño, decoración, acabados, etc.: Hasta 10 puntos.
- b.- Recursos materiales: Elementos y máguinas complementarias que aportará la adjudicataria del servicio, diseño, decoración, acabados, materiales, etc.: Hasta 10 puntos.
- c.- Uso de nuevas tecnologías: Hasta 2 puntos.
- d.- Medidas de ahorro energético: hasta 5 puntos.
- e.- Calidad en el empleo: Compromiso de integrar en la plantilla personal con contrato indefinido: Hasta 3 puntos.
- f.- Actividades complementarias: Junto con el proyecto se presentará una memoria de actividades complementarias dirigidas a la dinamización comercial y fomento de las potencialidades turísticas del municipio de Dolores. Para ello, habrá de proponer la celebración de eventos específicos relacionados con las distintas festividades locales, jornadas gastronómicas temáticas de productos locales, actividades de difusión de los recursos gastronómicos y turísticos en general de la comarca de la Vega Baja, eventos especialmente dirigidos a la población extranjera residente en el entorno, etc. Deberán programarse, al menos, un número de 4 eventos anuales: Hasta 10 puntos.
- El canon ofertado, hasta 40 PUNTOS
- Mejoras, a determinar en el pliego de prescripciones técnicas: Hasta 20 PUNTOS

10. Conclusiones

Plaza General Llopis, 1

Se considera necesaria la licitación de este procedimiento de contratación, con las características preceptuadas, en aras a la continuación de la prestación de un servicio necesario para el interés público. Se pretende su continuación, así como su optimización y mejora.

Tfno. 965 72 65 26





DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

Cód. Validación: 4YEZ5SJJR67SMSXTS3NMZZ5LW Verificación: https://dolores.sedelectronica.es/ Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 7 de 7