



**MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONCESIÓN DE DOMINIO PÚBLICO
PARA LA EXPLOTACION DE UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN Y PROMOCIÓN
ENOGASTRONÓMICA ANEJO AL MUSEO PATIO HERRERIANO DE ARTE
CONTEMPORÁNEO ESPAÑOL DE VALLADOLID, DENOMINADO “VALLADOLID ORIGEN”**

De conformidad con el artículo 96.2 de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, del Patrimonio de las Administraciones Públicas (en adelante LPAP), según el cual, para la iniciación de oficio de cualquier procedimiento de otorgamiento de concesión, el órgano competente deberá justificar la necesidad o conveniencia de la misma para el cumplimiento de los fines públicos que le competen, por lo cual se emite la presente memoria justificativa de la necesidad de iniciar el expediente de concesión de un espacio, denominado Valladolid Origen, en el Museo Patio Herreriano de Arte Contemporáneo Español, para la realización de actividades de restauración y de promoción enogastronómica, de acuerdo con lo siguiente:

1.- LA NECESIDAD DE LA ADMINISTRACIÓN A LA QUE SE PRETENDE DAR SATISFACCIÓN MEDIANTE LA CONCESIÓN.

La Fundación Municipal de Cultura del Ayuntamiento de Valladolid (en adelante, FMC) es un organismo autónomo, dependiente de la Concejalía de Educación y Cultura, siendo responsable de la gestión del Museo Patio Herreriano de Arte Contemporáneo Español de Valladolid. Este museo tiene un edificio anexo, cuyo último destino fue de uso hostelero, espacio en el cual se está realizando una obra de adecuación como centro de promoción de la enogastronomía y de los alimentos de calidad de Valladolid, incluido en el Proyecto “Valladolid Ciudad Creativa” con cargo a una subvención recibida de fondos europeos Next Generation EU, dentro del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (en adelante PSTD) de la Junta de Castilla y León 2022-2025, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Así en la actuación 14 del PSTD, se incluye la actuación Valladolid Creative Tourism Network, y tal y como se describe en la correspondiente ficha, esta consiste en el impulso de un proyecto de turismo creativo en Valladolid, apoyado en la estrategia y trayectoria de las entidades locales relacionadas con las industrias culturales y creativas, indicando que se impulsará el Proyecto Valladolid Origen en el Patio Herreriano.

Objetivos específicos de la actuación:



- Situar a Valladolid como destino de referencia en la activación del turismo creativo y su conexión con la gastronomía, la cultura del vino y el territorio.
- Apoyar a las propuestas de creatividad locales
- Renovar el modelo y la narrativa turística de Valladolid

Del importe total de la obra de adecuación que se está llevando a cabo y del suministro del equipamiento, la cantidad financiada con cargo a este proyecto del PSTD, es de 500.000 €.

En la memoria justificativa de la necesidad de realizar el contrato de obra y suministro de adecuación del espacio, se indica que, con esta actuación, se pretende impulsar un proyecto de turismo creativo en Valladolid, apoyado en la estrategia y trayectoria de Valladolid relacionada con la industria cultural y turística. En este sentido, el Ayuntamiento entiende el turismo creativo como un turismo que busca la autenticidad de los productos y que entiende estos productos como la oportunidad de realizar estancias vinculadas al aprendizaje y vivencia de experiencias reales y relacionadas con la gastronomía y el vino, en un entorno cultural, el museo “PATIO HERERRIANO”, y sometido a parámetros de sostenibilidad y de regeneración del entorno social y urbano.

El espacio de restaurante del Museo del Patio Herreriano estuvo arrendado durante varios años, desarrollándose la actividad de restauración y cafetería encontrándose en estos últimos años sin uso, tras el cese del anterior concesionario, por lo que resulta necesario iniciar la tramitación de una nueva concesión.

Los objetivos de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 que se consiguen con el impulso de este espacio, son los siguientes:

Objetivo número 8 “Trabajo decente y crecimiento económico”, al recogerse como meta 8.3 el “fomento de pequeñas y medianas empresas: De aquí a 2030, promover políticas orientadas al desarrollo que apoyen las actividades productivas, la creación de puestos de trabajo decentes, el emprendimiento, la creatividad y la innovación, fomentar la formalización y el crecimiento de las microempresas y las pequeñas y medianas empresas.

Con la creación de este nuevo espacio y su concesión para explotación comercial por la iniciativa privada se están creando posibilidades de negocio a las que pueden concurrir pequeñas y medianas empresas que van a contribuir al desarrollo del tejido económico y social de la ciudad.



También dentro de ese objetivo número 8, como meta 8.9: De aquí a 2030, elaborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales.

El espacio de Valladolid Origen tiene como objetivo fundamental la promoción del turismo a través de la difusión de los vinos y de los productos agroalimentarios de calidad de Valladolid y su entorno.

Objetivo número 11 “Ciudades y Comunidades Sostenibles”, al recogerse como meta 11.4 Patrimonio Cultural y Natural: Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo.

Valladolid Origen en cuanto espacio que forma parte de un monasterio donde está ubicado el completo museístico PATIO HERRERIANO va a potenciar y verse beneficiado de la oferta cultural que el museo representa. Dotar de finalidad y atractivo turístico a estos espacios que contribuyen a preservar el patrimonio cultural de la ciudad.

La descripción del edificio, de acuerdo con la certificación catastral, es la que se muestra a continuación, siendo la superficie del espacio destinado a ocio hostelería de 334 metros cuadrados:



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE HACIENDA Y FUNCIÓN PÚBLICA

SECRETARÍA DE ESTADO DE HACIENDA

DIRECCIÓN GENERAL DEL CATASTRO

CERTIFICACIÓN CATASTRAL DESCRIPTIVA Y GRÁFICA

Referencia catastral: 6030202UM5163A0001EP

DATOS DESCRIPTIVOS DEL INMUEBLE					
Localización: CL JORGE GUILLEN 6 47003 VALLADOLID [VALLADOLID]					
Clase: Urbano		Valor catastral [2018]: 4.720.355,92 €			
Uso principal: Cultural		Valor catastral suelo: 2.377.509,42 €			
Superficie construida: 10.693 m2		Año construcción: 2002		Valor catastral construcción: 2.342.846,50 €	
Titularidad					
Apellidos Nombre / Razón social	NIF/NIE	Derecho	Domicilio fiscal		
AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID	P4718700J	100,00% de propiedad	PZ MAYOR 1 47001 VALLADOLID [VALLADOLID]		
Construcción					
Esc./Plta./Prta.	Destino	Superficie m²	Esc./Plta./Prta.	Destino	Superficie m²
/00/01	CULTURAL	3.069	/01/01	CULTURAL	1.055
/02/01	CULTURAL	1.503	/03/01	CULTURAL	1.717
/04/01	CULTURAL	1.068	/-1/01	ALMACEN	1.664
/00/03	OCIO HOSTEL.	334	/02/02	CULTURAL	283

El concesionario podrá disponer de una terraza de ubicación en la zona adyacente al espacio objeto de la concesión y que tendrá una superficie autorizada máxima de 96 metros cuadrados. Las condiciones para la autorización de ocupación del dominio público para la instalación de una terraza vendrán determinadas por lo dispuesto en la



Ordenanza reguladora de terrazas en la vía pública aprobada por el Ayuntamiento Pleno en sesión celebrada el 3 de marzo de 2015 y publicada en el B.O.P. de 21 de marzo de 2015 y sujeto a las tasas que por ocupación del dominio público para la instalación de terraza vienen establecidas en las correspondientes Ordenanzas Fiscales

La concesión de un espacio para la restauración y promoción enogastronómica viene motivada en razones de interés público y en la eficiencia en la asignación y utilización de los recursos públicos:

- Se trata de un espacio vacío que es preciso volver a poner en marcha, y en el cual se está realizando una importante obra de adecuación, con un equipamiento muy singular, ocupando una cava un lugar central en el edificio, que permitirá la promoción y difusión de vinos con las denominaciones de origen de nuestra provincia y de los productos enogastronómicos locales.
- Amortización de las inversiones realizadas, puesta en valor del patrimonio cultural y dinamización del entorno en el que se encuentra el espacio enogastronómico y de la ciudad.
- Cumplimiento de los objetivos fijados en el PSTD 2022-2025, “Proyecto Valladolid Ciudad Creativa”.
- Rentabilización del patrimonio que gestiona la FMC, siendo una fórmula muy adecuada para los intereses de esta entidad, por una parte, se aprovecha la experiencia, conocimientos y saber hacer de la iniciativa privada y por otro, se obtienen unos ingresos derivados del canon. Por otro lado, durante el periodo de concesión, determinados gastos derivados del restaurante: suministros de luz, agua, calefacción, mantenimientos y reparaciones, etc., serán asumidos por el ccesionario.

2.- NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE

Se trata del uso privativo de un bien del dominio público, por lo que el presente negocio jurídico se califica de concesión de dominio público, considerando que, el interés general no se encuentra en la prestación de un servicio público determinado, sino en la propia explotación del bien.

El negocio jurídico definido tiene la calificación de concesión administrativa para la utilización privativa del dominio público, de acuerdo con los artículos 86.3 de la LPAP, y 78.1.a del Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales (en adelante, RBEL).



La utilización privativa del espacio, por parte de un particular, excluye la utilización por otros particulares, por lo cual está sujeto a concesión administrativa, que implica que el usuario no tiene un derecho preexistente sobre el edificio, sino que se crea un nuevo derecho a su favor, que en todo caso será de utilización y explotación, sin que se altere la titularidad del bien, que en ningún caso se trasladará al concesionario, con cumplimiento de los principios de inalienabilidad.

El bien objeto de la concesión se encuentra perfectamente identificado, así como depurada su situación física y jurídica. Consta en el expediente los Pliegos de Prescripciones Técnicas y de Cláusulas Administrativas Particulares, que definen de forma específica el objeto de la misma.

Será de aplicación lo dispuesto en el art. 93 de la LPAP, y el RBEL, quedando excluida del ámbito de la LCSP, tal y como se recoge en el propio artículo 9 de dicha norma, aplicándose, tal y como prevé el art. 4, los principios de esta Ley para resolver las dudas y lagunas que pudieran presentarse.

La presente concesión se registrará:

- Por los pliegos de cláusulas administrativas particulares y prescripciones técnicas
- Por la oferta económica y técnica de quien resulte adjudicatario.

En lo no recogido de forma expresa en los citados documentos, se registrará por lo dispuesto en la normativa reguladora de los bienes de las Entidades Locales, así como por las restantes disposiciones del régimen local, directamente aplicables:

- La Ley de Patrimonio de las Administraciones Públicas (LPAL) y su Reglamento de desarrollo (RLPAL), en aquellos artículos que sean de aplicación plena y básica.
- La Ley Reguladora de las Bases de Régimen Local y el Texto Refundido de las Disposiciones Legales Vigentes en Materia de Régimen Local (RDL 781/1986, de 18 de abril)
- El Reglamento de Bienes de las Entidades Locales (RBEL)
- Los principios de contratación pública de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público (LCSP) y su normativa de desarrollo.
- Supletoriamente, se aplicarán las demás normas de derecho administrativo y en su defecto las de derecho privado.

3.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

De acuerdo con el art. 93 de la LPAP y el artículo 78.2 del RBEL, el otorgamiento de concesiones se realizará por concurrencia, mediante procedimiento abierto, en el que se pueden presentar todos los licitadores.



4.- CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL Y ECONÓMICA Y FINANCIERA.

4.1.- SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL

La solvencia técnica se acreditará, obligatoriamente, mediante uno de los siguientes medios:

1. Una relación de los principales contratos similares al objeto de este pliego realizados en los últimos cinco años que incluya el importe, fechas y beneficiarios públicos o privados de los mismos, debiendo constar acreditado la existencia de, al menos, un contrato similar. Se entenderá por contrato similar aquel cuyo objeto cubra la mayoría de las prestaciones establecidas en el apartado segundo del Pliego de prescripciones técnicas.

2. Acreditación de un mínimo de 10 años de experiencia empresarial como titular de un establecimiento de hostelería con categoría de restaurante, y que, a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes para concurrir a esta licitación, cuente con, al menos, una estrella Michelin y/o un Sol Repsol y/o una marca de reconocimiento profesional equivalente en el sector de la restauración.

4.2.- SOLVENCIA ECONÓMICA O FINANCIERA

Solvencia económica se acreditará, obligatoriamente, con uno de los siguientes medios:

1. Deberá justificarse una cifra de negocios en el ámbito de la actividad que esta concesión comporta (es decir, en el ámbito hostelero) declarada en cada uno de los dos últimos ejercicios, equivalente a 600.000 euros (seiscientos mil euros) anuales, acreditada mediante copia simple de la declaración a la AEAT en el modelo 390. Alternativamente podrá acreditarse mediante una declaración apropiada de entidad financiera en la que se indique que la empresa tiene una solvencia adecuada y suficiente para la realización del objeto del contrato por el importe y durante el tiempo de desarrollo del mismo.

Este alto nivel de solvencia exigida es pareja a unos requisitos de solvencia técnica, donde se exige una elevada experiencia empresarial y unos reconocimientos profesionales solo al alcance de empresarios y profesionales con muchos años de andadura en el sector y que, por ello, tienen un elevado volumen de facturación en este tipo de negocios.



2. Justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales/actividad. El seguro será del tipo de los seguros contra daños regulados en la Ley 50/1980, de 8 de octubre, de Contrato de Seguro, en los artículos 73 a 76, referidos al seguro de responsabilidad civil, y deberá estar contratado previamente a la presentación de las proposiciones, siendo el asegurado el propio licitador. La cuantía mínima por la que deberá estar suscrito el seguro será de 601.012,10 euros, y deberá mantener su vigencia durante todo el tiempo de duración de la concesión.

5.- CRITERIOS QUE SE TENDRÁN EN CONSIDERACIÓN PARA ADJUDICAR EL CONTRATO. JUSTIFICACIÓN.

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta más ventajosa para los intereses municipales se han establecido criterios no matemáticos o evaluables mediante juicios de valor y criterios matemáticos o evaluables mediante fórmula.

5.1.- CRITERIOS MATEMÁTICOS: De 0 a 25 puntos

5.1.1 Precio, al alza, del canon: De 0 a 20 puntos

La mayor cantidad de alta ofertada sobre el precio del canon objeto de licitación, será valorado con la máxima puntuación establecida para este criterio; la oferta que no realice ninguna alta con 0 puntos, atribuyéndose a los restantes importes (cantidades) de alta ofertados la puntuación que proceda proporcionalmente, por el procedimiento de regla de tres simple directa.

La formulación matemática de este sistema de valoración es la siguiente:

$$P_i = Zx \frac{T - O_i}{T - O_m}$$

Dónde:

P_i es la puntuación correspondiente a la oferta que se está valorando

Z es la puntuación máxima del criterio económico

T es el tipo de licitación

O_m es la oferta económica más alta

O_i es la oferta económica que se está valorando



Si la empresa no presenta un precio por encima del tipo de licitación, esto es, $T = 0_i$

, entonces $P_i = 0$

5.1.2. Descuento lineal sobre los precios oficiales del establecimiento para actividades organizadas por la FMC o la SMTVA: De 0 a 5 PUNTOS

Porcentaje de descuento lineal a aplicar al precio de los servicios del concesionario en actividades organizadas por la FMC o la SMTVA.

Se puntuará con un máximo de 5 puntos la propuesta de descuento más alto de las presentadas y 0 puntos a la propuesta que no ofrezca ningún descuento. El resto de ofertas se valorarán de forma proporcional aplicando una regla de tres simple directa.

5.2. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR: De 0 a 75 puntos

**5.2.1.- PROYECTO GENERAL DE FUNCIONAMIENTO Y GESTIÓN DEL SERVICIO:
De 0 a 25 puntos**

Habrà de presentarse un apartado en su Proyecto enogastronómico que permita valorar la adecuada organización empresarial, así como la adecuación del planteamiento a las instalaciones, incluyéndose las determinaciones que se consideran necesarias con referencia al desarrollo de actividades gastronómicas y de restauración. Se especificará el número y organización de la plantilla de personal que dispondrá para mantener un óptimo nivel de calidad en el desarrollo de la explotación. Especificación de horarios de apertura al público.

5.2.2.- PROGRAMA ENOGASTRONÓMICO GENERAL: De 0 a 30 puntos

Se realizará teniendo una exposición del proyecto de oferta enogastronómica que el licitador pretenda desarrollar incidiendo en la originalidad y la calidad culinaria y enológica propuesta y la categoría y el perfil profesional del equipo humano que se incorpore directamente al proyecto.

5.2.3. PROGRAMACIÓN ESPECIAL DE PROMOCIÓN ENOGASTRONÓMICA: De 0 a 10 puntos



Se hará referencia al programa de acciones para la promoción enogastronómica del espacio concesionado, valorándose la inclusión de acciones innovadoras o complementarias con otros que se realizan en la ciudad, con especial atención al conocimiento y mejora del conjunto de acciones de promoción enogastronómica que se desarrolla por las diferentes instituciones públicas y privadas del destino en la materia y que contribuyan a su impulso nacional e internacional.

5.2.4.- PLAN SOCIAL y MEDIOAMBIENTAL.: De 0 a 10 puntos

5.2.4.A) Plan social: De 0 a 5 puntos

Los licitadores presentarán un apartado dentro del “Proyecto enogastronómico” con esta denominación en el que se analice y realicen propuestas concretas en la ejecución de la concesión y que no hayan sido exigidos como obligaciones sociales del concesionario en el apartado E.1.1. de este Pliego. Concretamente, podrá realizar propuestas en los siguientes campos:

- **Medidas de accesibilidad**
- **Nueva contratación de personas de colectivos con dificultades de acceso al mercado laboral, sin que ello implique el despido o reducción de jornada de otro personal integrado previamente en la plantilla de la empresa. En especial se tendrán en cuenta a las mujeres víctimas de malos tratos.**
- **Programa de estabilidad en el empleo de los trabajadores que ejecuten materialmente la concesión.**
- **Medidas concretas de prevención, seguridad y salud laboral a aplicar durante la ejecución material de la concesión.**
- **Medidas específicas de formación de los trabajadores directamente relacionados con la ejecución de la concesión.**
- **Plan de igualdad efectiva en el trabajo de mujeres, hombres y otras personas con identidad sexual diferente, implicados en la ejecución de la concesión.**
- **Plan de conciliación de la vida laboral y familiar del personal que ejecute la concesión, con especial atención a las familias monomarentales y monoparentales y la previsión de servicios específicos de apoyo a la conciliación tanto de trabajadores como de usuarios de las obras y servicios municipales. Se valorará la organización de actividades educativas inclusivas o complementarias dirigidas a personas dependientes (por edad o enfermedad) de los usuarios de servicios**



culturales, artísticos o de ocio en general. que permitan compatibilizar la asistencia a dichos servicios con las responsabilidades familiares de los usuarios.

- Aplicación en la ejecución de la concesión de principios de responsabilidad social empresarial y de compra pública ética, incorporando a la ejecución productos de «comercio justo».
- Consideraciones en relación con la «Memoria de accesibilidad» del proyecto y, en su caso, mejora de la misma, tanto para personas con cualquier tipo de discapacidad, incluida la intelectual.
- En el caso de subcontratación, propuesta de realizarla con Centros Especiales de Empleo de Iniciativa Social y Empresas de Inserción Sociolaboral, u otras empresas de economía social, cooperativas, autónomos y/o micropymes de cualquier tipo.
- Contratación del personal en categorías profesionales superiores a las mínimas exigidas en el PPT, siempre dentro de la adecuación a las funciones que deben desempeñarse.

5.2.4.B) Plan Medioambiental: De 0 a 5 puntos

Los licitadores presentarán un apartado dentro del “Proyecto enogastronómico” con esta denominación en el que se analice y realicen propuestas concretas en la ejecución de la concesión y que no hayan sido exigidos como obligaciones medioambientales del concesionario en el apartado E.1.1. de este Pliego. Concretamente, podrá realizar propuestas en los siguientes campos:

- Identificación de los trabajos a realizar que pueden generar impactos medioambientales, y las medidas correctoras o compensatorias propuestas: minimización en el empleo de agua o reutilización de aguas depuradas; empleo de maquinaria y herramientas menos contaminantes; utilización de maquinaria y métodos de trabajo con menor emisiones de ruidos; medidas de reducción de consumo de energía y combustible en la maquinaria y demás vehículos, y menores emisiones de CO2 de los mismos etc.
- Medidas de vigilancia y gestión medioambiental durante los trabajos y en relación con los materiales y maquinaria empleada en los trabajos objeto de la concesión, atendiendo a la menor generación y mejor gestión de residuos, etc.
- Medios materiales a emplear en la ejecución de los trabajos, valorando la innovación e incorporación de alta tecnología, eficiencia y sostenibilidad ambiental,



en los bienes, servicio o procesos constructivos, maquinaria y materiales a utilizar en la ejecución de la concesión.

- Cualidades medioambientales de los materiales a emplear en la ejecución de la concesión y/o de los bienes o servicios objeto de la misma. Se valorarán los productos medioambientalmente más sostenibles, atendiendo a aspectos como el ciclo de vida de los materiales, su mayor vida útil, mayor eficiencia energética, menores necesidades de conservación y mantenimiento, aportación de productos y/o sistemas productivos que hayan sido elaborados cumpliendo los estándares de Comercio Justo (recogidos en el Art. 2 de la Resolución del Parlamento Europeo sobre “Comercio Justo y Desarrollo” nº 2245/2005 (INI), y acreditado mediante certificación de la Organización Mundial de Comercio Justo -WFTO, sello FAIRTRADE (Organización Internacional de Etiquetado de Comercio Justo), u otro medio de prueba equivalente).
- Menor huella de carbono en el proceso de ejecución de la concesión. Se tendrán en cuenta aspectos como la menor distancia entre el centro de producción y de implantación del bien o servicios objeto de la concesión o la utilización de maquinaria o vehículos con combustibles menos contaminantes.
- Reducción de embalajes o utilización de embalajes sostenibles.
- Referencias específicas a la economía circular de los trabajos y/o bienes objeto de la concesión, entendiéndose por tal que el valor de los productos, los materiales y los recursos se mantenga en la economía durante el mayor tiempo posible y se reduzca al mínimo la generación de residuos.
- Realizar acciones de comunicación y difusión ambiental en relación con la ejecución de la concesión, destacando el mantenimiento o mejora de los recursos naturales que puedan verse afectados por la misma: difusión en redes sociales, cartel informativo en el emplazamiento del espacio objeto de concesión, comunicación directa con los usuarios o destinatarios.
- Establecer una política de compras ambientalmente correctas, evitando el consumo de recursos procedentes de fuentes no sostenibles, favoreciendo lo que contengan ecoetiqueta, aparataje más eficiente y con menor necesidad de conservación (clase A), productos fácilmente reciclables (ej. vasos, papel...) Empleo de productos de baja toxicidad para el entorno (ej. productos de limpieza).
- Aplicar criterios de selección de proveedores de acuerdo con criterios de gestión ambiental.
- Empleo de productos de producción ecológica y estacional, así como comercio justo.
- Empleo preferente de productos agroalimentarios “Km 0”



6.- OBLIGACIONES CONTRACTUALES ESENCIALES DE LA CONCESIÓN

Se consideran obligaciones contractuales esenciales cuyo incumplimiento, de conformidad con lo establecido en el art. 100 de la LPAP, será causa de resolución de la concesión, además del incumplimiento de aquellas propuestas incluidas en la oferta que han sido objeto de valoración en la adjudicación, las siguientes:

1. No cumplir con la obligación de explotación del espacio denominado “Valladolid Origen”, de conformidad con lo establecido en los pliegos que rigen la concesión, tanto el PCAP como el PPT, y a su oferta, en cuanto sea aprobada por la FMC.

2. Por cierre del espacio denominado “Valladolid Origen” durante plazo superior a dos meses, sin autorización expresa de la FMC.

3. No formalizar la concesión en documento administrativo en la forma establecida en el pliego.

4. No satisfacer el canon en la forma prevista en el pliego de cláusulas administrativas particulares, la apertura del procedimiento de recaudación ejecutiva podrá dar lugar a la extinción de la concesión.

5. Subarrendar, gravar, ceder o traspasar a terceros los derechos y obligaciones derivados de la concesión sin autorización de la FMC.

6. No realizar el mantenimiento preventivo y correctivo, reparaciones y sustituciones de las instalaciones objeto de concesión, dando lugar a deterioros graves del bien.

7. No dedicar los bienes objeto del contrato a los usos señalados en los pliegos que rigen esta concesión.

8. No conservar, reparar, mantener reponer y limpiar a su cargo las instalaciones objeto de concesión, así como la porción de dominio público que las rodea.

9. No responder de la seguridad y buen funcionamiento de las instalaciones objeto de concesión y, consiguientemente no contratar seguros de daños materiales y de responsabilidad civil para cubrir los posibles daños que puedan sufrir los diversos elementos instalados, así como los que se puedan ocasionar a terceros por



cualquier causa, debiendo supervisar la FMC el contenido de las referidas pólizas, que el concesionario deberá modificar a requerimiento de ésta.

10. No ejercer el concesionario de modo real, efectivo y continuo, la dirección del personal que destina a la ejecución de la concesión, asumiendo todas las obligaciones y derechos inherentes a la condición de empleador: negociación colectiva; concesión de permisos, vacaciones y licencias; control de la asistencia al trabajo y productividad; pago de los salarios, cotizaciones a la Seguridad Social y retención del IRPF; cumplimiento de la normativa en formación y prevención de riesgos laborales, etc.

11. No designar el concesionario un representante que será el único interlocutor entre la empresa y la FMC, y no velar por la correcta ejecución de las prestaciones objeto de la concesión.

12. Incurrir el adjudicatario en infracciones de carácter muy grave que pusieran en peligro la buena ejecución de la concesión.

Estos incumplimientos serán causa de resolución de la concesión, salvo que por la FMC se considere que la actuación es aislada y susceptible de reconducción, y que la resolución de la concesión no resulta conveniente para el interés del servicio en cuestión, en cuyo caso se sustituirá por la penalización correspondiente.

7.- CANON DE LA CONCESIÓN.

En el art. 80.7º del RBEL se establece que en las concesiones se fijará el canon que hubiera de satisfacer el concesionario a la entidad local, que tendrá el carácter de tasa.

De conformidad con el art. 20 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, Las entidades locales, en los términos previstos en esta ley, podrán establecer tasas por la utilización privativa o el aprovechamiento especial del dominio público local. Y en este caso, el art. 24 establece que el importe de dichas tasas se fijará, con carácter general, tomando como referencia el valor que tendría en el mercado la utilidad derivada de su explotación o aprovechamiento si los bienes afectados no fuesen de dominio público. Y añade que, cuando se utilicen procedimientos de licitación pública, el importe de la tasa vendrá determinado por el valor económico de la proposición sobre la que recaiga la concesión, autorización o adjudicación.



A estos efectos, se ha tenido en cuenta la GUÍA METODOLÓGICA PARA VALORACIONES MUNICIPALES DE TERRENO, APROVECHAMIENTOS Y EDIFICACIONES EN SITUACIÓN BÁSICA DE SUELO URBANIZADO. Así, el apartado 5 de la guía, hace referencia a los criterios para valoración de inmuebles edificados con características normales, indicando que para la valoración de esos inmuebles para los que exista un mercado regular, resulta de aplicación la metodología de tasación conjunta de suelo y edificación que, de acuerdo con lo dispuesto en los arts. 24.2 del Texto Refundido de la Ley del Suelo y 24 Reglamento de Valoraciones de la Ley del Suelo habrá de realizarse por el método de comparación. Y de acuerdo con el art. 24.1 de este Reglamento, se prevé la consideración de un conjunto estadísticamente significativo de transacciones reales o de ofertas cuyo número sea igual o superior a seis muestras comparables que permitan establecer el valor de sustitución en el mercado del inmueble objeto de valoración con un grado de certidumbre suficiente.

Siguiendo este procedimiento de valoración, tal y como se especifica en el informe de valoración del canon concesional, que forma parte del expediente de la concesión, se llega a la valoración de que el precio de alquiler por metro cuadrado de los locales de la zona cercana al espacio Valladolid Origen y destinados a actividades de hostelería es de 12,28 €/m².

Por lo tanto, el precio de alquiler del espacio Valladolid Origen sería:

Importe por metro cuadrado	Superficie total	Importe total
12,28 €/m ²	334 m ²	4.101,52€

Sin embargo, tal y como se señala en el informe de valoración del canon, anteriormente mencionado, se aplica un índice corrector que supone una minoración en un 10% en el precio del mercado del espacio objeto de la concesión, por los motivos que se exponen en el citado informe y que llevan a una fijación del canon concesional en: $4.101,52 \text{ €} * 0.9 = 3.690,90 \text{ €}$

Por lo tanto, el precio del canon que será objeto de licitación, al alza, es de **3.690,90 €/MES.**

8.- GARANTÍAS EXIGIBLES AL CONCESIONARIO



En virtud de lo dispuesto en el art. 90.1 del RBEL, la garantía exigible al concesionario se calcula en el porcentaje del 3% sobre el valor neto del dominio público a ocupar del bien.

El valor del dominio público a ocupar por el concesionario, según se extrae del informe de valoración del canon concesional, que forma parte del expediente de la concesión, se ha fijado en 579.393,14 €.

Por lo tanto, el licitador que hubiera presentado la oferta económicamente más ventajosa deberá constituir una garantía definitiva equivalente al 3% del valor del dominio público ocupado: $579.393,14 \text{ €} \times 3\% = \underline{17.381,79 \text{ €}}$, en el plazo de DIEZ DIAS HABILDES contados a partir del siguiente a aquél en que hubiera recibido el requerimiento.

La acreditación de la constitución de la garantía definitiva podrá realizarse por medios electrónicos todo ello en aplicación de lo previsto en los artículos 107 y 150.2 de la LCSP.

8.- LA DECISIÓN DE NO DIVIDIR EN LOTES EL OBJETO DE LA CONCESIÓN.

La explotación del espacio de Valladolid Origen constituye una unidad funcional, generándose sinergias entre la prestación del servicio de restauración y la promoción enogastronómica -difícil de diferenciar en muchas ocasiones- que no es susceptible de división en lotes.

9.- REVISIÓN DE PRECIOS

Cada año se revisará el precio del canon anual a pagar por el concesionario, prórroga, en su caso, incluida, utilizando la regla de valoración señalado en el art. 4.3.6 de la Ley 2/2015, de 30 de marzo, de desindexación de la economía española, para el arrendamiento de bienes inmuebles y que consiste en la variación anual del índice de precios del alquiler de oficinas, a nivel autonómico, publicado por el Instituto Nacional de Estadística, a fecha de cada revisión, tomando como trimestre de referencia el que corresponda al último índice que estuviera publicado en la fecha de revisión del contrato.

Los motivos que se señalan para la revisión anual del canon son:



- La propia metodología empleada en la GUÍA METODOLÓGICA PARA VALORACIONES MUNICIPALES DE TERRENO, APROVECHAMIENTOS Y EDIFICACIONES EN SITUACIÓN BÁSICA DE SUELO URBANIZADO en la que, en un primer momento, se calcula el valor del inmueble a través del Servicio on line de Valoración de la Junta de Castilla y León, mediante el empleo de coeficientes que *“se ponderan y actualizan periódicamente”*.
- Su ubicación, en la zona centro de la ciudad, donde los locales vienen experimentando un incremento en su precio de mercado; incremento de precio que se refleja en el índice de precios de alquiler de oficinas.
- La concesión se realiza sobre un local que ha sido rehabilitado en este mismo año 2024 y va acompañada de una dotación de materiales y equipos de una alta gama de calidad que reduce considerablemente el volumen de la inversión necesaria por el concesionario para la puesta en explotación del bien objeto de la misma.
- Revaloración del entorno y con las sinergias que se van a producir, tras la rehabilitación del cercano monasterio de las Madres Dominicas de Santa Catalina de Siena y su explotación como “Centro de la Cultura del Vino”, con el centro de Valladolid Origen como espacio de promoción de la enogastronomía y de los alimentos de calidad.

La primera revisión tendrá lugar en el mes de enero de 2027.

10.- DURACIÓN DE LA CONCESIÓN

El plazo de duración de la concesión será de 15 años, admitiéndose una sola prórroga de 5 años de duración previo acuerdo de las partes, a contar desde el día siguiente al inicio de las actividades objeto de la concesión.

El concesionario está obligado a iniciar dichas actividades en el plazo máximo de 3 meses desde la fecha de formalización de la concesión, después de haber pedido las licencias, autorizaciones y/o permisos necesarios, salvo por retrasos imputables a la Administración, en cuyo caso, el plazo de inicio de la concesión será el del día siguiente a la obtención de dichos permisos.

11.- ESTABILIDAD PRESUPUESTARIA Y SOSTENIBILIDAD FINANCIERA



El local anexo al Museo Patio Herreriano de Arte Contemporáneo Español, denominado “Valladolid Origen”, ha sido objeto de una remodelación y reforma dado el estado de deterioro en el que se encontraba por falta de uso.

La financiación de este proyecto ha sido sufragada, en parte, con fondos europeos Next Generation UE en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia por un importe de 500.000 €.

La remodelación y adaptación que se ha hecho del local y la incorporación de equipos de cocina de alta tecnología y moderno mobiliario tiene por objeto su explotación como establecimiento de restauración y promoción de productos enogastronómicos con altos estándares de calidad, tanto en lo que se refiere a la prestación de servicios culinarios no centrados solo en el servicio de comidas por grandes profesionales de la cocina con una trayectoria reconocida, sino también en la realización de talleres, catas, maridajes, organización de eventos de carácter congresual y trascendencia turística, como en lo que se refiere al suministro de productos alimenticios de calidad: con denominación de origen, singulares y propios de nuestra tierra, con aplicación de criterios de bienestar animal y sostenibilidad ambiental...

Todo ello supone un retorno económico, intangible difícil de valorar, por el valor añadido que el espacio en sí mismo supone de atracción turística como centro de exposición, degustación y cata de productos agroalimentarios y de vinos de alta calidad, y, por otro lado, como actividad de restauración complementaria a la museística que se desarrolla en el complejo Patio Herreriano de Arte Contemporáneo Español, del que forma parte.

La concesión demanial para la explotación del espacio “Valladolid Origen” va a suponer la percepción de unos ingresos por la FMC a través del canon anual durante todo el período de vida de la concesión y que va a ser objeto de revisión por períodos quinquenales de tiempo. El importe de canon anual, al alza, es de **3.690,90 €/MES** y su valoración se ha realizado teniendo en cuenta la realidad del mercado, tal y como hemos señalado en el apartado séptimo de esta memoria justificativa y en el informe que obra en el expediente de esta concesión demanial. El canon permitirá hacer frente a los gastos de reparación de las instalaciones que sea preciso acometer durante la vida útil del mismo.

Como también se indica en los pliegos que rigen esta concesión, todos los gastos derivados del pago de los distintos suministros, de los impuestos, tasas y precios



públicos que puedan gravar las instalaciones y la actividad que en ellos se desarrolle, terraza incluida, serán realizados por el concesionario.

Por otro lado, a la finalización del período concesional, el local deberá retornar a la FMC en las condiciones de conservación en las que se cedió y los equipos y mobiliario en el grado de conservación debido en las condiciones debidas a un normal uso y mantenimiento. A la finalización del periodo concesional los técnicos designados por la FMC serán los encargados de inspeccionar el estado de las instalaciones, equipo y mobiliario y, resultado de su informe, se requerirá del concesionario la realización de las obras y reparaciones que, en su caso, fuesen necesarios para revertir a la FMC los espacios y equipos objeto de la concesión en las condiciones anteriormente mencionadas.

Por todo ello consideramos que en la ejecución de esta concesión se cumplen los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad financiera consagrados en la Ley Orgánica 2/2012, de 27 de abril.

12.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Se considerará infracción sancionable toda acción u omisión del concesionario que suponga un quebranto de las exigencias especificadas en los Pliegos de cláusulas administrativas particulares y técnicas.

Las infracciones se clasificarán en leves, graves y muy graves de conformidad con lo establecido en la LPAP (art. 192 y siguientes), atendiendo al perjuicio causado a los usuarios y al interés general.

En los pliegos que rigen esta licitación, igualmente, se estable un régimen de sanciones, también clasificadas como leves, graves y muy graves y la sanción pecuniaria que llevan asociadas. Se establecen criterios de graduación de las sanciones en función del importe de los daños causados, al valor de los bienes o derechos afectados, a la reiteración por parte del responsable y al grado de culpabilidad de este o, como atenuante, la corrección por el infractor de la situación creada por la comisión de la infracción en el plazo señalado para ello.

Existen también una serie de obligaciones del concesionario consideradas de carácter esencial cuyo incumplimiento puede dar lugar a la resolución de la concesión.

Igualmente, se señala el procedimiento para el reconocimiento de las infracciones y la imposición de las sanciones correspondientes.



13.-PLAZO DE GARANTÍA

No se establece plazo de garantía sobre el estado de las instalaciones, equipos y mobiliario al final del período de la concesión, posible prórroga incluida. Como ya se ha señalado, por parte de la FMC se designarán los técnicos encargados de inspeccionar el estado en que se encuentran aquellos, ordenando a la vista de los resultados de la inspección técnica, la ejecución de obras y trabajos de reparación y reposición que se estimen necesarios para mantener el dominio público, los equipos y mobiliario en las condiciones previstas. Las obras y trabajos de reparación o reposición que deban efectuarse serán por cuenta del concesionario.

14.- PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

En este contrato no se manejan datos de carácter personal.

15.- COMPOSICIÓN DE LA MESA.

La mesa de contratación que ha de valorar la documentación y ofertas de este contrato estará integrada por las personas siguientes:

Presidencia:

Titular: Carmelo Irigoyen Amo, Gerente de la Fundación Municipal de Cultura.

Suplente: Ana Cristina Vadillo Matesanz, Directora del Área de Educación y Cultura del Ayuntamiento de Valladolid.

Vocales:

Titulares: Oscar Macías Cuadrado, Secretario Delegado de la Fundación Municipal de Cultura.

Rafael Mozo Amo, Interventor Delegado de la Fundación Municipal de Cultura.

Suplentes: María Cruz Martínez Alonso, Jefa de la Secretaría Ejecutiva del Área de Educación y Cultura del Ayuntamiento de Valladolid.

M^a Victoria Martín San Juan, Técnico de la Intervención Municipal.

Secretaría:

Titular: Ana Vergara Quintas, Técnico jurídico de la Fundación Municipal de Cultura.

Suplentes: Elena Parrilla de Diego, Técnico jurídico de la Fundación Municipal de Cultura.

Cesar Ignacio Nieto Sinovas, Técnico jurídico de la Fundación Municipal de Cultura



La mesa estará asistida por un Comité de Expertos que será el encargado de realizar la evaluación de los criterios evaluables mediante juicios de valor.

Los miembros de ese Comité serán:

- Ana Isabel Mellado Fraile, Directora del Área de Turismo, Eventos y Marca Ciudad del Ayuntamiento de Valladolid.
- Juan Manuel Guimeráns Rubio, Gerente de la SMTVA y Director Técnico de la Red Saborea España.
- Rodrigo Criado del Rey Sáez, Técnico de Enogastronomía de la SMTVA.
- Carmelo Irigoyen Amo, Gerente de la Fundación Municipal de Cultura.
- Juan Diego Gómez Ribón, Técnico de Servicios Generales del Museo Patio Herreriano.

16.- DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTO DE INTERESES

Los firmantes de esta memoria declaramos expresamente que no nos encontramos en ninguna situación susceptible de generar conflicto de intereses en relación con el contrato para el que he redactado la misma y que informaré sin dilación al órgano de contratación de cualquier situación que constituya o pueda dar lugar a un conflicto de intereses; conocemos que un conflicto de intereses puede plantearse, en particular, por razones de intereses económicos, afinidades políticas o territoriales, razones familiares o afectivas o cualquier otro interés compartido, que pudieran llegar a comprometer mi imparcialidad en el procedimiento de contratación en cuestión.

Valladolid, a la fecha de la firma electrónica

Carmelo Irigoyen Amo

EL GERENTE DE LA FMC