

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

EXPEDIENTE N.º 2024_EXP_F204_0001211-CDRB/2024/0004057

CONTRATO PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO NO PÚBLICO DE BAR-RESTAURANTE EN EL CONSORCI DE LES DRASSANES REIALS I MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

CONTRATO	
Tipo	Contrato administrativo de concesión de servicio no público, mediante procedimiento abierto con pluralidad de criterios de adjudicación.
Presupuesto base de licitación máximo	Canon mínimo fijo mensual de 835,00 € (mensual) IVA excluido Canon mínimo variable anual del 15 % sobre el resultado positivo (<i>si se obtienen beneficios en la cuenta de resultados</i>)
Descripción	Concesión del servicio no público de bar-restaurante en el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES APLICABLE AL EXPEDIENTE DE CONCESIÓN DEL SERVICIO NO PÚBLICO DEL CONSORCI DE LES DRASSANES REIALS I MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

PROCEDIMIENTO ABIERTO

ÍNDICE

- 1) DATOS RELATIVOS A LA FASE DE LICITACIÓN Y DE ADJUDICACIÓN**
 - 1.1) Definición del objeto del contrato.
 - 1.2) Necesidad e idoneidad del contrato.
 - 1.3) Régimen económico del contrato.
 - 1.4) Aplicaciones presupuestarias.
 - 1.5) Duración del contrato y posibles prórrogas.
 - 1.6) Valor estimado.
 - 1.7) Tramitación del expediente y procedimiento de adjudicación.
 - 1.8) Perfil del contratante.
 - 1.9) Presentación de proposiciones.
 - 1.10) Condiciones mínimas y medios de acreditación de la solvencia económica y financiera y profesional o técnica y otros requisitos.
 - 1.11) Criterios de adjudicación.
 - 1.12) Criterios de desempate.
 - 1.13) Plazo para la adjudicación.
 - 1.14) Variantes.
 - 1.15) Ofertas anormalmente bajas.
 - 1.16) Garantía provisional.
 - 1.17) Garantía definitiva.
 - 1.18) Presentación de documentación.
 - 1.19) Formalización del contrato.
- 2) DATOS RELATIVOS A LA FASE DE EJECUCIÓN**
 - 2.1) Derechos y obligaciones de las partes.

- 2.2)** Condiciones especiales de ejecución.
- 2.3)** Modificación del contrato.
- 2.4)** Régimen de pago del canon.
- 2.5)** Revisión de precios.
- 2.6)** Incumplimientos.
- 2.7)** Penalidades.
- 2.8)** Causas de resolución.
- 2.9)** Reversión de las instalaciones en el Consorci.
- 2.10)** Plazo de garantía del contrato.
- 2.11)** Cesión.
- 2.12)** Subcontratación.
- 2.13)** Confidencialidad de la información.
- 2.14)** Régimen jurídico de la contratación.
- 2.15)** Notificaciones y uso de medios electrónicos.
- 2.16)** Obligaciones laborales, sociales, fiscales, de protección de datos personales, y medioambientales del contratista.
- 2.17)** Seguros.
- 2.18)** Sitio de prestación del servicio objeto del contrato.
- 2.19)** Responsable del contrato.
- 2.20)** Protección de datos de carácter personal.

3) DATOS ESPECÍFICOS DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS

3.a) DATOS ESPECÍFICOS DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS

3.a.1) Sistema de determinación del precio del contrato

3.a.2) Comprobaciones, en el momento de la recepción, de la calidad del objeto del contrato

3.a.3) Facultad del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona sobre mantenimiento de estándares de calidad en la prestación del servicio

3.a.4) Planificación preventiva en caso de concurrencia empresarial

3.a.5) Información sobre las condiciones de subrogación en contratos de trabajo

3.a.6) Propiedad de los trabajos

Anexo I Modelo de declaración responsable procedimiento abierto

Anexo II Modelo de proposición evaluable de acuerdo con criterios automáticos

1) DATOS RELATIVOS A LA FASE DE LICITACIÓN Y DE ADJUDICACIÓN:

1.1) Definición del objeto del contrato

Es objeto del presente pliego la contratación, promovida por el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, de la concesión del **Servicio de bar-restaurant en el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona**, de acuerdo con lo especificado en el Pliego de prescripciones técnicas.

Los objetivos son:

- a) Ofrecer el servicio de desayunos, aperitivos, comidas, cenas o cualquier consumición establecida en el bar-restaurant.
- b) Ofrecer servicios de *catering* a petición del Consorci y/o para las empresas que alquilen espacios al Consorci, en régimen de no exclusividad.
- c) Realizar todas las actividades correspondientes a efectos de ofrecer el servicio de restauración, desde la compra, el aprovisionamiento, la recepción y el almacenamiento de las materias primas, la preparación y la elaboración de los productos alimenticios hasta la prestación del servicio final al usuario, además de todas las operaciones de limpieza y mantenimiento y las que se consideren necesarias.

De acuerdo con la previsión del artículo 99.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, este contrato responde a las necesidades de la Administración contratante y se determinará y concretará a partir de las propuestas de ejecución planteadas en la oferta seleccionada como ganadora conjuntamente con las prescripciones técnicas establecidas en el pliego correspondiente.

Esta contratación no se divide en lotes, dado que este servicio se configura como una unidad única de imposible división.

El código CPV que corresponde es el siguiente:

- 55330000-2 (servicios de cafetería)
- 55300000-3 (servicios de restaurante y suministro de comidas)

1.2) Necesidad e idoneidad del contrato

Las necesidades administrativas a satisfacer, la idoneidad del objeto del contrato, la justificación del procedimiento, la **no división en lotes**, de los criterios de adjudicación y el resto de requerimientos recogidos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante, la "LCSP") están acreditados en el expediente.

1.3) Régimen económico del contrato

1.3.1. Transferencia del riesgo operacional en la concesión y carácter estimativo de las previsiones económicas

La concesionaria prestará y gestionará el servicio de bar-restaurante asumiendo el riesgo operacional, de acuerdo con el artículo 15.2 de la LCSP que regula el contrato de concesión de servicios.

En este sentido, la concesionaria tendrá como contrapartida el derecho a explotar el servicio de bar-restaurante y a percibir los correspondientes importes derivados de la aplicación de los precios de los productos que se ofrezcan.

La adjudicación de la concesión implicará la transferencia al concesionario del riesgo operacional, con la condición de que las previsiones económicas tienen carácter estimativo.

A efectos meramente informativos y para calcular la cifra potencial de usuarios del servicio de bar-restaurante, los licitadores disponen de datos sobre el personal que utiliza las instalaciones en el punto 2 del Pliego de prescripciones técnicas de esta contratación.

Esta información es estimativa y no generará ninguna expectativa de negocio mínimo.

La concesión de servicios públicos puede aplicarse tanto a servicios públicos como a servicios que no sean públicos, entendidos estos últimos como integrantes de unas actuaciones constituidas por utilidades que son recibidas por terceros, aunque la prestación no responda a una obligación derivada de la competencia de la Administración. Aunque no haya título competencial, concurre el de la titularidad del inmueble donde debe prestarse este servicio al que hay que dar cobertura contractual, ya que se produce una explotación económica y una transferencia del riesgo operacional.

El servicio de bar-restaurante del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona se configura como **concesión de servicio no público**, ya que su oferta, aunque aporte utilidad para terceros (los usuarios), no se integra como competencia del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, que ostenta un derecho sobre el espacio y dependencia en la que se prestará el servicio.

1.3.2. Canon

La concesionaria deberá abonar al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona:

- **Canon fijo:** Un canon mínimo fijo **mensual** de **835,00 €**, más 175,35 € en concepto del 21 % de IVA, por la utilización de los espacios destinados a bar-restaurante del Consorci. Este canon podrá ser mejorado como criterio de adjudicación en la cláusula 1.11.
- **Canon variable:** Un canon mínimo variable **anual** del **15 %** sobre el resultado positivo anual del servicio (*si se obtienen beneficios en la cuenta de resultados*). Este canon (porcentaje) podrá ser mejorado como criterio de adjudicación en la cláusula 1.11.

Los licitadores tendrán que igualar o aumentar este importe (canon fijo mensual) y porcentaje (canon variable anual) en su oferta y deberán indicar el IVA a aplicar mediante partida independiente (solo en el canon fijo).

ADVERTENCIA:

Se excluirá al licitador que ofrezca un importe inferior al canon fijo mínimo mensual o al porcentaje del canon variable anual, IVA excluido.

Los cánones quedarán fijados definitivamente de acuerdo con la oferta formulada por quien resulte adjudicatario.

1.3.3. Contraprestación económica

Los ingresos estimados son de **3.512.300 €**, que es la media anual en concepto de los precios privados satisfechos por los usuarios para los diferentes productos que consumen en el bar-restaurante y para los gastos de suministro (agua, gas, electricidad y teléfono), los cuales producen un ahorro para la concesionaria y de los que se hará cargo directamente el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, de acuerdo con la previsión económica de ingresos durante los años de concesión (vigencia inicial) establecida en el **anexo V** del Pliego de prescripciones técnicas de la presente contratación. Junto con estos ingresos, la concesionaria deberá prever y asumir los gastos para la adquisición de los productos ofrecidos, alimentos, retribuciones de los empleados, limpieza de la cocina, tributos, mantenimiento de los equipos y otros gastos de material fungible de acuerdo con su oferta.

1.3.4. Precios máximos de los productos a ofrecer en el servicio de bar-restaurante:

En el anexo II de los pliegos de prescripciones técnicas (PPT) se establece una propuesta de precios máximos a aplicar para los servicios que se ofrecen en el bar-restaurante del Museu Marítim de Barcelona. Estos productos se tendrán que ofrecer obligatoriamente por la concesionaria. Los precios máximos de los menús (ordinario, ejecutivo y medio menú) podrán ser mejorados en la propuesta económica de la concesionaria (criterio 4) y el resto de productos podrán ser rebajados si lo considera conveniente la concesionaria.

La concesionaria prestará el servicio no público de bar-restaurante directamente a los usuarios; será necesario que los productos que ofrezca estén debidamente relacionados en un listado de precios, que deberá exhibirse en un sitio visible. El usuario, por su parte, abonará directamente a la concesionaria los productos adquiridos para la consumición.

De acuerdo con la cláusula 2.1 por lo que respecta a los derechos de la concesionaria, esta, previa autorización por parte del Consorci, podrá ofrecer otros productos compatibles y adecuados con los objetivos del servicio, aplicando los precios correspondientes, que deberán ser autorizados por el responsable del contrato, por parte del Consorci.

Los precios máximos de los productos que deberá suministrar de forma obligatoria la concesionaria a los usuarios (café e infusiones, bebidas sin y con alcohol, repostería, tapas y aperitivos, bocadillos fríos y calientes y comidas) quedan determinados en el anexo II del Pliego de prescripciones técnicas (PPT).

Todos los precios mencionados, así como los de los productos que pueda ofrecer la concesionaria aparte de los obligatorios, pueden ser aumentados hasta un 5 % del precio de venta al público, IVA incluido, cuando los productos se sirvan en el jardín del bar-restaurante, redondeándose a los céntimos 0 o 5 más próximos en caso necesario.

Los usuarios tendrán que abonar directamente a la empresa concesionaria los precios de los productos.

Los usuarios podrán abonar sus consumiciones y servicios con tarjeta (*las más comunes*) y también en efectivo.

1.3.5. Gastos de suministros continuos

Los gastos de los consumos de gas, electricidad, agua, teléfono y la conexión en internet son a cargo del Consorci. Asimismo, el Consorci se hará cargo de la climatización del interior del bar-restaurante, la limpieza de los espacios comunes (cristaleras, pavimento, servicios, terraza, servicio de desatascos de las cañerías de residuos de la grasa, etc.) y el tratamiento de las plagas, de acuerdo con la información detallada en el PPT de la presente contratación.

1.4) Aplicaciones presupuestarias

El canon (fijo y variable) se ingresará en la aplicación presupuestaria 333.55000 de los presupuestos de ingresos del Consorci de los años 2024, 2025, 2026, 2027 y 2028.

1.5) Duración del contrato y posibles prórrogas

En cuanto a la duración:

El contrato tendrá una duración inicial de 4 años, a contar desde la firma desde el inicio de la prestación del servicio no público, prevista para **el 1 de agosto de 2024**.

La fecha de inicio de la prestación del servicio se fijará en el contrato de acuerdo con el artículo 35.1.g) de la LCSP.

En cuanto a la prórroga:

El contrato será prorrogable, de forma expresa, por un periodo de 4 años, sin que la duración de su vigencia, incluida la prórroga, pueda exceder de 8 años.

En la memoria se justifica la prórroga, con una duración superior a los 5 años, de acuerdo con el artículo 29.4 de la LCSP.

La prórroga será obligatoria para el contratista cuando esta se haya comunicado con una antelación mínima de 2 meses a la finalización de la duración del contrato.

1.6) Valor estimado

El valor estimado del contrato, a efectos de lo dispuesto en el artículo 101 y concordantes de la LCSP, es de **7.978.230,90 € (SIETE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS TREINTA EUROS CON NOVENTA CÉNTIMOS), IVA excluido**, que incluye la estimación de los ingresos anuales previstos para la vigencia inicial del contrato más la posible prórroga.

Para determinar el importe del valor estimado del contrato, se ha utilizado el método de cálculo consistente en el sumatorio de todos los bienes, suministros y servicios que el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona pone a disposición de la empresa concesionaria y que son necesarios para la prestación de los servicios objeto de concesión, todo conforme al estudio económico establecido en el **anexo V del PPT**.

- Estimación de ingresos previstos durante la vigencia inicial del contrato y la posible prórroga: **7.751.696 €**, de acuerdo con el estudio económico recogido en el anexo V del PPT y solo considerando los datos, previendo que el contrato se iniciará el 1 de agosto de 2024 hasta el 31 de julio de 2028.
- Valor de algunos electrodomésticos, muebles y herramientas propiedad del Consorci que se ponen a disposición del concesionario, detallados en el anexo III del PPT. El valor es de 91.047,38 € menos la amortización acumulada de 21.365,82 €**, que da un total del valor de **69.681,56 €**.
- Valor del patrimonio del espacio adscrito a las tareas del concesionario, que se calcula prorrateando el valor catastral de todo el recinto del Consorci a los 760 m² de superficie del bar-restaurante, resultando un importe anual de 19.606,68 €. Multiplicando este valor por 4 años + 4 años de prórroga, tenemos un importe de **156.853,46 €**.

- El valor estimado del contrato es, por tanto, la suma de 7.751.696 €, 69.681,56 € y 156.853,46 €, que es igual a **7.978.230,90 €**.

***Para el importe consignado se ha tomado como referencia la amortización acumulada de varios bienes que proporciona el programa específico que el Consorci dispone. Existen otros bienes que están totalmente amortizados y, por lo tanto, no se ha tenido en cuenta su valor de amortización.*

Todas las menciones de este pliego a cuantías, importes, valores, presupuestos o equivalentes se entenderán sin IVA, a menos que se disponga otra cosa de forma expresa.

1.7) Tramitación del expediente y procedimiento de adjudicación

La contratación, que se tramitará de forma ordinaria, está sujeta a regulación armonizada y es susceptible de recurso especial en materia de contratación, y se llevará a cabo mediante:

- Procedimiento **abierto** y la adjudicación con pluralidad de criterios de adjudicación, en virtud de lo establecido en los artículos 145, 146, 159,6 y concordantes de la LCSP.

1.8) Perfil de contratante

Para consultar los pliegos y el resto de los documentos relacionados con la presente contratación, así como la composición de la Mesa de Contratación, en su caso, se debe acceder al Perfil de contratante a través de la siguiente dirección:

<https://contractaciopublica.gencat.cat>

Información a los interesados

Asimismo, de conformidad con el artículo 138.3 de la LCSP, se puede proporcionar a los interesados en el procedimiento de licitación que lo soliciten información adicional sobre los pliegos y otra documentación complementaria como muy tarde, 4 días antes de que finalice el plazo fijado para la presentación de ofertas, a condición de que lo hayan solicitado al menos 8 días antes del transcurso del plazo de presentación de las proposiciones o de las solicitudes de participación.

En el caso de incidencias o consultas técnicas en la preparación o envío de la oferta u otras consultas relacionadas con la Plataforma de Contratación Pública, se puede poner en contacto con el SAU TIC (de lunes a viernes, de 8.00 a 20.00 h) mediante:

- ✓ Buzón de correo electrónico: sau.tic@pautic.gencat.cat indicando en el asunto del correo "Código 31: PSCP-herramientas de licitación electrónica" e indicando en el mensaje la siguiente información:
 - Fecha y hora de la incidencia

- Código de expediente
 - Órgano de contratación
 - Fecha y hora límite de presentación de la oferta
 - Nombre de la empresa + datos de contacto
 - Impresión de pantalla con el mensaje de error
 - Descripción de las operaciones realizadas y del problema surgido
- ✓ Teléfono: 900 924 009 + extensión 1 (canal preferente para incidencias que se produzcan en las últimas 24 h del plazo de presentación de ofertas)

1.9) Presentación de proposiciones

Las proposiciones se presentarán en la forma, plazo y lugar indicados en el anuncio de licitación, mediante la herramienta Sobre Digital, integrada en la Plataforma de Servicios de Contratación Pública de Cataluña, accesible en el perfil de contratante indicado en la cláusula 1.8 del presente pliego.

Toda la información relativa al Sobre Digital se puede consultar en el documento "**Instrucciones sobre el uso de medios electrónicos en los procedimientos de contratación**" publicado en el perfil de contratante.

Cualquier duda en relación con la presentación de ofertas se puede consultar en el Servicio de Contratación, en la dirección electrónica scon.publicitat@diba.cat y en el teléfono 934 022 564, de 9.00 a 14.00 h de lunes a viernes no festivos en la ciudad de Barcelona.

Dicha documentación se deberá presentar en cualquiera de las lenguas cooficiales de Cataluña, firmada electrónicamente, **en tres sobres**, en los términos siguientes:

SOBRE A

Contendrá la documentación administrativa siguiente:

- Declaración responsable, firmada electrónicamente, de cumplimiento de las condiciones establecidas legalmente para contratar con el sector público, de acuerdo con el modelo de documento europeo único de contratación (DEUC).

El DEUC se rellenará de conformidad con las indicaciones que constan en la Guía rápida para el licitador, publicada en el perfil de contratante de la Diputación de Barcelona.

- Declaración responsable, firmada electrónicamente, para el cumplimiento de las condiciones establecidas para contratar con el sector público conforme a la normativa nacional, de acuerdo con el modelo que consta como **anexo 1 del PCAP**.

(Los modelos de estas declaraciones se podrán descargar en la Plataforma)

Las condiciones establecidas legalmente para contratar se deben cumplir antes de la finalización del plazo de presentación de proposiciones y subsistir en el momento de perfección del contrato, de acuerdo con el artículo 140.4 LCSP.

De conformidad con el artículo 140.3 LCSP, los licitadores se obligan a aportar, en cualquier momento antes de la propuesta de adjudicación, toda la documentación exigida cuando les sea requerida, y sin perjuicio de lo establecido en la cláusula 1.18) del presente Pliego.

SOBRE B

Contendrá la documentación técnica, firmada electrónicamente, relativa a los criterios de adjudicación que dependan de un juicio de valor.

ADVERTENCIA:

La documentación que contienen los sobres precedentes (A y B) no puede incluir ninguna información que permita conocer el contenido del sobre C, relativo a los criterios evaluables de forma automática. El incumplimiento de esta obligación puede implicar la exclusión de la licitación.

SOBRE C

Contendrá la proposición, firmada electrónicamente, relativa a los criterios de adjudicación evaluables de forma automática, de acuerdo con el modelo del **anexo 2 del PCAP**.

(El modelo de la proposición se podrá descargar en la Plataforma)

1.10) Condiciones mínimas y medios de acreditación de la solvencia económica y financiera y profesional o técnica y otros requisitos

El licitador tendrá que cumplir las condiciones siguientes:

■ Disponer de la siguiente solvencia:

a) **Solvencia económica y financiera:**

- Medios: Volumen anual de negocios del licitador referido al mejor ejercicio dentro de los tres (3) últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de la actividad del empresario y de la presentación de ofertas.

Mínimo: Por un importe mínimo de 500.000,00 € en alguno de los tres (3) ejercicios mencionados.

Acreditación documental: Cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito; en caso contrario, las depositadas en el registro oficial en el que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán el volumen anual de negocio mediante los libros de inventarios y cuentas anuales legalizadas por el Registro Mercantil. En el supuesto de que el empresario individual no estuviera obligado a legalizar sus libros en el registro mercantil, deberá acreditar el volumen anual de negocios mediante una declaración firmada con los justificantes de sus operaciones durante aquel año.

b) Solvencia profesional o técnica:

- Medios: 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 como máximo los tres (3) últimos años, que incluya objeto, importe, fechas y destinatario, público o privado, de estos, firmada por el representante legal de la empresa.

Mínimo: En esta relación deben constar los servicios de características similares al objeto del contrato, por un importe mínimo de 400.000 €, en alguno de los tres (3) ejercicios mencionados.

Acreditación documental:

- Cuando los servicios se hayan realizado en entidades del sector público, hay que aportar certificados expedidos o visados por el órgano competente, mediante una declaración firmada por el representante legal de la empresa licitadora.
- Cuando los servicios se hayan llevado a cabo en entidades del sector privado, mediante un certificado expedido por la empresa destinataria de dichos servicios o, en su defecto, mediante una declaración firmada por el representante legal de la empresa licitadora.

c) Clasificación empresarial como medio alternativo para acreditar la solvencia económica y técnica:

La solvencia económica y técnica mínima requerida en los apartados anteriores podrá acreditarse, alternativamente, con la clasificación empresarial en el grupo, subgrupo y categorías que se detallan a continuación:

- Grupo: M; subgrupo: 6; categoría actual: 3 o superior

1.11) Criterios de adjudicación

Los criterios que tener en cuenta a la hora de considerar cuál es la mejor proposición en cuanto a relación calidad-precio serán, de forma decreciente, los que se indican a continuación, de acuerdo con la ponderación que se detalla para cada uno de ellos.

ADVERTENCIA:

Las propuestas no podrán incluir enlaces. En caso de que consten, estos no se tendrán en cuenta para hacer las valoraciones de las ofertas

Se valorará teniendo en cuenta la definición y el detalle de la propuesta y el ajuste a las necesidades de las tareas asociadas a cada uno de los siguientes subapartados:

Criterios que dependen de un juicio de valor (30 %):

- Criterio 1: Memoria técnica sobre la metodología y el plan para explotar el servicio de bar-restaurant.....hasta 30 puntos

Esta memoria contendrá los subapartados que se detallan a continuación. La extensión de la memoria no podrá superar el límite de 30 páginas (10 páginas para cada subapartado), escritas a doble carta con interlineado exacto (14) y en letra Arial, tamaño 11.

- **Propuesta de presentación de una propuesta metodológica de planificación operativa del servicio.....hasta 10 puntos**

Se valorará la calidad de los contenidos de la propuesta en relación con la presentación, la claridad de la exposición y la funcionalidad de la metodología expuesta, que incluya: la presentación del modelo de negocio y la descripción del servicio (organización, gestión, coordinación, planificación, seguimiento y recursos a utilizar).

Plan de puesta en marcha del servicio: Se indicarán las tareas y el calendario para su plena implementación y puesta en marcha (hay que garantizar al máximo la continuidad del servicio). En este apartado no se hablará de calendario de obras.

- Dimensionado y organización del personal y propuesta de adscripción a los diferentes servicios.

- Procedimientos de atención al cliente y protocolos de resolución de incidencias (picos de trabajo, limpieza, etc.).
- Gestión de los residuos y política ambiental, con las instrucciones de trabajo y los procedimientos que se realizan en el servicio de cocina.

- Plan de mantenimiento de las instalaciones.

Se valorarán las propuestas de mejora en relación con los pliegos que mejor garanticen la excelencia del servicio, la accesibilidad de todos los públicos y la buena atención al visitante.

No se valorará la información que se considere superflua o innecesaria. La valoración será clasificada y, al mismo tiempo, puntuada según el baremo que a continuación se detalla:

Insuficiente: se otorgan 0 puntos

Para la propuesta en la que la información aportada no se ajuste al proyecto o bien se considere insuficiente en cada uno de los aspectos sujetos a valoración.

Aceptable: se otorga 1 puntos

Para la propuesta que, en general, recoja y desarrolle los aspectos sujetos a valoración, si bien presente alguna carencia de carácter no esencial o el grado de desarrollo, descripción y detalle se considere básico y/o estandarizado.

Buena: se otorgan 5 puntos

Para la propuesta que recoja y desarrolle todos los aspectos sujetos a valoración de forma ajustada al proyecto.

Muy buena: se otorgan 10 puntos

Para la propuesta que recoja y desarrolle todos los aspectos sujetos a valoración y que, además, incorpore otros aspectos que permitan mejorar el desarrollo del servicio. El alto grado de desarrollo, descripción y detalle se considera por sí mismo y en su globalidad como mejora.

- **Propuesta de oferta gastronómica.....hasta 10 puntos.**

Para definir el estilo, la calidad y las condiciones de cómo se prestará el servicio, debe incluir, como mínimo, el listado de productos, sus precios (PVP), menús y carta de temporada. Hay que indicar la rotación de las cartas y los menús y presentar, como mínimo, un ejemplo de menú por temporada.

En relación con el *pack* de desayuno de la cafetería para el personal que presta servicios en el Museu: hay que definir en qué consistirá y su precio

de venda* (IVA incluído). *El precio de venta no será objeto de valoración en este apartado.

Asimismo, se propondrán los *packs* de *catering* asociados al alquiler del auditorio:

- *packs* de desayunos (*coffee-break*) (café, zumos, pastas, cafés, bocadillos pequeños, etc.) por persona;
- *packs* de picoteo o bandejas *business* (refrescos, agua, zumos, *nuggets*, croquetas, fruta, embutidos, sándwiches, etc.) por persona.

La valoración se hará de forma integral, en base a criterios de calidad, variedad, rotación y relación precio/calidad. Se valorará la propuesta que mejor garantice la excelencia del servicio, la adecuación a las necesidades del Museu y la accesibilidad de todos los públicos.

No se valorará la información que se considere superflua o innecesaria. La valoración será clasificada y, al mismo tiempo, puntuada según el baremo que a continuación se detalla:

Insuficiente: se otorgan 0 puntos

Para la propuesta en la que la información aportada no se ajuste al proyecto o bien se considere insuficiente en cada uno de los aspectos sujetos a valoración.

Aceptable: se otorga 2 puntos

Para la propuesta que, en general, recoja y desarrolle los aspectos sujetos a valoración, si bien presente alguna carencia de carácter no esencial o el grado de desarrollo, descripción y detalle se considere básico y/o estandarizado.

Buena: se otorgan 5 puntos

Para la propuesta que recoja y desarrolle todos los aspectos sujetos a valoración de forma ajustada al proyecto.

Muy buena: se otorgan 10 puntos

Para la propuesta que recoja y desarrolle todos los aspectos sujetos a valoración y que, además, incorpore otros aspectos que permitan mejorar el desarrollo del servicio. El alto grado de desarrollo, descripción y detalle se considera por sí mismo y en su globalidad como mejora.

- :
- **Para la presentación de una propuesta de inversión para la mejora de las instalaciones..... hasta 10 puntos.**

Se valorará la presentación de hasta un máximo de dos propuestas de inversión, a razón de 5 puntos por propuesta, que vayan acompañadas de una memoria de actuaciones en la que se incluya el coste de inversión por propuesta (que no podrá ser superior a 30.000,00 €, IVA excluido) y el calendario de ejecución a lo largo de la duración del contrato.

Las propuestas tendrán por objeto la mejora del equipamiento desde el punto de vista funcional y/o estético y que se ajusten a la línea de interiorismo y posicionamiento del Museu Marítim de Barcelona. En cualquier caso, serán objeto de validación por los responsables del Consorci.

Se valorará a razón de:

Inadecuada: se otorgan 0 puntos.

Propuesta que no tenga ninguna relación con la cultura marítima ni con los valores del Museu Marítim de Barcelona.

Adecuada: se otorgan 5 puntos

Propuesta gastronómica correcta que esté alineada con la cultura marítima y con los valores del Museu Marítim de Barcelona. Presentación sencilla pero correcta.

Sobresaliente: se otorgan 10 puntos.

Propuesta gastronómica que incorpore elementos de calidad, presentación de modernidad y de cocina catalana de diseño (alta gastronomía).

Criterios evaluables de forma automática (70 %)

- **Criterio 2:** Mejora (aumento) en el canon fijo mensual.....hasta 20 puntos

Se asignarán 0 puntos a las ofertas iguales al canon fijo mínimo mensual y la máxima puntuación al canon más elevado, y el resto de ofertas se puntuará de forma proporcional en función de los aumentos.

- **Criterio 3:** Mejora (aumento) en el porcentaje de canon variable anual.....hasta 20 puntos

Se asignarán 0 puntos a las ofertas iguales al porcentaje de canon variable mínimo anual (15 %) y la máxima puntuación al canon más elevado, y el resto de ofertas se puntuará de forma proporcional en función de los aumentos.

- **Criterio 4: Disminución en los precios de los menús del servicio de bar-restaurante.....hasta 10 puntos**

Se asignarán 0 puntos a las ofertas iguales al precio de licitación, la máxima puntuación a la oferta más baja y el resto de ofertas de forma proporcional en función de las bajas.

Sistema para calcular la oferta del licitador y el precio de licitación:

- Oferta del licitador: se hará el sumatorio del precios de los menú (*ordinario y ejecutivo*) y del precio del medio menú ofrecidos por el licitador, IVA excluido. El resultado de la suma es la oferta del licitador.
- Precio de licitación: se hará el sumatorio del precio máximo de licitación del menú (*ordinario y ejecutivo*) y del precio máximo de licitación del medio menú, IVA excluido. El resultado de la suma es el precio de licitación.

ADVERTENCIA:

Si el licitador presenta una oferta para un menú con un precio superior al señalado como tipo máximo, quedará excluido del procedimiento. Si no indica el precio del menú, se entenderá que iguala el del pliego.

- **Criterio 5:** Por la oferta de productos de comercio de proximidad** **Hasta 10 puntos.**

La oferta tendrá que detallar la identificación y el número de productos. Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente un mínimo de 10 productos. Se otorgará 1 punto para cada producto ofrecido. Se asignarán 0 puntos a los licitadores que no ofrezcan ningún producto de proximidad.

***Por definición, el producto de comercio de proximidad es el producto que ha estado cultivado o producido cerca de donde se consume. Son todos aquellos alimentos que han sido producidos en un radio no superior a los 100 kilómetros, en este caso, de la dirección social del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona (avenida de les Drassanes, s/n de Barcelona, donde está ubicado el bar-restaurante, a excepción del aceite, el vino y el pescado, los cuales se considerarán de proximidad todos los que provengan del conjunto de Cataluña.*

Se tendrán en cuenta todos los productos frescos y elaborados.

- *En el caso de las frutas, hortalizas, verduras y productos del bosque, se considerará como origen el lugar de cultivo o cosecha.*
- *Con respecto a la carne, se considerará como origen el matadero.*
- *Con respecto al pescado, se considerará como origen la lonja.*
- *En el caso de las bebidas y productos elaborados, se considerará como origen el sitio de elaboración.*

- **Criterio 6: Compromiso de utilización de productos de comercio justo (café, azúcar, cacao, etc.)..... Hasta 10 puntos**

Se valorará con 2 puntos por cada producto con un máximo 5 productos, sean obligatorios o añadidos. La oferta tendrá que detallar e identificar los productos.

Se asignarán 0 puntos a las ofertas sin ningún producto de comercio justo ofrecido.

El Consorci comprobará el cumplimiento de esta mejora durante el periodo de vigencia del contrato. Habrá que acreditar que el producto ha sido elaborado por alguna organización miembro de la Organización Mundial del Comercio Justo (WFTO), o bien que cuenta con alguna de las certificaciones que otorgan sellos de garantía de comercio justo, como Fairtrade Internacional ECOCERT, Comercio Justo, FUNDEPP, IMO-Fair for Life Naturland o equivalente.

En todo caso, el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona se reserva la facultad de adjudicar el contrato a quien reúna, a su entender, las condiciones más ventajosas en relación calidad-precio, de acuerdo con los criterios señalados, o de declararlo desierto en los términos que dispone el artículo 150.3 de la LCSP.

ADVERTENCIA:

Las propuestas no podrán incluir enlaces a páginas web. En caso de que consten, estos no se tendrán en cuenta para hacer las valoraciones de las ofertas

1.12) Criterios de desempate

En caso de igualdad de proposiciones, los criterios para el desempate serán, por orden de prelación, los siguientes:

- Tienen preferencia las proposiciones presentadas por empresas públicas o privadas que, en el momento de finalizar el plazo de presentación de ofertas, tengan en la plantilla un número de personas trabajadoras con discapacidad superior al 2 %, siempre que estas proposiciones igualen en sus términos las más ventajosas desde el punto de vista de los criterios que sirvan de base para la adjudicación.

A estos efectos, en el caso de empresas con menos de 50 personas trabajadoras, al porcentaje de personas trabajadoras con discapacidad en plantilla que acrediten habrá que sumar un 2 %, con la finalidad de, en su caso, poder hacer la comparativa de forma equitativa con el porcentaje que acreditan las empresas con 50 o más de 50 personas trabajadoras.

Si varias empresas licitadoras quedan igualadas en cuanto a la proposición más ventajosa y, además, acreditan tener relación laboral con personas con discapacidad en un porcentaje superior al 2 %, tendrá preferencia en la adjudicación del contrato la empresa licitadora que disponga en su plantilla de un porcentaje más elevado de personas trabajadoras fijas con discapacidad.

- En caso de persistir el empate, la situación de desempate se resolverá mediante sorteo, que se realizará en acto público, previa la preceptiva convocatoria.

1.13) Plazo para la adjudicación

La adjudicación se realizará dentro del plazo de dos (2) meses a contar desde la fecha de apertura de las ofertas recibidas.

1.14) Variantes

Los licitadores no podrán presentar variantes en sus ofertas.

1.15) Ofertas anormalmente bajas

Para determinar que una proposición no puede ser cumplida por ser anormalmente baja, se considerarán globalmente los criterios objetivos fijados contrastados con la oferta presentada, de acuerdo con los parámetros objetivos para cada uno de los siguientes criterios:

Se deberán cumplir, de forma acumulativa, las condiciones siguientes:

- **Criterio canon fijo ofrecido (criterio 2):** Que ofrezcan un canon fijo superior al 90 % del mínimo establecido como canon fijo mínimo mensual exigido.
- **Resto de criterios (criterios 1, 3, 4, 5 y 6):** las proposiciones que obtengan una puntuación igual o superior a **65 puntos** en los criterios de valoración que no hacen referencia al precio ofrecido. Se considerarán anormalmente bajas las proposiciones en las que concurren las dos circunstancias anteriores.

Una vez realizado el trámite de audiencia, se declarará el carácter anormal de las ofertas, si procede.

1.16) Garantía provisional

No se exige la constitución de garantía provisional, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 106 de la LCSP.

1.17) Garantía definitiva

La garantía definitiva a constituir por el licitador que haya presentado la oferta económicamente más ventajosa será la equivalente a **seis mensualidades del canon fijo** que haya ofrecido, IVA excluido, que se considera suficiente con el fin de salvaguardar una correcta prestación del servicio de restauración ante cualquier incumplimiento por parte del contratista.

La garantía definitiva se podrá prestar mediante cualquiera de las formas previstas en el artículo 108.1 de la LCSP.

1.18) Presentación de documentación

El licitador propuesto como adjudicatario, antes de la adjudicación y dentro del plazo de diez (10) días hábiles contados desde el día siguiente al de recepción del requerimiento que prevé el artículo 150.2 de la LCSP, tendrá que presentar la documentación justificativa de:

Presentar los documentos siguientes:

- a) Acreditar la constitución de la garantía definitiva (en caso de ser exigida y a menos que se instrumente mediante retención en el precio).
- b) La documentación que ratifique la personalidad del empresario, mediante DNI o documento que lo sustituya. Cuando no actúe en nombre propio o se trate de sociedad o persona jurídica, además de su DNI, aportará la escritura de nombramiento de cargo social o bien el poder notarial para representar a la persona o entidad, y la escritura de constitución o de adaptación, si procede, de la sociedad o entidad y/o aquella en la que conste el último objeto social vigente, en el que deberán estar comprendidas las prestaciones objeto del contrato. Asimismo, los actos y acuerdos contenidos en las escrituras antes señaladas tendrán que estar inscritos en el correspondiente registro cuando dicha inscripción les sea exigible. En caso de que no lo fuera, la capacidad de obrar se acreditará mediante la escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional, inscritos, en su caso, en el correspondiente registro oficial.

Será necesario que la documentación que acredite la representación y las facultades del licitador sea validada por la asesoría jurídica del Consorci.

Las empresas no españolas de Estados miembros de la Unión Europea o de los Estados signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo tendrán que acreditar su capacidad de obrar, en los términos de lo que disponen los artículos 67 y 84 de la LCSP, mediante la inscripción en los registros comerciales o profesionales que se establecen en el anexo I del RGLCAP.

La capacidad de obrar del resto de las empresas extranjeras se acreditará de conformidad con lo dispuesto en los artículos 68 y 84 de la LCSP.

- c) Los certificados acreditativos de encontrarse al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, a menos que el Consorci disponga de estos.
- d) La documentación que acredite la habilitación profesional, en su caso.
- e) La documentación que acredite la disposición de los medios que se comprometió a adscribir al contrato (en caso de exigencia de compromiso de adscripción) en los términos de la cláusula 1.10 del presente pliego y, si procede, compromiso de integración efectiva de la solvencia con medios externos.
- f) La documentación acreditativa del resto de circunstancias consignadas en la declaración o declaraciones responsables aportadas y el resto que sea exigible. En ningún caso habrá que acreditar la solvencia.

El licitador propuesto como adjudicatario, en caso de que esté inscrito en el Registro de Licitadores de la Generalitat de Catalunya y/o de la Administración General del Estado, quedará eximido de presentar la documentación de los apartados a), b) y c) si consta en alguno de dichos registros.

En caso de no presentarse la documentación en el plazo previsto, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, se le exigirá el importe del 3 % del presupuesto base de licitación, IVA excluido, en concepto de penalidad, y se procederá según los términos señalados en el artículo 159.4 f) de la LCSP.

1.19) Formalización del contrato

El contrato se formalizará de conformidad con lo que dispone el artículo 153 de la LCSP.

El representante legal de la empresa firmará el contrato electrónicamente.

Al tratarse de un contrato **susceptible de recurso especial**, la formalización no se producirá antes del transcurso de los 15 días hábiles siguientes a la remisión de la notificación de la adjudicación.

Una vez transcurrido el plazo previsto en el párrafo anterior, el adjudicatario se obliga a formalizarlo cuando sea requerido y, en cualquier caso, en un plazo máximo de 5 días naturales a contar desde el día siguiente al de recepción del requerimiento.

En el supuesto de que el adjudicatario sea una unión temporal de empresas, esta deberá estar formalmente constituida antes de la formalización del contrato.

Si por causas imputables al adjudicatario, el contrato no se formaliza en el plazo señalado, se procederá a imponer una penalidad equivalente al 3 % del presupuesto base de licitación, IVA excluido, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 153.4 LCSP.

2) DATOS RELATIVOS A LA FASE DE EJECUCIÓN:

2.1) Derechos y obligaciones de las partes

Los derechos y las obligaciones de las partes serán, además de los indicados en las cláusulas de los datos específicos del contrato, aquellos que resulten de la documentación contractual y la normativa aplicable y, en particular, los siguientes:

- El contratista se obliga a adecuar su actividad, en el marco de su relación contractual con el Consorci, a los principios éticos y a las reglas de conducta que permitan asegurar el cumplimiento de los principios de igualdad, de imparcialidad y de integridad de objetividad y de transparencia.

En particular, serán **DERECHOS** de la concesionaria los siguientes:

1. Utilizar la maquinaria, las instalaciones y el mobiliario destinados a la gestión del servicio de bar-cafetería, tal como constan en las prescripciones del **anexo III**.
2. Percibir directamente de los usuarios del servicio el importe de las prestaciones efectuadas, ya sea en efectivo o con las tarjetas bancarias más habituales.
3. Disponer de los suministros necesarios para la explotación de los servicios, con garantía de continuidad de prestación del servicio, desde su inicio y durante toda la vigencia del mismo.
4. Contratar al personal que considere oportuno para el perfecto funcionamiento del servicio de bar-restaurante; las retribuciones de este personal serán a cargo del contratista, así como el mantenimiento del orden y el cumplimiento de las normas de los presentes pliegos que le afecten. En cualquier caso, la relación laboral, las retribuciones de este personal, la disciplina y el cumplimiento de las normas contenidas en el presente pliego de condiciones serán a cargo de la concesionaria. Con el Consorci no existe ninguna relación de dependencia laboral o mercantil ni subcontratación de ningún otro tipo, y el Consorci queda exonerado de cualquier reclamación ejercida por el personal de la concesionaria.
5. La concesionaria podrá dotar las dependencias con los muebles, materiales y elementos necesarios para su correcto funcionamiento, previa aceptación y autorización del Consorci.
6. La concesionaria deberá retirar, en el momento de finalizar el plazo del presente contrato, aquellos elementos muebles o maquinaria que, siendo de su propiedad, sean susceptibles de traslado, a menos que se pacte otra cosa de mutuo acuerdo. Aquellos elementos que se incorporen o queden sujetos al edificio se convertirán en propiedad del Consorci, sin que tal circunstancia otorgue a la concesionaria derecho a percibir indemnización de ningún tipo.

Serán **OBLIGACIONES** de la concesionaria las siguientes:

1. Organizar y prestar los servicios objeto de la concesión con estricta sujeción a las características establecidas en el pliego y dentro de los plazos señalados en el mismo durante todo el periodo de la concesión. Será su responsabilidad cumplir y hacer cumplir la normativa aplicable.
2. Destinar las instalaciones de bar-restaurante a las finalidades específicas previstas en el presente pliego, así como aquellas actividades culturales, de carácter educativo y de atención al público usuario que sean autorizadas por el Consorci. Esta obligación se considera esencial.
3. Reservar el jardín a actos asociados a actividades propias del Consorci o de reservas asociadas al alquiler de la Sala Gran o de otros espacios, que hayan sido comunicadas con la debida antelación.
4. Respetar la normativa del espacio libre de humo que el Consorci tiene vigente en todos sus espacios. No se permite fumar en el bar-restaurante, el altillo ni el jardín.
5. Explotar directamente el equipamiento y el servicio objeto de la concesión y no cederla, gravarla, ni traspasarla a terceros sin autorización del Consorci. Asimismo, se obliga a no someter a ningún tipo de gravamen ni carga el equipamiento objeto de la concesión.
6. Prestar los servicios con precisión, regularidad e ininterrumpidamente dentro del espacio y horario determinados.
7. Mantener el buen estado de conservación y funcionamiento los bienes inmuebles, bienes muebles y aparatos necesarios que se vayan deteriorando o queden inservibles. Se hará cargo de la reparación de todas las averías de la maquinaria.
8. Indemnizar a terceros los daños de cualquier tipo que puedan producirse a personas o cosas como consecuencia del funcionamiento del servicio, por actos propios o de sus empleados.
9. Cumplir todas las obligaciones que le corresponden de carácter administrativo relativas al ejercicio de las actividades concesionarias, así como aquellas de carácter laboral en relación con sus empleados, incluidas las de previsión, Seguridad Social, vacaciones, etc. En este sentido, la concesionaria deberá tramitar y obtener las oportunas habilitaciones, licencias o permisos necesarios que exijan las actividades objeto del contrato, ya sean de carácter estatal, autonómico o local. En concreto, hay que cumplir las prescripciones establecidas en el Reglamento Europeo 852/2004 y en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
10. Tener un encargado o encargados del servicio, que estarán disponibles en todo el horario que cubra la prestación del servicio, para hacer la interlocución con el responsable técnico del Consorci bajo el que recae el encargo de velar por el cumplimiento del contrato.
11. El Consorci podrá comprobar el cumplimiento de las condiciones laborales que establezca el convenio colectivo aplicable respecto del personal adscrito a la ejecución del contrato. Por esta razón, la concesionaria deberá remitir al órgano de contratación, cuando este lo solicite, una declaración en la que consten los datos que permitan comprobar dicho cumplimiento.

12. Presentar una propuesta de vestuario adecuado, que deberá ser autorizada previamente por el Consorci y dotar a su personal del vestuario correspondiente.
13. Garantizar, en todo momento, que las personas que trabajen al servicio de bar-restaurante vayan adecuadamente vestidas, guardando siempre la máxima pulcritud, y que tengan un trato correcto y respetuoso hacia los usuarios y el público en general.
14. El personal vinculado a la concesionaria estará asegurado y dispondrá de cobertura de accidentes.
15. El abastecimiento de materias primas será competencia de la concesionaria, la cual velará por la adecuada reserva de alimentos para hacer frente a cualquier eventualidad.
16. Facilitar en todo momento el acceso a cámaras frigoríficas, almacenes, despensa y cocina al personal autorizado de dicha institución para que realice cualquier tipo de inspección sobre los mismos o sobre los alimentos depositados en ellos.
17. Facilitar, si las autoridades competentes lo requieren en materia de inspección sanitaria, datos de los proveedores y marcas comerciales o muestras de las mismas, para cualquier tipo de información que se pretenda sobre ellos.
18. En caso de que una productora de publicidad o cine quiera hacer un rodaje o una sesión de fotos en el interior del bar-restaurante, la concesionaria deberá cederlos a petición del Museu y siempre bajo la coordinación del área de comunicación del Museu. Si la cesión implica el cierre del espacio en horario de apertura al público, la empresa podrá recibir, en concepto de compensación, el importe de la media de facturación diaria, a proporción de las horas anticipadas de cierre.
19. Mantener y reparar los equipos y aparatos instalados en las dependencias del restaurante y cafetería.
20. Abonar las cuotas de mantenimiento externo de los equipos, instalaciones y conexiones de cocina y cafetería.
21. Recoger la basura que genere el servicio de bar-cafetería y depositarla en los contenedores para facilitar su posterior retirada de los servicios municipales, respetando la selección del sistema de recogida selectiva. Los desperdicios de la cocina se retirarán diariamente respetando los criterios de recogida selectiva.
22. No almacenar productos ni mercancías fuera de los espacios habilitados a tal efecto. Asimismo, se asegurará de que los animales domésticos no entren en el interior del servicio de bar-cafetería.
23. La concesionaria pondrá a disposición del Museu un sistema de información para restitución de cuentas y seguimiento de la explotación del servicio que contemple la transmisión en línea, en un plazo máximo de 24 horas, de los datos de facturación diaria de cada uno de los espacios de restauración que explote.
24. Disponer y exhibir al público una carta de precios en catalán y en castellano (como mínimo).
25. Aceptar, en todo caso, como formas de pago, si así lo piden los clientes, las tarjetas de crédito más usuales.
26. La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura de la concesionaria, y esta únicamente tendrá derecho a indemnización en los casos que prevé la

LCSP, por concurrencia de causas de fuerza mayor, si bien en el expediente se tendrá que acreditar que, previamente al suceso, había tomado las medidas y precauciones razonables con el fin de prevenir y evitar, si así fuera posible, los daños producidos.

27. Abonar el importe de los daños y perjuicios que se causaran como resultado de su actividad en el Consorci, tanto a elementos inmuebles, muebles como personas. También repondrá el material fungible deteriorado o roto (menaje, utensilios, etc.).
28. No introducir elementos de infraestructura, equipamientos, letreros, señales, cierres ni modificar o retirar los existentes sin la autorización expresa del Consorci.
29. No modificar la posición del mobiliario (mesas, sillas, etc.) de forma que se reduzcan las vías de paso habilitadas como vías de paso en caso de emergencia sin autorización expresa del Consorci.
30. Facilitar al Consorci la realización de obras de mejora y acondicionamiento del espacio, siempre que eso se requiera con la suficiente antelación.
31. La concesionaria no podrá reclamar al Consorci, en ningún caso, indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados por obras de mejora y mantenimiento general que puedan ocasionar la suspensión temporal de las actividades y que sean a cargo del Consorci.
32. La concesionaria se hará cargo de cualquier sanción por la vulneración de las ordenanzas municipales.
33. Contratar el servicio de vigilancia adicional necesario que vaya asociado a la prestación del servicio en el jardín-terraza en el turno de noche (cenas).
34. Informar con la debida antelación al Consorci de cualquier acontecimiento de grupo diferente a las cenas ordinarias (celebraciones, actos, etc.).
35. La concesionaria se compromete a informar inmediatamente al Consorci de cualquier suspensión o anomalía en el correcto desarrollo de las actividades.
36. Mantener en perfecto estado de limpieza (extractores, filtros, etc.) y salubridad las dependencias de la cocina del servicio de bar. Además, la concesionaria se hará cargo de limpiar los espacios en caso de celebraciones de cenas en el jardín-terraza o en el interior del bar-restaurante el mismo día a fin de que se pueda iniciar el servicio con normalidad al día siguiente.
37. En el servicio de bar-restaurante se dispondrá de hojas de reclamación y buzón de sugerencias para los usuarios. La concesionaria se compromete a dar cuenta al Consorci, dentro del plazo de tres días, de las reclamaciones que se formulen, así como de cualquier otro incidente, anomalía o desperfecto que tenga lugar.
38. La concesionaria se compromete a informar al Consorci inmediatamente de cualquier incidencia de seguridad y prevención de riesgos laborales: incendios, accidentes de trabajo, etc. Esta obligación se considera esencial.
39. Facilitar, si le son requeridos por el Consorci, datos de los proveedores y marcas comerciales o muestras de las mismas para cualquier tipo de información que se pretenda sobre los mismos.
40. Queda obligado a asistir y participar en las reuniones de coordinación que se convoquen para el seguimiento de la gestión del servicio de bar-restaurante o de otros temas que puedan tener interés.

41. La concesionaria se obliga a adecuar su actividad, en el marco de su relación contractual con el Consorci, a los principios éticos y a las reglas de conducta que permitan asegurar el cumplimiento de los principios de igualdad, objetividad y transparencia y, en particular, se obliga a:
- ✓ Facilitar al Consorci la información establecida por la Ley 19/2014, de 29 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno y cualquiera de otra que le sea requerida de acuerdo con la normativa vigente.
 - ✓ Comunicar al Consorci las posibles situaciones de conflicto de intereses u otras análogas de las que tenga conocimiento que afecten, directa o indirectamente, a la presente contratación y puedan poner en riesgo el interés público.
 - ✓ Por conflicto de intereses se entiende cualquier situación en la que el personal al servicio del órgano de contratación, que además participe en el desarrollo del procedimiento de licitación o pueda influir en su resultado, tenga directa o indirectamente un interés financiero, económico o personal que pueda parecer que compromete su imparcialidad e independencia en el contexto de dicho procedimiento de licitación.
 - ✓ No celebrar ningún acuerdo con otros operadores económicos que, en el marco de la presente contratación, no respete los principios de libre mercado y de concurrencia competitiva, absteniéndose de realizar ninguna práctica colusoria.
 - ✓ Abstenerse de realizar, fomentar, proponer o promover cualquier tipo de práctica corrupta que afecte o pueda afectar a la relación contractual en los términos previstos en el Código Penal vigente en cada momento.
42. La concesionaria tendrá que estar en posesión de cuantas acreditaciones/habilitaciones legales sean necesarias para desarrollar correctamente el objeto del contrato; esta obligación se considera esencial.
43. Satisfacer puntualmente los pagos en que se encuentra obligado y, en su caso, abonar los intereses de demora por el retraso en los pagos derivados del presente contrato en más de una semana, al tipo oficial de interés vigente en el momento de producirse el impago y aplicados desde el día en que había que realizar el pago hasta que se haya efectuado. La aplicación de estos intereses será automática, sin que sea necesario hacer un requerimiento previo.
44. Sufragar por su cuenta directa y exclusiva los gastos ordinarios y extraordinarios de carácter tributario, de suministros, de servicios y de personal.
45. Utilizar la leyenda **Bar-Restaurante del Museu Marítim de Barcelona** en los tickets de caja.
46. Designar a un interlocutor con el Consorci con el fin de gestionar los servicios mencionados.

47. Reponer el material del bar-restaurant (utensilios, menaje, material fungible, etc.) y ocuparse del mantenimiento de los equipos. Los equipos y máquinas deberán conservar en todo momento las condiciones de seguridad. Si resulta necesario incorporar nuevos equipos o sustituir los existentes, los nuevos equipos dispondrán de marcado CE.
48. No enajenar los bienes afectos a la prestación de los servicios objeto de la contratación, ni destinarlos a finalidades diferentes a las previstas.
49. Cumplir la normativa legal, las reglamentaciones generales y, especialmente, las sanitarias y las relativas a la explotación del negocio, de policía, trabajo y seguridad de las personas y las cosas. Esta obligación se considera esencial.
50. Someterse en todo momento a las indicaciones e instrucciones dictadas por el Consorci por medio de sus representantes, especialmente, las observaciones referentes a deficiencias en los servicios prestados que puedan repercutir en la imagen del Museu.
51. Informar al Consorci de todas las notificaciones, reclamaciones o sanciones de carácter laboral o fiscal relativas al objeto de contrato.
52. Facilitar toda la documentación solicitada sobre ingresos y gastos del servicio, tales como las cuentas anuales de la gestión de la prestación de servicios.
53. Presentar la relación con nombres y apellidos, fecha de ingreso en la empresa y número de DNI de todas las personas que ejecutarán las prestaciones, además de acreditar su afiliación y situación de alta en la Seguridad Social, presentando, cuando se le requiera para los servicios administrativos del Consorci, los TC correspondientes.
54. Extinguida la contratación, desalojar los bienes que son objeto y dejarlos libres y devolver al Museu en perfecto estado de funcionamiento todo el mobiliario y utensilios. Si el desalojo no se produjera de forma voluntaria, se efectuará el lanzamiento, que será estrictamente administrativo y sumario, en los términos previstos por la ley.
55. La recepción de las mercancías y materias primas deberá realizarse entre las 7.00 y las 10.00 horas, de lunes a domingo.
56. Abonar el canon fijo mensualmente y el canon variable anual en los plazos acordados.
57. Proporcionar al Consorci un medio de comunicación con una dirección de correo electrónico, que servirá para el contacto continuo ante necesidades o peticiones específicas. A los correos electrónicos enviados por el Consorci. Se dará respuesta a los correos electrónicos enviados por el Consorci lo antes posible, sin exceder las 24 horas.
58. Los gastos que irán a cargo de la concesionaria son:
 - Instalaciones, contrataciones y todos los permisos o autorizaciones necesarios para concertar los diversos suministros complementarios de su actividad.
 - Costes generales por los consumos mensuales de suministros utilizados, excepto agua, gas, electricidad, climatización y teléfono.
 - Limpieza de los espacios interiores de los servicios (cocina y vestuarios).
 - La vigilancia extra de los espacios afectos a los servicios y, especialmente, en los actos que se celebren fuera del horario habitual.

- La reposición del mobiliario, las estanterías y otros elementos necesarios para el buen funcionamiento de los servicios, así como el mantenimiento y la reposición de los aparatos de iluminación instalados.
- Contratar y mantener en vigor los seguros señalados en la cláusula 2.16) del Pliego de cláusulas administrativas particulares.
- Los derivados del alquiler y uso de locales externos en el recinto de las Drassanes Reials.
- Proporcionar el personal a subrogar cuando finalice el contrato, siempre que el convenio de aplicación sea obligatorio.
- Aquellos otros gastos necesarios para el funcionamiento del servicio a explotar.

2.2) Condiciones especiales de ejecución

Las condiciones especiales de ejecución del contrato serán las que se indican a continuación:

- El contratista se obliga a facilitar toda la documentación que le sea requerida en relación con sus subcontratistas en los términos del artículo 217 de la LCSP.

Consideraciones de tipo social:

- La empresa contratista tiene que garantizar la afiliación, el alta en la Seguridad Social y el pago de las cotizaciones de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato.
- La empresa contratista garantizará el pago en tiempo y forma de los salarios del personal adscrito al contrato.
- La empresa contratista debe garantizar que el salario de las personas adscritas a la ejecución del contrato sea igual para mujeres y hombres en aquellas categorías/grupos profesionales equivalentes.

Estas obligaciones se extenderán a todo el personal subcontratado por el contratista principal destinado a la ejecución del contrato.

A efectos de comprobación, el contratista deberá remitir al órgano de contratación, cuando este lo solicite, una declaración en la que consten los datos que permitan comprobar dichos cumplimientos.

2.3) Modificación del contrato

El contrato solo se podrá modificar por razones de interés público en los supuestos y en la forma prevista en los artículos de 203 a 207 y concordantes de la LCSP y el resto de normativa aplicable.

No se prevé la modificación del contrato.

2.4) Régimen de pago del canon

Canon fijo

La concesionaria ingresará, mediante transferencia bancaria, el importe del canon fijo mensual por anticipado, en concreto, la primera semana de cada mes, en la cuenta bancaria del Consorci que se le indique.

Canon variable

La concesionaria ingresará, mediante transferencia bancaria, el importe del canon variable una vez aplicado el porcentaje ofrecido a los beneficios en la cuenta de resultados (si se produce) y confirmada por el Consorci.

Se prevé que este ingreso podrá producirse siempre que el resultado sea positivo (*si se obtienen beneficios en la cuenta de resultados*), durante el primer trimestre del año posterior al ejercicio finalizado.

2.5) Revisión de precios

No se admite la revisión de precios.

2.6) Incumplimientos

Derivados de las verificaciones y controles de calidad que se realicen, se determinan una serie de incumplimientos graduados en tres niveles: leves, graves y muy graves.

1.- Son incumplimientos leves

- a) Causar daños por comportamiento imprudente o negligente en las instalaciones o equipamientos del bar-restaurante por un importe inferior a 150 €.
- b) Descuidar la obligación de facilitar las inspecciones periódicas de los equipamientos y las instalaciones que lo requieran.
- c) No tener la lista de precios autorizada a la vista del público.
- d) Cobrar al usuario un precio más alto que el de la lista de productos expuesta.
- e) No aceptar la tarjeta de crédito o débito como forma de pago de los usuarios.
- f) Cualquier otro incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego que no esté tipificado como grave o muy grave.

2.- Son incumplimientos graves

- a) Causar maltrato de palabra u obra con los usuarios o el personal técnico del Consorci, así como incumplir las buenas relaciones de vecindad.
- b) Causar daños por comportamiento imprudente o negligente en las instalaciones o equipamientos del bar-restaurante por un importe comprendido entre 150 € y 2000 €.
- c) Desarrollar la actividad de forma incompleta y/o defectuosa sin atender los a requerimientos que haga el Consorci.
- d) No realizar o no comunicar al Consorci las actuaciones que se deriven de las revisiones o inspecciones periódicas de los equipamientos y sus instalaciones.
- e) Incorporar a nuevo personal que no disponga de la formación necesaria para un correcto desarrollo de las tareas y servicios especificados en los presentes pliegos.
- f) Aumentar los precios de los menús de forma que sean superiores a la oferta presentada.
- g) No tener hojas de reclamación a disposición de los clientes.
- h) Incumplir el horario establecido y los días de apertura establecido en el pliego de prescripciones técnicas de la presente contratación.
- i) No ingresar el canon fijo y el variable en los plazos estipulados en la presente contratación.
- j) No acreditar que los productos utilizados u ofrecidos a los clientes son de comercio justo a petición del Consorci, en caso de que la empresa haya recibido puntuación en el criterio de adjudicación 5.
- k) El tercer incumplimiento leve en un periodo de un año será considerado como incumplimiento grave.

3.- Son incumplimientos muy graves

- a) Causar cualquier agresión física, acto imprudente o negligente que pueda suponer una afección grave a un tercero o a sí mismo.
- b) Cometer negligencias que pongan en peligro la seguridad propia, de los clientes o de otros trabajadores.
- c) Causar daños por comportamiento imprudente o negligente en las instalaciones o equipamientos del bar-restaurante por un importe superior a 2000 €.
- d) Realizar cualquier acto u omisión por parte de la concesionaria que dificulte o imposibilite al Consorci fiscalizar o inspeccionar la concesión.
- e) Realizar obras voluntarias de mejora con la oposición o sin la autorización expresa del Consorci.
- f) Incumplir las normas de prevención de riesgos dictadas por la reglamentación laboral, estatal, autonómica, provincial y local en relación con los trabajos efectuados, así como las normas de seguridad existentes en el Consorci para los trabajadores de empresas externas.
- g) No velar por el descanso de los vecinos en la celebración de las cenas y que esto implique una queja o visita de las autoridades pertinentes.
- h) Asignar trabajadores que no tengan la capacidad ni las aptitudes físicas y psíquicas apropiadas para el trabajo (de acuerdo con lo indicado por su servicio de prevención- vigilancia de la salud).

- i) No utilizar los equipos necesarios y adecuados al trabajo o poner a disposición de sus trabajadores herramientas, equipos de trabajo o equipos de protección individual que no cumplan con los requisitos de seguridad legalmente establecidos.
- j) Incumplir de forma grave las obligaciones de tipo fiscal y de Seguridad Social que se deriven por la ejecución de las prestaciones.
- k) No disponer de las pólizas de seguros exigidas en los presentes pliegos.
- l) El tercer incumplimiento grave en un periodo de un año será considerado como incumplimiento muy grave.

2.7 Penalidades

En caso de que el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona opte por no resolver el contrato, se impondrán a la concesionaria las penalidades siguientes:

1. Los incumplimientos **leves** serán penalizados con:

- Una penalidad de hasta 150 € y, en caso de reincidencia, de hasta 300 €.

No obstante, el órgano competente para penalizar puede resolver con una simple medida de advertencia, si se han reparado los hechos constitutivos de la infracción o si en el transcurso de un año no se han abierto expedientes penalizadores.

2. Los incumplimientos **graves** serán penalizados con:

- Una penalidad de hasta 500 € y, en caso de reincidencia, de hasta 1.000 €.

No obstante, el órgano competente para penalizar puede resolver con la revocación de la concesión.

3. Los incumplimientos **muy graves** serán penalizados con:

- Una penalidad de hasta 3000 € o, alternativamente, la revocación de la concesión.

La imposición de penalidades será compatible con la exigencia al infractor de la reposición de la situación alterada por él mismo a su estado originario, así como con la indemnización de los daños y perjuicios causados.

4. Por el incumplimiento de las condiciones de subcontratación, así como por la falta de acreditación de la aptitud del contratista, se impondrá una penalidad de hasta el 50 % del importe del subcontrato, IVA excluido, o se dará lugar a la resolución del contrato, de acuerdo con el artículo 215.3 de la LCSP.

5. Por el incumplimiento del pago dentro del plazo del contratista al subcontratista, siempre y cuando se haya acreditado mediante resolución judicial o arbitral aportada por el propio subcontratista y cuando el incumplimiento no sea por causas imputables a dicho subcontratista, se impondrá penalidad del 5 % del precio del contrato y podrá reiterarse mensualmente mientras persista el impago hasta llegar al límite conjunto del 50 % del susodicho precio.

Cuando se causen daños en los bienes del Consorci, el responsable del contrato determinará el importe de la reparación, que se comunicará al infractor o a quien tenga que responder por él para su pago en el plazo establecido.

Cuando las actuaciones penalizables sean cometidas por varias personas conjuntamente, responderán a todas ellas de forma solidaria.

En la tramitación del expediente, se dará audiencia al contratista para que pueda formular alegaciones, y el órgano de contratación resolverá, previa emisión de los informes pertinentes.

El órgano competente para resolver sobre la imposición de penalidades será la Dirección General del Consorci, donde se contemplará la forma de pago.

En los supuestos de incumplimiento parcial, cumplimiento defectuoso o demora en la ejecución en que no esté prevista penalidad, o esta no cubra los daños causados al Consorci, se exigirá al contratista la indemnización por daños y perjuicios.

2.8) Causas de resolución

Son causas de resolución del contrato, además de las previstas en los artículos 211 y concordantes de la LCSP, las siguientes:

- El hecho de incurrir el contratista en cualquiera de las causas de prohibición para contratar con la Administración Pública estipuladas en el artículo 71 de la LCSP o en el presente pliego durante la ejecución del contrato, cuando a criterio del Consorci puedan derivarse perjuicios para el interés público.
- El incumplimiento de las obligaciones esenciales del contrato previstas en el presente pliego.
- La falta de diligencia debida en el mantenimiento y la conservación de las instalaciones.
- La falta de atención en la celebración de cenas en el jardín-terraza que impliquen quejas de los vecinos.
- La cesión de la explotación de los servicios a terceros sin autorización del Consorci.
- La reiteración en tres (3) veces del incumplimiento de la primera condición especial de ejecución del contrato prevista en la cláusula 2.2. del presente pliego.
- El incumplimiento de días y horarios de apertura establecidos en los pliegos de la presente contratación.
- La imposición de 3 penalidades graves, o 2 muy graves, en un año.

2.9) Reversió de las instalaciones al Consorci

Una vez extinguido el contrato, la concesionaria dejará las dependencias objeto de concesión libres y entregará las llaves al Consorci dentro del plazo máximo de 10 días hábiles.

Responderá de los daños y perjuicios, si hubiera, que le sean imputables.

El Consorci se reserva la potestad de verificar que las instalaciones, bienes, utensilios, menajes, etc. que haya aportado estén en las mismas condiciones que en el momento de su entrega al inicio de la concesión.

En caso de que la concesionaria haya aportado maquinaria, utensilios o menaje durante la vigencia del contrato como sustitución de los aportados inicialmente por el Consorci, serán revertidos, de igual manera, al Consorci.

Por este motivo, se fija un periodo prudencial de 3 meses, anterior a la reversión estipulada, a fin de que el Consorci adopte las disposiciones apropiadas encaminadas a que la entrega de los bienes objeto de la presente concesión se verifique en las condiciones convenidas.

2.10) Plazo de garantía del contrato

Se fija un plazo de garantía de 30 días a contar desde la fecha de recepción de la prestación contratada.

2.11) Cesión

Los derechos y obligaciones relativos a este contrato podrán ser cedidos por la empresa concesionaria a una tercera persona, siempre que las calidades técnicas o personales de quien cede no hayan sido razón determinante de la adjudicación del contrato y previa autorización de la Administración, cuando se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 214 de la LCSP, y de la cesión no resulte una restricción efectiva de la competencia en el mercado. No se puede autorizar la cesión a una tercera persona cuando la cesión suponga una alteración sustancial de las características de la empresa concesionaria si estas constituyen un elemento esencial del contrato.

2.12) Subcontratación

El contratista podrá subcontratar válidamente la realización parcial del contrato, mediante comunicación previa y por escrito al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona del subcontrato a celebrar indicando el porcentaje máximo respecto del precio del contrato, y de conformidad con los requisitos señalados en el artículo 215 de la LCSP.

Si no se ha indicado previamente en la oferta, el contratista comunicará por escrito al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, después de la adjudicación del contrato o al inicio de su ejecución, la intención de celebrar subcontratos, indicando la parte de la prestación que subcontratar, su identidad y el porcentaje máximo respecto del precio del contrato, los datos de contacto y los representantes legales del subcontratista, así como justificando la aptitud de este para ejecutarla de conformidad con lo establecido por la normativa y el presente pliego y que no está incurso en ningún supuesto de prohibición para contratar.

El contratista principal deberá notificar por escrito al órgano de contratación cualquier modificación que sufra esta información durante la ejecución del contrato principal, así como toda la información necesaria sobre los nuevos subcontratistas.

2.13) Confidencialidad de la información

La declaración de confidencialidad de los licitadores tiene que ser necesaria y proporcional a la finalidad o interés que se quiere proteger y debe determinar de forma expresa y justificada los documentos y/o los datos facilitados que consideren confidenciales. No se admiten declaraciones genéricas o no justificadas del carácter confidencial.

No tienen en ningún caso carácter confidencial la oferta económica de la empresa ni los datos incluidos en el DEUC o declaración análoga.

En el caso de falta de indicación, se entenderá que la documentación facilitada no tiene carácter confidencial.

De acuerdo con el artículo 133.2 de la LCSP, el contratista respetará el carácter confidencial de la información a la cual tenga acceso debido a la ejecución del contrato.

El deber de confidencialidad tendrá una vigencia de 5 años a contar desde el conocimiento de la información de referencia.

De conformidad con el artículo 133.1 de la LCSP, el órgano de contratación no podrá divulgar la información facilitada por los licitadores y designada, de forma expresa y justificada, por estos como confidencial.

2.14) Régimen jurídico de la contratación

El régimen jurídico del contrato se encuentra constituido por el presente Pliego de cláusulas administrativas particulares, por el Pliego de prescripciones técnicas particulares, por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, mediante la cual 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, y su normativa de desarrollo, por el Decreto Ley 3/2016, de 31 de mayo, de medidas urgentes en materia de contratación pública, así como por el resto de normativa legal aplicable.

2.15) Notificaciones y uso de medios electrónicos

Las notificaciones derivadas del expediente de contratación se efectuarán por medios electrónicos.

Se realizarán mediante un sistema que garantiza la puesta a disposición y el acceso a su contenido a través del servicio de notificaciones electrónicas e-NOTUM del Consorcio de la Administración Abierta de Cataluña (AOC).

El sistema enviará un correo electrónico a la dirección electrónica que se indique a tal efecto, en el cual se informará del depósito de la notificación. También se podrá enviar un SMS, en caso de que se haya facilitado un número de teléfono móvil.

El acceso a las notificaciones electrónicas será efectuado por el representante legal o las personas autorizadas en el apartado de notificaciones de la página web de la sede electrónica

<https://usuari.enotum.cat/webCiutada/login?codiOrganisme=9803060009&codiDepartament=9803060009>

Las notificaciones electrónicas se entenderán rechazadas a todos los efectos si, una vez que se ha acreditado su puesta a disposición, han transcurrido diez (10) días naturales sin que se haya accedido a su contenido.

El uso de medios electrónicos en este procedimiento seguirá las instrucciones accesibles en el Perfil de Contratante.

2.16) Obligaciones laborales, sociales, fiscales, de protección de datos personales, y medioambientales del contratista

La concesionaria quedará obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, con obligación de cumplir las condiciones salariales de los trabajadores conforme al convenio colectivo de aplicación, de seguridad social, de seguridad y salud en el trabajo, de prevención de riesgos laborales, de integración social de las personas con discapacidad, de igualdad efectiva de mujeres y hombres, fiscal, de protección de datos personales tanto nacional como de la Unión Europea, y en materia medioambiental.

2.17) Seguros

La concesionaria se obliga a disponer de una póliza de seguro de responsabilidad civil por un importe mínimo de 300.000 €.

2.18) Lugar de prestación del objeto del contrato

El lugar fijado para la prestación del servicio objeto del contrato son las dependencias del bar-restaurante del recinto del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, av. de les Drassanes, 1 de Barcelona.

2.19) Responsable del contrato

Se designa responsable del contrato, con las funciones previstas en el artículo 62 de la LCSP, a la Gerente del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona.

La persona responsable del contrato no podrá, en ningún caso, ni por cuenta propia ni ajena, intervenir en este proceso de contratación como licitadora.

En cualquier caso, la imposibilidad de intervención alcanzará a las personas jurídicas en que esta o su cónyuge, convivientes y/o descendientes sobre los que tengan representación legal ostenten una participación en su capital superior al 10 % y/o sean administradores.

2.20) Protección de datos de carácter personal

De acuerdo con el Reglamento europeo 2016/679, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto al tratamiento de datos personales y la libre circulación de dichos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE, y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y el resto de normativa estatal o autonómica que la desarrolla, se informa al contratista y a su personal:

Responsable del tratamiento	Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona Av. Drassanes, s/n, 08001 Barcelona
	Datos de contacto de la delegada de protección de datos para consultas, quejas, ejercicios de derechos, y comentarios relacionados con la protección de datos: dpd@mmb.cat
Finalidad del tratamiento	Gestión y tramitación de los contratos del sector público de los órganos y unidades administrativas del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona.
Tiempo de conservación	Los datos serán conservados durante el tiempo previsto en la normativa de contratación pública y de archivo histórico.
Legitimación del tratamiento	Cumplimiento de obligaciones contractuales. Los datos personales solicitados son de cumplimiento obligatorio con el fin de garantizar la correcta identificación del equipo profesional que prestará el servicio y que accederá a las instalaciones y sistemas del Consorci. Asimismo, las imágenes de los trabajadores de la empresa concesionaria durante la ejecución del contrato serán tratadas para el

	<p>control de las obligaciones de seguridad del edificio del Consorci.</p> <p>En caso de no facilitar estos datos identificativos no se permitirá el acceso a las instalaciones.</p>
Destinatarios de cesiones o transferencias	<p>Los datos identificativos de quien suscriba el contrato pueden ser publicados en la Plataforma de servicios de contratación pública de la Generalitat de Catalunya, que es donde se encuentra el perfil del contratante del Consorci. No se han previsto otras cesiones más allá de las previstas por la ley.</p> <p>No se ha previsto ninguna transferencia internacional de datos de los datos suministrados.</p>
Derechos de las personas interesadas	<p>Se pueden ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión y portabilidad de sus datos y la limitación u oposición a su tratamiento en el Registro General del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, av. Drassanes, s/n, 08001 Barcelona.</p> <p>Sin perjuicio de cualquier otro recurso administrativo o acción judicial, todo interesado tendrá derecho a presentar una reclamación ante una autoridad de control, en particular, en el Estado miembro en el que tenga su residencia habitual, puesto de trabajo o lugar de la supuesta infracción, si considera que el tratamiento de datos personales que le conciernen infringe el RGPD.</p> <p>En Cataluña, es el APDCAT la autoridad de referencia http://apdcat.gencat.cat/ca/drets_i_obligacions/reclamar_i_denunciar/</p>

Para la ejecución de las prestaciones derivadas del cumplimiento del objeto de este contrato no se prevé ningún tratamiento de datos. Por este motivo, la contratista no podrá acceder a los documentos, archivos, sistemas y soportes que contengan datos de carácter personal sin autorización expresa del órgano competente del Consorci. En el supuesto de que el personal vinculado a la contratista tuviera acceso, directo o indirecto, a datos o informaciones de carácter personal, la empresa les exigirá el cumplimiento del deber de secreto respecto de los datos e informaciones a los que hubieran podido tener acceso en el desarrollo de la actividad o servicio prestado, incluso después de finalizar la relación contractual, y la inmediata comunicación de esta violación de seguridad al Consorci.

En caso de que más adelante resultara necesario el acceso a datos personales, la contratista y el Consorci establecerán por escrito las obligaciones de las partes para dar cumplimiento a las prescripciones previstas en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

3) DATOS ESPECÍFICOS DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS

3.a.1) Sistema de determinación del precio del contrato

El precio del contrato se ha determinado, de acuerdo con la justificación que consta en el expediente, basándose en:

- Precios referidos a componentes de la prestación (bebidas, repostería, tapas, aperitivos, bocadillos y comidas) que tienen que pagar los usuarios.
- El canon que tiene que pagar la concesionaria.

3.a.2) Comprobaciones, en el momento de la recepción, de la calidad del objeto del contrato

El Consorci realizará las comprobaciones sobre la calidad del servicio objeto del contrato, de acuerdo con las previsiones de la cláusula 18 del Pliego de prescripciones técnicas.

3.a.3) Facultad del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona sobre mantenimiento de estándares de calidad en la prestación del servicio

La concesionaria tendrá que mantener los estándares de calidad y las prestaciones equivalentes a los criterios económicos que sirvieron de base para la adjudicación del contrato y el personal que adscriba a la prestación del servicio deberá observar los niveles mínimos de comportamiento y las reglas de decoro adecuadas a la prestación contratada. Cuando alguna de las personas no observe estos niveles y reglas, el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona informará al contratista, quien tendrá que sustituirla en el plazo más breve posible.

El contratista deberá disponer de personal suplente con la formación y experiencia suficientes para poder sustituir a las personas que presten los servicios objeto del contrato en supuestos de vacaciones, ausencias y/o enfermedades.

3.a.4) Planificación preventiva en caso de concurrencia empresarial

Dado que la ejecución del contrato supone la intervención de medios personales o técnicos de la empresa concesionaria en las dependencias del Consorci, y en función del riesgo que comporta, la empresa quedará obligada a elaborar y enviar al servicio promotor la planificación preventiva realizada y el resto de documentación correspondiente a la Coordinación de Actividades Empresariales, con una antelación mínima de quince (15) días naturales a la fecha del inicio de vigencia del contrato, en base a la información facilitada previamente por el Consorci.

Dicha planificación implementará las previsiones contenidas en la normativa general de prevención de riesgos laborales y de seguridad y salud en el trabajo, relativas a la evaluación de los riesgos detectados y las medidas específicas a adoptar para eliminar o

reducir y controlar los riesgos mencionados. Asimismo, la concesionaria tendrá que acreditar, en el plazo señalado en el párrafo anterior, el cumplimiento del deber de información y formación a los trabajadores implicados en los trabajos de ejecución mencionados en relación con la planificación preventiva efectuada con motivo de la concurrencia empresarial.

Para garantizar durante la ejecución del contrato la aplicación coherente y responsable de los principios de acción preventiva y de los métodos de trabajo, así como el control de la interacción de las diferentes actividades desarrolladas en las dependencias del Consorci y la adecuación entre los riesgos existentes y las medidas aplicadas, se establecen los medios de coordinación siguientes:

- El intercambio de información y de comunicaciones entre el Consorci y la concesionaria.
- La realización de reuniones periódicas entre el Consorci y la concesionaria.
- La impartición de instrucciones.
- El establecimiento conjunto de medidas específicas de prevención de los riesgos existentes
- en el centro de trabajo que puedan afectar a los trabajadores del Consorci y de la concesionaria o de procedimientos o protocolos de actuación.
- La designación de una o más personas encargadas de la coordinación de las actividades preventivas.

3.a.5) Información sobre las condiciones de subrogación en contratos de trabajo

A los efectos previstos en el artículo 130 de la LCSP, se hace constar que la empresa NORAI RAVAL, SCCL es la actual prestadora del servicio de bar-restaurante del Consorci y que las condiciones de los contratos laborales de los trabajadores afectados son, conforme a la información facilitada por dicha empresa en fecha 6 de marzo de 2024:

Convenio colectivo aplicable: CONVENIO COLECTIVO: INDUSTRIA, HOSTELERÍA Y TURISMO DE CATALUÑA 79000275011992										
Categoría profesional	Tipo de contrato	Fecha de nacimiento	Antigüedad	Vencimiento contrato	Salario €			Jornada / Horas semanales	Situación (**)	Discapacidad igual o superior al 33 %
					Importe sueldo base (salario base convenio, pagas extras incluidas)	Importe antigüedad (trienios, cuadrarios)	Importe otros pluses* (festivo diurno, festivo nocturno, festivo especial)			

						+ plus convenio)					
1	Encargado/en cocina	Indefinido	27-09-75	20-07-10		3.085,81 €		*Plus festivo 40 % más por hora y un día de fiesta	40		
2	Cocinero/a	Indefinido	05-03-65	11-02-11		1.791,39 €			40	Baja laboral	
3	Marmitón	Indefinido	12-10-90	17-01-19		1.512,30 €		*Plus nocturnidad a partir de las 22 h más por hora	35		
4	Ayudante cocina	Indefinido	31-03-01	16-10-21		1.758,83 €		*54,74 € manutención/ mensual	40		
5	Ayudante cocina	Indefinido	10-06-04	01-07-22		1.418,60 €			32		
6	Camarero/a	Indefinido	29-11-76	04-06-14		2.145,95 €			40		
7	Camarero/a	Indefinido	28-10-78	27-05-19		1.791,39 €			40		
8	Ayudante camarero/a	Indefinido	22-05-01	15-11-21		1.503,66 €			35		
9	Marmitón	Temporal	15-08-62	11-11-23	10-05-24	1.329,87 €			40		
10	Ayudante camarero	Temporal	09-06-00	22-06-23	21-06-24	1.333,55 €			30		
11	Ayudante camarero	Temporal	21-04-05	14-08-23	30-06-24	1.333,55 €			30		
12	Ayudante camarero	Temporal	15-02-96	05-12-23	05-12-24	1.701,09 €			40		

(*) En caso de otros pluses, indicar el concepto y la cantidad.

(**) Indicar si se encuentran en situación de baja o cualquier otra situación que afecte al cálculo de los costes laborales. En caso de sustituciones, añadir a las personas sustitutas al final del cuadro e indicar el número de trabajador al que sustituyen.

3.a.6) Propiedad de los trabajos

No procede.

DILIGENCIA.-

El presente documento de pliego de cláusulas administrativas particulares así como el pliego de prescripciones técnicas y sus anexos, es una traducción al castellano del documento original, en idioma catalán. Es caso de discrepancia, prevalecerá el original.

Enrique Garcia Domingo
Director general

ANEXO I

En el pliego de cláusulas administrativas particulares de la contratación mixta consistente en la concesión del **“Servicio de bar-restaurante en el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona”**.

Expediente n.º: 2024_EXP_F204_0001211-CDRB/2024/0004057

A INSERTAR EN EL SOBRE A

Modelo de declaración responsable

El Sr./La Sra. con NIF n.º, en nombre propio / en representación de la empresa, en calidad de, y según escritura pública autorizada ante el/la notario/a, en fecha y con número de protocolo /o documento, CIF n.º, domiciliada en calle, n.º calle, n.º (*persona de contacto*, *dirección de correo electrónico:*, *teléfono n.º* y *fax n.º*,), opta a la contratación relativa a (*consignar el objeto del contrato*) y DECLARA RESPONSABLEMENTE:

- Que el perfil de la empresa es:
 - La empresa a la que represento tiene categoría de PYME y se define microempresa, al ocupar a menos de 10 personas y tener un volumen de negocios anual o un balance general anual que no supera los 2 millones EUR (artículo 2.3. del anexo I del Reglamento (UE) n.º 651/2014 de la Comisión, de 17 de junio de 2014).
 - La empresa a la que represento tiene categoría de PYME y se define pequeña empresa, al ocupar a menos de 50 personas y tener un volumen de negocios anual o un balance general anual que no supera los 10 millones EUR (artículo 2.2. del anexo I del Reglamento (UE) n.º 651/2014 de la Comisión, de 17 de junio de 2014).
 - La empresa a la que represento tiene categoría de PYME y se define mediana empresa, al ocupar a menos de 250 personas y tener un volumen de negocios anual que no excede de 50 millones EUR o un balance general anual que no excede de 43 millones EUR (artículo 2.1 del anexo I del Reglamento (UE) n.º 651/2014 de la Comisión, de 17 de junio de 2014).

- La empresa a la que represento no tiene categoría de PYME, al ocupar a 250 personas o más y tener un volumen de negocios anual que excede de 50 millones EUR o un balance general anual que excede de 43 millones EUR.”
- Que las facultades de representación que ostenta son suficientes y vigentes (si se actúa por representación); que reúne a todas y cada una de las condiciones establecidas legalmente y no incurre en ninguna de las prohibiciones para contratar con la Administración previstas en los artículos 65 a 97 de la LCSP.
 - Que se encuentra al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
 - Que autoriza al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona para que pueda obtener directamente, ante las administraciones competentes, los certificados acreditativos del cumplimiento de las obligaciones tributarias
 - SÍ NO
 - Que autoriza al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona para que pueda obtener directamente, ante las administraciones competentes, los certificados acreditativos del cumplimiento de las obligaciones respecto a la Seguridad Social
 - SÍ NO
 - Que está inscrito en el Registro de Licitadores de la Generalitat de Catalunya y/o de la Administración General del Estado y que los datos que constan no han experimentado ninguna variación o

Que a pesar de que no está inscrito en ninguno de los Registros citados, declara que ha presentado solicitud de inscripción, en fecha anterior a la fecha máxima prevista para presentar oferta en esta licitación, y que dicha solicitud, la presentó junto con toda la documentación preceptiva y sin haber recibido ningún requerimiento de enmienda.

- Que dispone de la habilitación empresarial o profesional, así como de la solvencia económica y financiera y técnica o profesional exigidas en los términos de la cláusula 1.10) del PCAP y que se compromete a adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y/o materiales descritos en dicha cláusula.
- Que, en el caso de recurrir a solvencia externa, cuenta con el compromiso por escrito de las entidades correspondientes para disponer de sus recursos y capacidades para utilizarlos en la ejecución del contrato.
- Que, en caso de que las actividades objeto del contrato impliquen contacto habitual con menores de edad, dispone de las certificaciones legalmente establecidas y vigentes para acreditar que todas las personas que se adscriban a la realización de dichas actividades no han sido condenadas por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexuales o por cualquier delito de tráfico de seres humanos.

- Que cumple todos los deberes que en materia preventiva establece la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y que dispone de los recursos humanos y técnicos necesarios para hacer frente a las obligaciones que puedan derivarse del Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el cual se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, en materia de coordinación de actividades empresariales.
- En el supuesto de que el contrato requiera que el contratista realice tratamiento de datos personales según la cláusula 2.19 o 3.18 (en el caso de Acuerdo marco) del Pliego de cláusulas administrativas particulares, indicar la siguiente información:
 - No tiene previsto subcontratar los servidores ni los servicios asociados a estos
 - Tiene previsto subcontratar los servidores o los servicios asociados a estos

En el caso de subcontratación, indicar el nombre o perfil empresarial del subcontratista que se tendrá que definir para referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnico	
---	--

- Que no ha celebrado ningún acuerdo con otros operadores económicos destinados a falsear la competencia en el ámbito de este contrato y que no conoce ningún conflicto de intereses vinculado a su participación en este procedimiento de contratación.
- Que, en caso de que se trate de una empresa extranjera, se somete a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles.
- Que la plantilla de la empresa:
 - Está integrada por menos de 50 trabajadores
 - Está integrada por 50 o más trabajadores y por un número de personas trabajadoras con discapacidad no inferior al 2 % o que se ha adoptado alguna de las medidas alternativas previstas en la legislación vigente.
 - SÍ NO
- Que la empresa dispone de un plan de igualdad de oportunidades entre las mujeres y los hombres.
 - SÍ NO NO obligado por normativa
- Que reúne alguno/s de los criterios de preferencia en caso de igualdad de proposiciones previstos en el PCAP.
 - SÍ NO
- Con respecto al impuesto sobre el valor añadido (IVA), la empresa:

- Está sujeta al IVA.
- Está no sujeta o exenta del IVA y están vigentes las circunstancias que dieron lugar a la no sujeción o a la exención.
- Con respecto al impuesto de actividades económicas (IAE), la empresa:
 - Está sujeta al IAE.
 - Está no sujeta o exenta del IAE y están vigentes las circunstancias que dieron lugar a la no sujeción o a la exención.
 - Que, en caso de que el licitador tenga intención de concurrir en unión temporal de empresas, declara:
 - Sí que tiene intención de concurrir en unión temporal de empresas:
(indicar nombres y circunstancias de los integrantes y la participación de cada uno, así como la asunción del compromiso de constituirse formalmente en unión temporal en caso de resultar adjudicatarios)
 - NO tiene intención de concurrir en unión temporal de empresas
 - Se designa como persona/s autorizada/s para recibir el aviso de las notificaciones, comunicaciones y requerimientos por medios electrónicos a:

Persona/s autorizada/s*	DNI*	Correo electrónico profesional*	Móvil profesional

**Campos obligatorios.*

Si la dirección electrónica o el número de teléfono móvil facilitados a efectos de aviso de notificación, comunicaciones y requerimientos quedaran en desuso, se deberá comunicar dicha circunstancia, por escrito, al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona para efectuar la modificación correspondiente o revocar la autorización de notificación electrónica.

El licitador/contratista declara que ha obtenido el consentimiento expreso de las personas a quienes autoriza para recibir las notificaciones, comunicaciones y requerimientos derivados de esta contratación, a fin de que el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona pueda facilitarlos al servicio e-Notum a estos efectos.

- Que, en caso de que formulen ofertas empresas vinculadas, el grupo empresarial al que pertenecen es (*..... indicar las empresas que lo componen.....*).

- Que, en caso de resultar propuesto como adjudicatario, se compromete a aportar la documentación señalada en la cláusula 1.18) del PCAP.

(Fecha y firma).

ANEXO 2

En el pliego de cláusulas administrativas particulares de la contratación consistente en la concesión del “**Servicio de bar-restaurante en el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona**”.

Expediente n.º: 2024_EXP_F204_0001211-CDRB/2024/0004057

A INSERTAR EN EL SOBRE C

Modelo de proposición relativo a los criterios evaluables de forma automática

El Sr./La Sra. con NIF n.º, en nombre propio / en representación de la empresa, CIF n.º, domiciliada en, CP, calle, n.º, dirección de correo electrónico:, enterado/a de las condiciones exigidas para optar a la contratación relativa a (*consignar el objeto del contrato y lotes, si procede*), se compromete a llevarla a cabo con sujeción a los pliegos de prescripciones técnicas particulares y de cláusulas administrativas particulares, que acepta íntegramente:

- **Criterio 2: Aumento en el canon fijo mensual**

Por el uso de las instalaciones del bar-restaurante en las dependencias del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un canon fijo mensual de:

OFERTA DEL LICITADOR					
	Precio mínimo canon fijo mensual IVA excluido	Precio canon FIJO mensual ofrecido I (IVA excluido)	Tipo % IVA	Importe IVA	Precio canon fijo mensual ofrecido I con IVA incluido
Canon fijo mensual de explotación del servicio	835,00 € €	... % € €

- **Criterio 3: Aumento en el porcentaje de canon variable**

Por el uso de las instalaciones del bar-restaurante en las dependencias del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un canon variable anual en función de los resultados si son positivos (*si se obtienen beneficios en la cuenta de resultados*) de:

		OFERTA DEL LICITADOR
	Porcentaje mínimo canon variable anual si el resultado es positivo (<i>si se obtienen beneficios en la cuenta de resultados</i>)	Porcentaje anual del canon variable ofrecido si el resultado es positivo (<i>si se obtienen beneficios en la cuenta de resultados</i>)
Canon variable anual de explotación del servicio (%)	15 % %

- **Criterio 4:** Disminución en los precios de los menús del servicio de bar-restaurante

		OFERTA DEL LICITADOR			
	Precio máximo menú IVA excluido	Precio menú ofrecido (IVA excluido)	Tipo % IVA	Importe IVA	Precio menú ofrecido I con IVA incluido
Menú ordinario	14,55 € €	10 % € €
Menú ejecutivo	25,45 € €	10 % € €
Medio menú	9,10 € €	10 % € €

- **Criterio 5:** Por la oferta de productos de comercio de proximidad.

OFERTA DEL LICITADOR					
PRODUCTOS DE COMERCIO DE PROXIMIDAD					
N.º	PRODUCTO	IMPORTE PRECIO UNITARIO OFRECIDO IVA EXCLUIDO	TIPO IVA %	IMPORTE IVA POR UNIDAD	TOTAL PRECIO OFRECIDO CON IVA INCLUIDO
1			10 %		
2			10 %		
3			10 %		
4			10 %		
5			10 %		
6			10 %		
7			10 %		
8			10 %		
9			10 %		
10			10 %		

- **Criterio 6:** Compromiso de utilización de productos de comercio justo (café, azúcar, cacao, etc.)

OFERTA DEL LICITADOR					
PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO					
N.º	PRODUCTO	IMPORTE PRECIO UNITARIO OFRECIDO IVA EXCLUIDO	TIPO IVA %	IMPORTE IVA POR UNIDAD	TOTAL PRECIO OFRECIDO IVA INCLUIDO
1			10 %		
2			10 %		
3			10 %		
4			10 %		
5			10 %		

(Fecha y firma).



Metadades del document

Núm. expedient	CDRB/2024/0004057
Tipus documental	Plica
Títol	PCAP CONCESSIO BAR RESTAURANT_ES

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
Enrique García Domingo (TCAT)	Signa	18/03/2024 08:38

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
731eeb03476ffd897c7b	https://seuelectronica.diba.cat	

