

Exp. Numero: 2024/0004057

Objecte del contracte: Concessió del “Servei de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona

ERRADA MATERIAL:

S’ha detectat una errada material a la clàusula 1.11 del Plec de clàusules administratives Particulars, consistent en la transcripció d’un paràgraf que no té relació amb el criteri d’adjudicació.

Atès que l’esmentat criteri està redactat de manera complerta i clara, el redactat ressaltat en color groc s’ha de tenir per no posat.

Aquest paràgraf és:

(..)

- ***Per la presentació d’una proposta d’inversió per a la millora de les instal·lacions..... fins a 10 punts.***

Es valorarà la presentació de fins a un màxim de dues propostes d’inversió, a raó de 5 punts per proposta, que vagin acompanyades d’una memòria d’actuacions en la que s’inclou el cost d’inversió per proposta (que no podrà ser superior a 30.000,00€, IVA exclòs) i el calendari d’execució al llarg de la durada del contracte.

Les propostes tindran per objecte la millora de l’equipament des del punt de vista funcional i/o estètic i que s’ajustin a la línia d’interiorisme i posicionament del Museu Marítim de Barcelona. En qualsevol cas seran objecte de validació pels responsables del Consorci.

Es valorarà a raó de:

Inadequada: s’atorga 0 punts.

Proposta que no tingui cap relació amb la cultura marítima ni amb els valors del Museu Marítim de Barcelona.

Adequada: s’atorga 5 punts

Proposta gastronòmica correcta que estigui alineada amb la cultura marítima i amb els valors del Museu Marítim de Barcelona. Presentació senzilla però correcta.

Excel·lent: s’atorga 10 punts.

Proposta gastronòmica que incorpori elements de qualitat, presentació de modernitat i de cuina catalana de disseny (alta gastronomia). (..)

Així, dita clàusula tindrà el redactat següent:

(..)

“ Criteris que depenen d’un judici de valor (30%):

-Criteri 1: Memòria tècnica sobre la metodologia i el pla per explotar el servei de Bar-Restaurant..... fins a 30 punts

Aquesta memòria haurà de contenir els subapartats que es detallen a continuació. L'extensió de la memòria no podrà superar el límit de 30 pàgines (10 pàgines per a cada subapartat), escrites a doble carta amb interlineat exacte (14) i en lletra Arial, tamany 11.

- o **Proposta de presentació d'una proposta metodològica de planificació operativa del servei.....fins a 10 punts**

Es valorarà la qualitat dels continguts de la proposta en relació a la presentació i claredat de l'exposició i la funcionalitat de la metodologia exposada que inclogui: la presentació del model de negoci i la descripció del servei (organització, gestió, coordinació, planificació, seguiment i recursos a emprar).

Pla de posada en marxa del servei: S'han d'indicar les tasques i el calendari per a la seva plena implementació i posada en marxa (s'ha de garantir al màxim la continuïtat del servei). En aquest apartat, no s'ha de parlar de calendari d'obres.

- Dimensionament i organització del personal i proposta d'adscripció als diferents serveis
- Procediments d'atenció al clients i protocols de resolucions d'incidències (pics de treball, neteja, etc.)
- Gestió dels residus i política ambiental, amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cuina.

• Pla de manteniment de les instal·lacions.
Es valoraran les propostes de millora en relació als Plecs que millor garanteixin l'excel·lència del servei, i l'accessibilitat de tots els públics i la bona atenció al visitant.

No es valorarà la informació que es consideri supèrflua o innecessària. La valoració serà classificada i alhora puntuada segons el barem que a continuació es detalla:

Insuficient: s'atorga 0 punts
Per a la proposta en la que la informació aportada no s'ajusta al projecte o bé es considera insuficient en cadascun dels aspectes subjectes a valoració.

Acceptable: s'atorga 1 punts
Per a la proposta que en general recull i desenvolupa els aspectes subjectes a valoració si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detall es considera bàsic i/o estandarditzat.

Bona: s'atorga 5 punts
Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

Molt bona: s'atorga 10 punts

Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració i que a més incorporin altres aspectes que permetin millorar el desenvolupament del servei. L'alt grau de desenvolupament, descripció i detall es considera per si mateix i en la seva globalitat com a millora.

- **Proposta d'oferta gastronòmica.....fins a 10 punts.**

Per tal definir l'estil, qualitat i condicions de com es prestarà el servei, ha d'incloure, com a mínim, el llistat de productes, els seus preus (PVP), menús, carta de temporada. Cal indicar la rotació de les cartes i els menús i presentar com a mínim un exemple de menú per temporada.

En relació al pack d'esmorzar de la cafeteria per al personal que presta serveis al Museu: definir en què consistirà i el seu preu de venda* (IVA inclòs). **El preu de venda no serà objecte de valoració en aquest apartat.*

D'igual manera, es proposarà els packs de càtering associats al lloguer de l'auditori:

- Packs d'esmorzars (Coffee-break) (cafès, suc, pastes, cafès, entrepans petits....) per persona
- Packs de picoteig o safates bussines (refrescs, aigua, suc, nuggets, croquetes, fruita, embotits, sadwiches...) (per persona)

La valoració es farà de forma integral, en base a criteris de qualitat, varietat, rotació, relació preu/qualitat. Es valorarà la proposta que millor garanteixi l'excel·lència del servei, l'adequació a les necessitats del Museu i l'accessibilitat de tots els públics.

No es valorarà la informació que es consideri supèrflua o innecessària. La valoració serà classificada i alhora puntuada segons el barem que a continuació es detalla:

Insuficient: s'atorga 0 punts

Per a la proposta en la que la informació aportada no s'ajusta al projecte o bé es considera insuficient en cadascun dels aspectes subjectes a valoració.

Acceptable: s'atorga 2 punts

Per a la proposta que en general recull i desenvolupa els aspectes subjectes a valoració si bé presenta alguna mancança de caràcter no essencial o bé el grau de desenvolupament, descripció i detall es considera bàsic i/o estandarditzat.

Bona: s'atorga 5 punts

Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració de forma ajustada al projecte.

Molt bona: s'atorga 10 punts

Per a la proposta que recull i desenvolupa tots els aspectes subjectes a valoració i que a més incorporin altres aspectes que permetin millorar el desenvolupament del servei. L'alt grau de desenvolupament, descripció i detall es considera per si mateix i en la seva globalitat com a millora.

:

- **Per la presentació d'una proposta d'inversió per a la millora de les instal·lacions..... fins a 10 punts.**

Es valorarà la presentació de fins a un màxim de dues propostes d'inversió, a raó de 5 punts per proposta, que vagin acompanyades d'una memòria d'actuacions en la que s'inclogui el cost d'inversió per proposta (que no podrà ser superior a 30.000,00€, IVA exclòs) i el calendari d'execució al llarg de la durada del contracte.

Les propostes tindran per objecte la millora de l'equipament des del punt de vista funcional i/o estètic i que s'ajustin a la línia d'interiorisme i posicionament del Museu Marítim de Barcelona. En qualsevol cas seran objecte de validació pels responsables del Consorci.” (..)

SIGNATURA DEL CAP DE SERVEI O
RESPONSABLE DEL
CONTRACTE