

**MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE  
L'EXPLOTACIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ EN EL MUSEU NACIONAL  
D'ART DE CATALUNYA, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA  
RESPONSABLE SOCIAL I AMBIENTAL**

---

**1. OBJECTE DEL CONTRACTE, NECESSITAT I FINALITAT DE LA  
CONTRACTACIÓ**

El Museu Nacional d'Art de Catalunya (en endavant, el Museu, o Museu Nacional) es posiciona com a un espai social i cultural de participació i de construcció de significats, amb vocació de servei públic, obert a tothom sense distincions culturals, econòmiques, socials, intel·lectuals o d'interessos, amb la voluntat de provocar la descoberta i l'exploració de l'art i de la identitat. Una de les fonts d'ingressos del Museu és l'explotació comercial dels seus actius, i en concret i pel que fa a aquest contracte, l'explotació comercial dels serveis de restauració.

Els serveis a prestar per l'empresa concessionària seran l'explotació dels serveis de restauració per als següents àmbits:

- La cafeteria ubicada a la sala oval.
- El restaurant ubicat a la primera planta.
- La terrassa ubicada a l'exterior de l'entrada de públic.
- El càtering d'esdeveniments

Dins l'objecte del present contracte s'han inclòs mesures de responsabilitat social i ambiental:

L'execució d'aquest contracte incorpora condicions de contractació pública sostenible amb l'objectiu d'aconseguir una major qualitat, d'acord amb l'article 145.2 i 3 de la Llei 9/2017 de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP), i arran de la política de Responsabilitat Social implantada al Museu Nacional d'Art de Catalunya, que incideix en els diversos àmbits de la seva actuació, entre els quals, el de la contractació administrativa.

El Museu Nacional d'Art de Catalunya disposa de la certificació IQNet RS10 des de l'any 2013 i que ha anat renovant-se fins a data d'avui.

Els vectors sobre els quals es fonamenta són la Gestió Responsable, els Diàlegs amb els Grups d'Interès, la Política Econòmica i la bona Gestió Mediambiental, com a aspectes més rellevants per a la institució i els seus grups d'interès.

El Museu Nacional parteix de la seva vocació principal de servei públic, i en aquesta direcció treballa per disposar d'un model d'organització que garanteixi un futur socialment sostenible, rendible i amb oportunitats.

En aquesta línia, el Museu Nacional es planteja la relació amb la societat i, en particular, amb els seus usuaris, els proveïdors, els patrocinadors i altres museus i institucions culturals, donant estricta compliment a les lleis i, quan sigui possible, treballant en la possibilitat d'anar un pas més enllà, degut al seu compromís amb el desenvolupament de l'entorn i la responsabilitat amb el medi ambient.

La Política de Responsabilitat Social del Museu Nacional d'Art de Catalunya i el Codi ètic són els documents de referència del projecte de Responsabilitat Social, on s'estableixen els principis bàsics de gestió responsable, sostenible i transparent. Els documents esmentats es troben a l'abast de tothom [en la pàgina web del Museu](#).

El sistema de Responsabilitat Social disposa d'un procediment específic relatiu a Contractació i Compres (P-CON-01), l'objecte i abast del qual es pot resumir de la forma següent:

Gestionar, planificar i negociar les contractacions i compres que es realitzen amb l'objectiu de que siguin rentables, que incorporin criteris de responsabilitat social i ambiental i que garanteixin la màxima qualitat possible per a la cadena d'aprovisionament.

Aquest mandat resulta aplicable a totes les activitats de compra i contractació de productes i serveis que porta a terme el Museu.

El responsable del contracte és l'encarregat de vetllar i evidenciar el compliment de la política de Responsabilitat Social del Museu Nacional d'Art de Catalunya i del seu Codi ètic.

CPV\*: 55300000. Servicios de restaurante y de suministro de comidas

*\*Reglamento (CE) nº 213/2008 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se aprueba el Vocabulario común de contratos públicos (CPV), y las Directivas 2004/17/CE y 2004/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los procedimientos de los contratos públicos, en lo referente a la revisión del CPV.*

## 2. TERMINI D'EXECUCIÓ I POSSIBLES PRÒRROGUES

El termini d'execució del contracte és de 5 anys, des de la data d'inici, prevista per a l'1 d'octubre de 2024, inclòs.

Possibilitat i durada de les pròrrogues:  Sí  No

Durada: Es preveu al plec de clàusules administratives de la contractació la possibilitat de pròrroga per a un període màxim de 2 anys, en pròrrogues parcials, o pel total.

D'acord amb l'establert a l'art. 29.2 de la LCSP: *La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato, salvo que en el pliego que rija el contrato se establezca uno mayor.*

## 3. DADES ECONÒMIQUES

### **Càlcul del valor estimat del contracte (en endavant VEC):**

L'import del contracte és el seu valor estimat de 40.954.329,00 (quaranta milions nou-cents cinquanta-quatre mil tres-cents vint-i-nou euros), que és l'import net de la xifra de negocis, sense incloure l'IVA, que segons les estimacions, generarà

l'empresa concessionària durant l'execució del mateix (5 anys de contracte, més possible pròrroga de 2 anys), d'acord amb el que estableix l'art. 101 de la LCSP.

Per al càlcul del valor estimat del contracte s'han pres com a referència les dades econòmiques reals de facturació de l'últim exercici, així com la resta de costos directes i indirectes associats al servei, en compliment de l'article 101 de la LCSP.

Cànon: El Museu fixa un cànon fix mínim de 100.000 € anuals (i com a màxim de 130.000 €), i un cànon variable mínim del 10% sobre el total de la facturació (i com a màxim del 15%).

Vendes fora de cànon: veure Plec de Prescripcions Tècniques.

Transferència del risc operacional: El dret d'explotació dels serveis no públics objecte d'aquest contracte implicarà la transferència al concessionari del risc operacional, en els termes establerts en l'art. 14.4 de la LCSP.

Detall del càlcul del Valor estimat del contracte:

| <b>COMPTE RESULTATS<br/>PREVISIONAL</b>       | <b>2025</b>      | <b>2026</b>      | <b>2027</b>      | <b>2028</b>      | <b>2029</b>      | <b>2030</b>      | <b>2031</b>      | <b>TOTAL 7 anys</b> |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------|
| <b>INGRESSOS</b>                              |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                     |
| estimació venda Retail                        | 1.760.000        | 1.848.000        | 1.940.000        | 1.999.000        | 2.059.000        | 2.120.000        | 2.183.600        | 13.909.600          |
| estimació venda<br>esdeveniments Òleum        | 600.000          | 630.000          | 662.000          | 681.000          | 702.000          | 723.000          | 740.000          | 4.738.000           |
| <b>TOTAL operador amb lot<br/>actual</b>      | <b>2.360.000</b> | <b>2.478.000</b> | <b>2.602.000</b> | <b>2.680.000</b> | <b>2.761.000</b> | <b>2.843.000</b> | <b>2.923.600</b> | <b>18.647.600</b>   |
| Esdeveniments MNAC                            | 2.293.200        | 2.620.800        | 3.276.000        | 3.374.280        | 3.475.508        | 3.579.774        | 3.687.167        | 22.306.729          |
| <b>TOTAL amb esdeveniments</b>                | <b>4.653.200</b> | <b>5.098.800</b> | <b>5.878.000</b> | <b>6.054.280</b> | <b>6.236.508</b> | <b>6.422.774</b> | <b>6.610.767</b> | <b>40.954.329</b>   |
|   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                     |
| <b>DESPESES<br/>VARIABLES</b>                 |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                     |
| Cànon Variable Retail 15%                     | 264.000          | 277.200          | 291.000          | 299.850          | 308.850          | 318.000          | 327.540          | 2.086.440           |
| Cànon Variable<br>esdeveniments Òleum 15%     | 90.000           | 94.500           | 99.300           | 102.150          | 105.300          | 108.450          | 111.000          | 710.700             |
| Cànon esdeveniments 15%                       | 343.980          | 393.120          | 491.400          | 506.142          | 521.326          | 536.966          | 553.075          | 3.346.009           |
| <b>TOTAL despeses variables de<br/>canons</b> | <b>697.980</b>   | <b>764.820</b>   | <b>881.700</b>   | <b>908.142</b>   | <b>935.476</b>   | <b>963.416</b>   | <b>991.615</b>   | <b>6.143.149</b>    |

|  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                   |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| <b>TOTAL Cànon MNAC</b>                            | <b>757.980</b>   | <b>824.820</b>   | <b>941.700</b>   | <b>968.142</b>   | <b>995.476</b>   | <b>1.083.416</b> | <b>1.111.615</b> | <b>6.683.149</b>  |
| Despeses variables de producte                     | 1.209.832        | 1.325.688        | 1.528.280        | 1.574.113        | 1.621.492        | 1.669.921        | 1.718.799        | 10.648.126        |
| Altres despeses variables esdeveniments MNAC 8,5%) | 194.922          | 222.768          | 278.460          | 286.814          | 295.418          | 304.281          | 313.409          | 1.896.072         |
| <b>TOTAL DESPESES VARIABLES</b>                    | <b>2.102.734</b> | <b>2.313.276</b> | <b>2.688.440</b> | <b>2.769.069</b> | <b>2.852.387</b> | <b>2.937.618</b> | <b>3.023.824</b> | <b>18.687.347</b> |
| Marge comercial variable                           | 2.550.466        | 2.785.524        | 3.189.560        | 3.285.211        | 3.384.122        | 3.485.156        | 3.586.943        | 22.266.982        |
| % Marge comercial variable                         | 55%              | 55%              | 54%              | 54%              | 54%              | 54%              | 54%              | 54%               |
| <b>FIXES DIRECTES I INDIRECTES</b>                 |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                   |
| Cànon Fix  | 60.000           | 60.000           | 60.000           | 60.000           | 60.000           | 120.000          | 120.000          | 540.000           |
| Consums, subministraments i manteniments           | 60.000           | 61.800           | 63.654           | 65.564           | 67.531           | 69.556           | 71.643           | 459.748           |
| Despeses de personal                               | 607.750          | 625.983          | 644.762          | 664.105          | 684.028          | 704.549          | 725.685          | 4.656.861         |
| Comunicació i màrqueting                           | 20.000           | 20.600           | 21.218           | 21.855           | 22.510           | 23.185           | 23.881           | 153.249           |
| Consums protocol·laris                             | 25.000           | 25.750           | 26.523           | 27.318           | 28.138           | 28.982           | 29.851           | 191.562           |

|   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |  |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--|
| Altra despesa directa no comercial      | 50.000           | 51.500           | 53.045           | 54.636           | 56.275           | 57.964           | 59.703           | 383.123                                |
| <i>Costos indirectes Cubic (CAPEX)</i>  | 50.000           | 50.000           | 50.000           | 50.000           | 50.000           | 50.000           | 50.000           | 350.000                                |
| <i>Costos indirectes Oleum (CAPEX)</i>  | 250.000          | 250.000          | 250.000          | 250.000          | 250.000          | 250.000          | 250.000          | 1.750.000                              |
| <i>Costos indirectes Podium (CAPEX)</i> | 400.000          | 400.000          | 400.000          | 400.000          | 400.000          | 400.000          | 400.000          | 2.800.000                              |
| Costos indirectes                       | 700.000          | 700.000          | 700.000          | 700.000          | 700.000          | 700.000          | 700.000          | 4.900.000                              |
| Amortització inversió cuines (**)       | 60.000           | 60.000           | 60.000           | 60.000           | 60.000           |                  |                  | 300.000                                |
|   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |  |
| <b>TOTAL DESPESES FIXES</b>             | <b>1.582.750</b> | <b>1.605.633</b> | <b>1.629.201</b> | <b>1.653.478</b> | <b>1.678.482</b> | <b>1.704.236</b> | <b>1.730.763</b> | <b>16.484.543</b><br><b>11.584.543</b> |
|   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |  |
| <b>TOTAL DESPESES</b>                   | <b>3.685.484</b> | <b>3.918.909</b> | <b>4.317.641</b> | <b>4.422.546</b> | <b>4.530.869</b> | <b>4.641.854</b> | <b>4.754.587</b> | <b>35.171.890</b><br><b>30.271.890</b> |
|   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |  |
| <b>BENEFICI PREVIST</b>                 | <b>967.716</b>   | <b>1.179.892</b> | <b>1.560.359</b> | <b>1.631.734</b> | <b>1.705.640</b> | <b>1.780.919</b> | <b>1.856.180</b> | <b>67.141.228</b><br><b>10.682.439</b> |
|   |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |  |
| <b>PUNT D'EQUILIBRI</b>                 | <b>2.887.650</b> | <b>2.939.052</b> | <b>3.002.435</b> | <b>3.047.176</b> | <b>3.093.230</b> | <b>3.140.727</b> | <b>3.189.812</b> | <b>30.319.034</b><br><b>21.300.081</b> |

|                                    |                   |   |
|------------------------------------|-------------------|---|
| Cànon variable                     | 15%               |   |
| %cost del producte sobre ingressos | 26%               |   |
| IPC anual                          | 3%                |   |
| Vendes esdeveniments               | 3276000<br>anuals | Previsió feta d'acord amb el número d'esdeveniments de 2023: 21 a la cúpula/200 comensals de mitjana i 33 esdeveniments a la sala oval/700 comensals de mitjana, amb un preu mig de 120 euros/comensal. S'ha considerat que aquest nivell de vendes s'assolirà a partir del tercer any. |
| Inversió cuines                    | 300000            | En aquesta estimació s'ha previst una inversió de 300mil euros que es dedueixen del cànon hipotètic de 120 mil anual, restant aquest en 60 mil euros els 5 anys del contracte. Els anys de possible pròrroga, si es duu a terme, s'haurà de pagar el cànon sencer ofert.                |



#### **4. ABSÈNCIA DE MITJANS PROPIS**

El Museu no compta amb els mitjans materials ni recursos humans per a la prestació del servei objecte de la concessió, motiu pel qual, necessita contractar-ho a una empresa especialitzada en aquest tipus d'explotació.

#### **5. DIVISIÓ EN LOTS**

Atès que es tracta d'un servei integral que comparteix instal·lacions i cuines en un únic edifici, el Palau Nacional de Montjuic, i que es requereix d'una única coordinació i interlocució amb el Museu, no procedeix la divisió d'aquesta licitació en lots.

#### **6. TIPUS DE CONTRACTE I PROCEDIMENT DE LICITACIÓ**

Tipus de contracte: Concessió de serveis: D'acord amb l'article 15 de la LCSP, el contracte de concessió de serveis és aquell en virtut del qual, un o diversos poders adjudicadors encomanen a títol oneros a una o diverses persones, naturals o jurídiques, la gestió d'un servei la qual prestació sigui de la seva titularitat o competència, i la qual contrapartida vingui constituïda, bé pel dret a explotar els serveis objecte del contracte, o bé per l'esmentat dret, acompanyat del de percebre un preu.

El dret d'explotació dels serveis implicarà la transferència al concessionari del risc operacional, en els termes assenyalats en l'apartat 4rt de l'art. 14 de la LCSP.

Procediment de licitació: La tramitació d'aquesta contractació es farà de manera ordinària, mitjançant procediment obert previst a l'article 156 de la LCSP.

La presentació d'ofertes es durà a terme mitjançant l'eina Sobre Digital.

Contracte harmonitzat. S'ha dut a terme la publicació al DOUE de l'anunci previ, d'acord el que disposa la Disposició addicional 36<sup>a</sup> de la LCSP, en relació a l'annex IV de la mateixa. Anunci 2024-OJS101-00309559, del 27 de maig de 2024.

## **7. SUBCONTRACTACIÓ**

En aquesta licitació la subcontractació només podrà recaure sobre prestacions accessòries del contracte.

## **8. CRITERIS DE SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA, I TÈCNICA O PROFESSIONAL**

*Els criteris de solvència tècnica i econòmica exigida a les empreses per presentar-se a la licitació s'han fixat tenint en compte, d'acord amb allò que disposa la LCSP, l'objecte del contracte i el valor econòmic del mateix, i amb l'objectiu de garantir els mínims de qualitat tècnica necessària per a la correcta execució del contracte.*

Solvència econòmica i financera: Les empreses licitadores hauran de demostrar la seva solvència econòmica acreditant el seu volum anual de negocis referit a l'any de major volum de negoci dels 3 últims exercicis finalitzats i que haurà de ser al menys d'import igual o superior a 4.000.000,00€.

Amb aquesta finalitat aportaran els comptes anuals, degudament presentats en el corresponent registre mercantil, comercial o en el registre oficial preceptiu que resulti d'aplicació, d'acord amb la normativa reguladora de l'estat de procedència.

Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil. Amb aquesta finalitat aportaran els comptes anuals, degudament presentats en el corresponent registre mercantil, comercial o en el registre oficial preceptiu que resulti d'aplicació, d'acord amb la normativa reguladora de l'estat de procedència.

*Aquest criteri de solvència econòmica i financera s'ha triat atès que s'ha observat que és una fórmula adequada per tal d'acreditar una garantia mínima de solvència de l'empresa, i es considera raonable i suficient, no veient necessari en funció de les característiques del present contracte incrementar el número d'anys establerts a la LCSP, ni dels mínims exigibles.*

Solvència tècnica o professional:

1. Les empreses licitadores hauran de declarar la relació dels principals contractes realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del present contracte en els tres últims exercicis, que inclogui import, dates i destinatari públic o privat dels mateixos. Aquests serveis s'acreditaran mitjançant certificats emesos o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del públic, o quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat emès per aquest o, a manca d'aquest certificat, mitjançant una declaració responsable de l'empresari acompanyada dels documents en poder del mateix que acreditin la realització de la prestació. L'import anual acumulat en l'any de major execució haurà de ser igual o superior a 2.000.000,00€, IVA exclòs.

En cas que l'empresa no dugui tres anys d'activitat, la relació ha de correspondre a la totalitat del termini d'activitat.

D'acord amb l'article 90.4 de la LCSP, quan el contractista sigui una empresa de nova creació, entenent per tal aquella que tingui una antiguitat inferior a cinc anys, la seva solvència tècnica s'acreditarà per un o varis dels mitjans a que es refereixen les lletres b) a i) de l'article 90.1, sense que en cap cas sigui aplicable l'establert en la lletra a) de l'esmentat article, relatiu a l'execució d'un número determinat de serveis.

2. A més, pel que fa als serveis de càtering, les empreses licitadores hauran d'acreditar la realització d'aquest tipus de serveis en actes de gala i còctels per a grups de més de 500 persones, al llarg dels últims 6 anys. Aquesta acreditació s'haurà de fer amb la presentació de certificats signat per la part

propietària dels espais o pels clients. El Museu es reserva el dret a sol·licitar referències pel que fa a la qualitat i satisfacció. L'import anual acumulat en l'any de major execució en serveis de càtering haurà de ser igual o superior a 3.000.000,00€, IVA exclòs.

En cas que l'empresa no dugui tres anys d'activitat, la relació ha de correspondre a la totalitat del termini d'activitat.

D'acord amb l'article 90.4 de la LCSP, quan el contractista sigui una empresa de nova creació, entenent per tal aquella que tingui una antiguitat inferior a cinc anys, la seva solvència tècnica s'acreditarà per un o varis dels mitjans a que es refereixen les lletres b) a i) de l'article 90.1, sense que en cap cas sigui aplicable l'establert en la lletra a) de l'esmentat article, relatiu a l'execució d'un número determinat de serveis.

3. Adscripció de mitjans: veure condicions especials d'execució.

4. L'empresa que resulti adjudicatària de la concessió, s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurances per a una cobertura d'un import mínim de 500.000,00€ (cinc-cents mil euros) per sinistre. Les garanties de la pòlissa han de ser les d'explotació (incloent menjars i begudes), responsabilitat civil patronal i responsabilitat civil locativa. L'adjudicatari exhibirà l'original de la pòlissa i rebuts corresponents i en lliurarà còpia al Museu, en el termini de quinze dies següents a la notificació de la resolució d'adjudicació.

El concessionari s'obligarà a assumir les responsabilitats que es derivin de la gestió del servei objecte del contracte, i indemnitzar a tercers pels danys i perjudicis que els puguin ocasionar.

El Museu podrà obligar a l'adjudicatari, en qualsevol moment, a incrementar la cobertura de l'assegurança, de manera qualitativa o quantitativa, i aquest haurà de promoure la modificació oportuna en la pòlissa i assumir-ne el cost, sempre respectant el principi de proporcionalitat.

6. Certificats acreditatius del compliment de les normes de garantia de la qualitat i/o gestió mediambiental: L'empresa ha d'estar certificada amb els sistemes de gestió de la qualitat ISO 9.001 i mediambiental ISO 14.001 o EMAS, i per la ISO 45.001 o Norma OHSAS 18001 de seguretat i salut laboral o justificar mitjançant qualsevol mitjà adequat que es compleixen els requisits de gestió establerts en els sistemes esmentats.

*Aquests criteris de solvència tècnica o professional s'ha triat atès que s'ha considerat que són una fórmula adequada per tal d'acreditar una garantia mínima de solvència de l'empresa en els diferents àmbits de l'objecte del contracte, i es considera raonable i suficient, atesa la qualitat que es busca en aquesta contractació, i els riscos associats a la mateixa.*

## **9. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ**

### criteris avaluables mitjançant judici de valor (49 punts)

1. Projecte d'explotació (49 punts): L'empresa l'haurà d'incloure obligatòriament, d'acord amb següents apartats, i amb les indicacions especificades:

1.1. Oferta gastronòmica: Veure apartat 13 del plec de prescripcions tècniques.

1.1.1. Oferta gastronòmica per a cafeteria i terrassa (fins a 5 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 i 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 de la cafeteria d'esmorzar per al personal que presta serveis al Museu: definir en què consistirà i el seu preu de venda\* (IVA inclòs). El seu preu de venda no pot superar els 3€, IVA inclòs.

*\*El preu de venda no serà objecte de valoració.*

La valoració es farà de forma integral, a partir de l'especificitat de cada espai, 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.

1.1.2. Oferta gastronòmica del restaurant (fins a 5 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.

*\*El preu de venda no serà objecte de valoració.*

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 i l'adequació a les necessitats del Museu, definides en el plec de prescripcions tècniques de la licitació.

1.1.3. Oferta gastronòmica del càtering (fins a 5 punts): Presentar una oferta gastronòmica per als tres nivells de qualitat i preu. Per a cadascun d'ells ha d'incloure proposta d'imatge diferenciada, si s'escau, proposta de vestuari, possibles associacions amb marques i cuiners de renom, proposta de com es prestarà el servei, llistat de productes, els seus PVP, menús.

*\*El preu de venda no serà objecte de valoració.*

Es valorarà la proposta que millor garanteixi aquests requeriments i l'adequació a les necessitats del Museu, definides en el plec de prescripcions tècniques de la licitació.

1.2. Tast (fins a 5 punts): L'òrgan de contractació designarà com a màxim 4 persones que faran un tast de l'oferta gastronòmica a les instal·lacions de l'empresa licitadora. El tast ha de ser representatiu de la oferta gastronòmica presentada per a cada espai. Aquest tast tindrà lloc, en tot cas, abans de l'obertura del sobre C.

Els tastis es duran a terme aproximadament entres les setmanes de l'1 i el 8 de juliol. Aquesta dada és orientativa i no vinculant. Les empreses NO han d'especificar a la seva oferta la data del tast.

1.3. Pla de viabilitat de negoci, que contingui un pla comercial (fins a 12 punts):  
Detall per anys i pel període total de durada del contracte, de les accions de publicitat i de màrqueting previstes.

L'empresa haurà d'especificar l'import d'inversió previst pels ~~tres~~ cinc anys del contracte. L'execució d'aquest import s'haurà de certificar. En cas de no executar-se la inversió, el 90% del pressupost presentat s'haurà de pagar al Museu anualment.

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta de nom i identitat nous i una estratègia de comunicació i màrqueting per a posicionar el restaurant (veure punt 6. Comunicació i imatge, del plec de prescripcions tècniques del contracte).

Es valoraran la propostes que millor garanteixin el posicionament del servei en el Museu, i la captació de clients.

1.4. Projecte de millora i adequació dels espais, i de disseny en la presentació del servei (fins a 10 punts): Disseny decoratiu i mobiliari (distribució dels espais, il·luminació, senyalística); disseny de cartes i menús, estètica dels uniformes, etc.

Es valorarà la creativitat, originalitat, accessibilitat i estètica afí a l'entorn.

En relació a l'uniforme, es valorarà que tingui una línia moderna i afí a la imatge del Museu.

En relació a les possibles propostes de millora i adequació dels espais, l'empresa haurà d'especificar l'import previst d'inversió anual i pel període del contracte. L'execució d'aquest import s'haurà de certificar. En cas de no executar-se la inversió, el 90% del pressupost presentat s'haurà de pagar al Museu anualment.

Qualsevol projecte de millora, ha d'anar acompanyat, d'un calendari d'obres que minimitzi l'afectació del servei.

1.5. Pla d'organització del servei (fins a 5 punts): Ha d'incloure, com a mínim:

- 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 d'adequació dels espais, atès que ja s'inclou a l'apartat precedent.
- 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 entorn, 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 que vagin més enllà dels mínims establerts als plecs, que millor garanteixin l'excel·lència del servei, l'accessibilitat de tots els públics i la bona atenció al visitant.

1.6. Sistemes d'informació (fins a 2 punts): L'empresa posarà a disposició del Museu un sistema d'informació per a retiment de comptes i seguiment de l'explotació del servei, separat per cada espai. Per a l'atorgament d'aquesta puntuació es tindrà en compte la qualitat de la informació, la seva presentació, transparència, periodicitat i l'accessibilitat per part del Museu. Es valorarà com a millora que les dades presentades continguin: venda per tipologia d'articles, per cada espai; venda per franja horària, per cada espai; import tiquet mig, per cada espai; facturació esdeveniments.



*S'ha considerat important valorar el projecte d'explotació que presentin les empreses licitadores, i els subpartats anteriorment esmentats, per tal d'assegurar la bona marxa de la concessió amb la màxima excel·lència possible. La bona marxa de la concessió repercuteix directament en la imatge del Museu cap a la societat. Així, assegurar-se d'aspectes com comptar amb una oferta variada i de qualitat, contribuirà directament al prestigi de la marca MUSEU NACIONAL. És per això que es considera un criteri de qualitat, relacionat amb l'objecte del contracte.*

### **Criteris avaluable mitjançant l'aplicació de fórmules (51 punts)**

1. La proposta econòmica (fins a 50 punts) s'ha de formular necessàriament conforme al model que s'adjunta com a annex a aquest plec i com a plantilla a l'eina de Sobre Digital.

No s'acceptaran les proposicions econòmiques que tinguin omissions, errades o esmenes que no permetin conèixer clarament allò que es considera fonamental per valorar-les.

1.1. Millora dels cànons (fins a 20 punts):

*El Museu fixa un cànon fix mínim de 100.000 € anuals (i com a un màxim de 130.000 €), i un cànon variable mínim del 10% sobre el total de la facturació (i com a màxim del 15%).*

1.1.1. Proposta de millora del cànon fix trimestral (fins a 10 punts)

Fórmula de valoració: (Oferta a valorar/Oferta més alta) x puntuació màxima

1.1.2. Proposta de millora del cànon variable trimestral\* (fins a 10 punts):

Fórmula de valoració: (Oferta a valorar/Oferta més alta) x puntuació màxima

1.2. Millora en els descomptes (fins a 30 punts)

1.2.1. Millora en el descompte al personal del Museu i al de les empreses externes que prestin serveis al Museu (fins a 5 punts).

Fórmula de valoració: (Oferta a valorar/Oferta més alta) x puntuació màxima

*El descompte mínim és del 20% sobre el preu de venda al públic.*

1.2.2. Millora en el descompte als membres de la Fundació Amics del Museu (fins a 2 punts).

Fórmula de valoració: (Oferta a valorar/Oferta més alta) x puntuació màxima

*El descompte mínim és del 20% sobre el preu de venda al públic.*

1.2.3. Millora en el descompte per a consums protocol·laris del Museu als restaurants (fins a 10 punts). Aquests consums estaran exempts de cànon.

Fórmula de valoració: (Oferta a valorar/Oferta més alta) x puntuació màxima

*El descompte mínim és del 20% sobre el preu de venda al públic.*

*El consum habitual que fa el museu, a tal efecte, és d'aproximadament 5.000,00€. Aquesta dada es comunica a nivell orientatiu, i en cap cas és vinculant.*

1.2.4. Millora en el descompte al Museu Nacional per als càterings protocol·laris que encarregui (10 punts): Aquests consums estaran exempts de cànon.

Fórmula de valoració: (Oferta a valorar/Oferta més alta) x puntuació màxima

*El descompte mínim és del 20% sobre el preu de venda al públic.*

*El consum habitual que fa el Museu d'aquests càterings és d'aproximadament d'entre 15.000,00€ i 20.000,00€ a l'any. Aquesta dada es comunica a nivell orientatiu, i en cap cas és vinculant.*

1.2.5. Millora en el descompte take away menús dinars al personal que presti servei al Museu (personal propi o extern) i als membres de la Fundació dels Amics del Museu (fins a 3 punts).

Fórmula de valoració: (Oferta a valorar/Oferta més alta) x puntuació màxima

*El descompte mínim és del 40% sobre el preu de venda al públic.*

*Aquestes fórmules s'apliquen, d'acord amb la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública.*

2. Proposta de subcontractació amb Centres Especials de Treball (CET), Empreses d'Inserció Social (EIS) o empreses d'economia social (fins a 1 punt): S'atorgarà 0,5 punts, i fins a un màxim d'1 punt, per a cada prestació accessòria que es proposi subcontractar.

Les empreses licitadores hauran d'incloure una declaració responsable amb la indicació dels serveis que té previst subcontractar, indicant nominalment els CET o EIS o empresa d'economia social que preveu subcontractar per a cadascuna de les prestacions accessòries esmentades. En cas de no especificar -ho es puntuarà 0 punts

*S'incorpora aquest criteri de valoració, a l'efecte de garantir una millor eficiència del contracte i incorporar els valors tècnics, socials i ètics de l'economia social. Aquest criteri està relacionat amb l'objecte del contracte, atès que el mateix inclou clàusules de contractació pública social i ambiental.*

## **10. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ**

L'empresa adjudicatària haurà d'adequar la seva activitat al Codi de principis i conductes recomanables en la contractació pública d'acord amb els compromisos ètics i d'integritat que formen part de la relació contractual, tal com consta a la clàusula trenta-tresena del Plec de Clàusules Administratives i que es considera obligació essencial del contracte. L'incompliment de qualsevol de les obligacions

que es desprenen, serà causa de resolució del contracte, sens perjudici d'aquelles altres possibles conseqüències previstes a la legislació vigent.

Adscripció de mitjans materials i/o personals a l'execució del contracte: Les empreses licitadores queden obligades a dedicar o adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals o materials suficients i/o als que s'hagin compromès en la seva oferta. El personal esmentat no podrà ser modificat en el transcurs de l'execució del contracte sense el consentiment del responsable del mateix. En cas de modificació de l'equip de treball, el personal substitutori haurà de complir, com a mínim, amb les condicions de titulacions i experiència mínima requerida.

L'empresa contractista s'obliga a subrogar-se com a ocupadora en les relacions laborals de les persones treballadores adscrites actualment a l'execució d'aquest contracte, d'acord amb la informació sobre les condicions dels contractes respectius que es facilita en la taula de subrogació annexa al plec de clàusules administratives de la contractació. Aquesta és una obligació essencial del contracte, i el seu incompliment serà causa de resolució del mateix, sens perjudici d'aquelles altres possibles conseqüències previstes a la legislació vigent.

El concessionari s'obliga a garantir la seguretat i la protecció de la salut en el lloc de treball, i al compliment del conveni col·lectiu\* sectorial i territorial aplicable. Aquesta és una obligació essencial del contracte, i el seu incompliment serà causa de resolució del mateix, d'acord amb l'article 211, apartat 1, lletra i) de la LCSP, sens perjudici d'aquelles altres possibles conseqüències previstes a la legislació vigent.

*\*En aquest sentit es prendran com a referència les obligacions establertes en el Conveni Col·lectiu que s'especifica a la taula de subrogació en annexa al plec de clàusules administratives de la contractació.*

Així mateix, i dins de les condicions d'especial execució que contempla l'article 202.2 de la LCSP, l'empresa adjudicatària quedarà compromesa a garantir durant l'execució del contracte, la seguretat i la protecció de la salut dels treballadors en el lloc de treball, al compliment dels convenis col·lectius sectorials i territorials aplicables, així com a adoptar mesures per prevenir al sinistralitat laboral.

L'empresa adjudicatària garantirà l'absoluta confidencialitat de la documentació rebuda i pren la responsabilitat de no divulgar, ni fer altre ús que el relacional amb l'objecte del contracte. Aquesta condició té el caràcter d'obligació essencial als efectes previstos en l'article 211 de la LCSP. L'incompliment d'aquesta obligació implicarà la resolució del contracte i donarà lloc a la reclamació per part de l'entitat, d'acord amb l'establert al Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre per efectuar les accions legals que correspongui en defensa dels seus interessos.

L'empresa contractista s'obligarà a oferir les garanties suficients per aplicar, en cas que el contracte comporti el tractament de dades de caràcter personal, mesures tècniques i organitzatives apropiades, per tal que el tractament s'efectuï de conformitat amb el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques en allò referent al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades (RGPD) i la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, així com a complir les mesures de seguretat i altres obligacions derivades de la legislació de protecció de dades de caràcter personal que resultin d'aplicació.

La documentació i informació que es desprengui o a la qual es tingui accés amb ocasió de l'execució de les prestacions objecte d'aquest contracte i que correspon al Museu responsable del fitxer de dades personals, té caràcter confidencial i no podrà ésser objecte de reproducció total o parcial per cap mitjà o suport. Per tant, no se'n podrà fer ni tractament ni edició informàtica, ni transmissió a tercers fora de l'estricta àmbit de l'execució directa del contracte.

Es considera condició especial d'execució el compliment, durant l'execució del contracte, de les disposicions vigents en matèria d'integració social de persones amb discapacitat, i en matèria fiscal i mediambiental.

L'empresa adjudicatària quedarà obligada a l'acompliment de la Política de Responsabilitat Social del Museu Nacional d'Art de Catalunya i el seu Codi ètic.

<https://www.museunacional.cat/ca/responsabilitat-social-i-ambiental>

Així mateix, quedarà obligada a la presentació de la documentació relativa a la coordinació d'activitats empresarials que es requereixi a través de la plataforma de coordinació amb la que el Museu treballa, tant pel que fa a la documentació referent a l'empresa com a la dels treballadors que s'adscriuïn al contracte. En el cas de no presentació d'aquesta documentació, no s'autoritzarà l'entrada al Museu del personal adscrit al mateix que vingui a desenvolupar les tasques objecte del contracte, poden donar lloc aquesta situació a la resolució del contracte, sens perjudici d'aquelles altres possibles conseqüències previstes a la legislació vigent.

En tot cas, són condicions especials d'execució del contracte les que s'assenyalen com a tal en els plecs de la contractació.

Barcelona, 28 de maig de 2024

Cristina Arellano i Martínez  
Cap de Desenvolupament de Negoci  
Museu Nacional