

EXPEDIENT: D154-2024/119

**DOCUMENT: INFORME DE VALORACIÓ DELS SOBRES B DE LA CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ EN EL MUSEU NACIONAL D'ART DE CATALUNYA PER AL PERÍODE DE 5 ANYS**

Es valoren les propostes de les 2 empreses admeses en la licitació:

- UTE SERUNION-NANDO JUBANY
- EUREST CATALUNYA, SL

En la valoració no s'ha tingut en compte allò que ja es demanava com a obligatori en els plec de la contractació. En alguns casos s'esmenta, només als efectes de fer més entenedor aquest informe.

CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT JUDICI DE VALOR

1.- PROJECTE D'EXPLOTACIÓ (fins a 49 punts)

1.1. Oferta gastronòmica.

1.1.1. Oferta gastronòmica per cafeteria i terrassa (fins a 5 punts)

Pel que fa a la terrassa, la UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta una carta amb un format nou. Presenten la possibilitat d'escollir la opció poke bowl i un espai per crear la pròpia amanida. Presenta una única carta. No ens parlen dels diferents tipus de públic del Museu, ni expressament de vermut, copes, etc. Els plecs demanaven que tot i tractar-se d'un espai eminentment turístic ha d'atraure el públic local, jove i familiar però no veiem que se'n faci cap menció. Demanem preeminència del producte local, i en la carta no s'observa expressament. Demanem una oferta que combini aperitius, tapes i vermut, i només s'observen patates xips, olives,

*guacamole*, truita de patates i fruits secs. Ofereix 10 opcions d'entrepans, dels quals dos són calents. I tota una oferta de *pizzes*, *paninis* i *focaccias*.

EUREST presenta una proposta notablement més elaborada i, per exemple, com a referències de vermut proposa, ametlles fregides, cornes de porc, patates xips Espinaler, Olives Espinaler, escopinyes Espinaler, Musclos Espinaler, paperina de formatges, paperina de fuet, paperina de xoriç. La proposta dolça la fa de la mà de Cristian Escribà i Oriol Balaguer, a l'hora que proposa productes especials de temporada pensats per a un públic local (bunyols de quaresma, panellets, coca de sant Joan, orxata amb fartons, etc.). Ofereix 10 opcions d'entrepans. Ensaimades de l'Escribà, 2 opcions de fruita, 3 opcions d'amanida i 5 opcions de pastissos al tall diferents. A banda es parla d'una rotació setmanal de productes de Cristian Escribà que completa la seva oferta habitual, i proposa també accions de showcooking puntuals de l'Escribà amb gofres, éclairs, crema catalana, pizzaimades, etc. Destaquem que hi ha productes sense gluten i vegans.

Destaquem que EUREST a banda de la proposta de carta per la terrassa proposa 5 packs diferents de productes per tal de comercialitzar-los entre els visitants del Museu.

Pel que fa a la cafeteria les dues empreses presenten una carta, un menú setmanal, i una barra d'amanides o poke bowls. EUREST a més, ofereix brunchs a la sala oval, berenars en família i amb amics, i records del Museu en format galeta de l'Escribà que recrea quadres del Museu.

UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta com a novetat una tapa del xef Nandu Jubany que es pot incloure al menú com a complement, tot i que no queda clar de si es paga a part o està inclosa en el cas de fer menú complet. El PVP d'aquesta tapa és 6€. Pel que fa al menú infantil, UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta una proposta de canelons de Nandu Jubany i

nuggets de pollastre + gelat + beguda per 12€. S'entén que és tot per 12€, inclosos els canelons.

Pel que fa a la oferta de la barra, UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta focaccias, paninins i pizzes, i la barra d'amanides. En general les focaccias, paninins i pizzes, no són proposades en la línia del Museu, ni amb la cuina catalana de proximitat. Entenem que a la barra també hi haurà la tapa de Nandu Jubany.

A banda del que hem dit més amunt, EUREST presenta una oferta detallada per al col·lectiu de famílies i fa propostes perquè l'espai sigui family friendly. Fan menció expressa a la oferta de berenar en família i tant el menú infantil com la oferta de berenar per famílies la trobem equilibrada, moderna i atractiva i amb molts plats a triar.

Si comparem menús de migdia, la UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta un únic menú i no presenta com es demanava, un exemple de menú per temporada. Les dues empreses presenten una rotació setmanal i l'UTE SERUNION-NANDO JUBANY proposa un menú de 3 primers, 3 segons, 3 guarnicions i 3 postres. A banda, proposa una crema del dia, la tapa de Nandu Jubany (amb suplement de 6€), la barra d'amanides i esmenta una planxa Premium, que no descriu. Pel que fa a EUREST presenta un menú a triar 5 primers, 5 segons, 5 postres, i sí que presenta un exemple de menú per temporada amb fotografies dels plats. No podem valorar els productes de temporada de l'UTE SERUNION-NANDO JUBANY atès que no presenten exemple de carta.

En relació al pack d'esmorzar del personal, UTE SERUNION-NANDO JUBANY proposa suc o cafè + brioxeria o entrepà o torrada com a única opció. EUREST proposa tres opcions diferents consistents en: 1) brioxeria + suc+ cafè o

infusió, 2) entrepà fred o calent + refresc o cafè o infusió, 3) suc de taronja natural + torrada a escollir + iogurt La Fageda + cafè o infusió.

Seguint amb les propostes per al personal, EUREST proposa que els treballadors del Museu, juntament amb els seus familiars, puguin gaudir d'una vetllada al restaurant, degustant el menú del xef Albert Raurich a un preu reduït i proposen també un menú degustació a un preu especial per als clients del Museu.

EUREST proposa una carta de brunch molt interessant per als caps de setmana a la cafeteria de la sala oval i proposa que el take away sigui també per als clients i no només per a la plantilla del Museu, com fins ara.

Destaquem també que EUREST proposa 4 packs diferents de combinacions de productes per a comercialitzar-los entre els visitants del Museu.

**Puntuació: UTE SERUNION-NANDO JUBANY : 2,5 / EUREST: 4,5**

#### 1.1.2. Oferta gastronòmica del restaurant (fins a 5 punts)

UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta al xef Nandu Jubany com a peça clau de la seva proposta i destaca els seus valors com a ambaixador de la cuina catalana i ho lliguen al compromís del Museu amb Catalunya, i la identitat de país. Comenten que el xef i el seu equip treballaran a la cuina del restaurant. Presenten només un exemple de menú del dia i una carta molt extensa de vins. No presenten ni carta del restaurant, ni un menú per temporada com es demanava als plecs, ni tampoc es menciona quina serà la rotació dels menús. En l'apartat de grafismes del punt 4 de la seva proposta però, veiem un exemple de grafisme de carta i intuïm la seva proposta de carta gastronòmica del restaurant. No obstant, no porta PVP. Hi veiem un menú de temporada que no sabem si correspon al menú del dia o és un menú diferent, no porta tampoc PVP, ni en sabem la rotació.

Malgrat que la figura del xef Nandu Jubany i els valors que l'identifiquen s'avenen als valors del Museu, no observem cap gest de complicitat amb les col·leccions del Museu, ni cap referència de maridatge d'art i gastronomia. Observem al menú del dia que només es pot demanar si ho demana la taula sencera, només hi ha un primer plat i dos segons i unes postres. No veiem que es tingui en compte la indicació dels plecs de poder fer un menú vegetarià. Valorem positivament el fet que UTE SERUNION-NANDO JUBANY proposi incorporar el xef Nandu Jubany, i creiem que és una bona aposta, però manca treball en la proposta i manquen elements essencials que es demanaven expressament als plecs i que ja s'han esmentat anteriorment.

EUREST proposa com a figura clau al xef Albert Raurich que estarà present 4 vegades al mes, que és el mínim que es demanava als plecs. Raurich ha creat un menú diari executiu amb rotació quinzenal tal com es demanava. El menú diari executiu consta de 4 primers, 4 segons, i 3 postres. A banda, presenten les cartes de temporada, un exemple per temporada i amb fotografies i PVP i una carta de begudes i vins. Destaquem que hi ha una proposta molt treballada en la qual presenten plats inspirats en el Romànic i el Modernisme, i ens expliquen l'enfoc històric i estètic i ens mostren les imatges de les obres en relació amb els plats. En concret hi ha 7 creacions inspirades en les col·leccions del museu que tan es poden trobar a la carta com al menú.

Veiem positivament la proposta de maridatge d'art i gastronomia.

**Puntuació: UTE SERUNION-NANDO JUBANY 3 punts / EUREST 4,5.**

### 1.1.3. Oferta gastronòmica del càtering (fins a 5 punts)

Es demanaven 3 línies de càtering amb tres nivells diferenciats de qualitat i preu i, en concret, un perfil alt, un perfil mig i un perfil bàsic. Per a cadascun d'ells s'havia de presentar, si escau, una proposta d'imatge diferenciada,

propostes de vestuari, possibles associacions amb marques i xefs de renom, proposta de com es prestarà el servei, llistat de productes, preus i menús.

L'UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta 3 propostes de càtering diferents: Jubany, Singularis i una tercera que és Jubany&Singularis. No es desenvolupa cap proposta més enllà de copiar els menús ja existents (Singularis i Jubany Events).

Pel que fa a la proposta Jubany, es presenten aperitius a l'exterior, a la planxa, a la brasa i a taula, però sense PVPs. Pel que fa a la resta de gastronomia ens presenten la proposta estàndard de càtering Jubany, amb PVPs i 6 exemples de menús assegut amb PVP. Destaquem que la proposta de bufets està repetida dos cops.

La segona línia de càtering presentada és Singularis Càtering. Presenta només propostes de còctels i còctels sopar/dinar. No presenta propostes de sopars entaulats.

La darrera proposta (Jubany&UTE Singularis), que cabria pensar que és el nivell bàsic que es demanava als plecs, no es desenvolupa ni es presenta cap menú, ni oferta gastronòmica, ni preus, ni se li dedica cap pàgina.

No es presenten uniformes en cap línia de càtering ni proposta de com es prestarà el servei.

Creiem que la proposta de Nandu Jubany pot ajustar-se als càterings de nivell alt que s'ofereixen des del Museu, però no podem valorar les altres dues propostes per manca d'inclusió de la informació que es requeria als plecs.

La proposta de càtering d'EUREST presenta 3 línies molt diferenciades, presenta la marca de cadascuna amb proposta gràfica, defineix el tipus de servei de cadascun, presenta una proposta gastronòmica amb menús a taula, còctels, aperitius, bufets, sopars asseguts i open bars. Presenta una línia de

nivell alt amb Catering Raurich by Vilaplana, que pot col·laborar amb altres xefs reconeguts com Carles Gaig, Fina Puigdevall, Jordi Roca, Oriol Balaguer, Rafel Muria, entre d'altres. Com a línia intermèdia presenta a Catering Vilaplana, i com a línia més bàsica presenta una línia anomenada MNAC Càtering, que la defineixen com la *"línia més artística en gastronomia catalana"* *"amb opcions més senzilles, pensades per satisfer les necessitats de reunions familiars, trobades informals, i esdeveniments d'empresa amb pressupostos més ajustats"*.

A banda, cal destacar que EUREST presenta la proposta gastronòmica de càtering per al Museu, és a dir per als actes organitzats pel mateix Museu, amb diferents paquets de preu i opcions a triar segons si es tracta d'un coffee protocol·lari, d'una inauguració, d'un dinar de compromís o dinar per a assistents a congressos per exemple.

**Puntuació: UTE SERUNION-NANDO JUBANY 2 punts / EUREST 4,5 punts.**

### 1.2. Tast (fins a 5 punts)

Un cop fets els tastos, i consensuades les experiències gastronòmiques i opinions resultants dels assistents, s'arriba a les següents conclusions i puntuacions:

El tast d'EUREST destaca per la qualitat de la seva cuina, amb una molt bona representació i recreació dels diferents espais. La proposta d'EUREST és d'alta qualitat, en especial la del restaurant de la mà d'Albert Raurich. Tastem el menú executiu, plats de la carta, tastem una proposta de menú i còctel per a cada una de les 3 línies de càtering, i ens fan un showroom on representen tota l'oferta de terrassa i cafeteria. Destaquem punts d'activació de venda de la mà de Cristian Escribà, present durant una part del tast, de qui presenten

gran part de la seva pastisseria i brioixeria, i destaquem també les xocolatines d'Oriol Balaguer personalitzades amb la imatge d'obres del Museu.

Del tast de UTE SERUNION-NANDO JUBANY destaquem la proposta gastronòmica i de servei del xef Nandu Jubany i el seu equip, d'alta qualitat i que pot encaixar molt amb el Museu. D'ell tastem plats del restaurant i peces del còctel de càtering. Ens presenten un petit showroom amb l'oferta de barra de cafeteria i terrassa, amb la novetat a destacar del bufet d'amanides i els poke bowls. Ens mostren dues opcions de menú de cafeteria.

**Puntuació: UTE SERUNION-NANDO JUBANY 3 punts/ EUREST 4,7 punts.**

### 1.3. Pla de viabilitat de negoci, pla comercial (fins a 12 punts)

UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta a l'empresa Solsona Comunicació com a *partner* estratègic de comunicació. L'apartat de Pla de màrqueting i comunicació és molt general, no hi ha xifres ni objectius de creixement definits. Basen el posicionament dels tres espais gastronòmics en una campanya digital i una agenda d'activitats dirigida a públic local, familiar i turista, però no té en compte al sector MICE, ni agències d'esdeveniments, TTOO, periodistes gastronòmics, o professionals en general. La freqüència de les activitats és molt discreta, doncs algunes activitats passen només un cop l'any i altre dos. Algunes de les accions proposades no estan al pressupost d'inversió. Manca una proposta orientada a la facturació i no garanteix el posicionament esperat pel Museu.

Als plecs demanen una proposta de nom i identitat nou, i una estratègia de comunicació i màrqueting concreta per a posicionar el restaurant.

UTE SERUNION-NANDO JUBANY proposa 7 opcions de noms diferents i proposa que l'elecció del nom sigui consensuat entre el Museu, l'UTE



SERUNION-NANDO JUBANY i el xef Nandu Jubany. Pel que fa a l'estratègia de posicionament concret del restaurant presenten només tres propostes d'activitats, una és oferir descomptes a les late hours (no especifica si els descomptes es refereixen a consumicions del restaurant o a les entrades del Museu), una altra són les jornades gastronòmiques gourmet amb productes especials i de temporada, i menús especials per a diades especials. Trobem que aquestes propostes no poden ser l'única estratègia de posicionament per al restaurant del Museu.

EUREST presenta un pla de viabilitat de negoci que defineix una identitat de marca per a cada espai gastronòmic, presenten l'estudi de mercat en el que s'han basat per a fer les propostes de naming i identitat. Inclouen una estratègia de posicionament per a cada espai, amb detall de les accions per a la promoció i difusió del servei amb calendari d'accions. Les accions consisteixen en accions amb mitjans de comunicació generalistes i especialitzats, promocions de màrqueting i comercials i esdeveniments comercials. Inclouen un pla de mitjans amb inversió detallada, fan una proposta de resultats esperats amb la posada en marxa del pla pel restaurant i parlen també del posicionament del càtering al Museu. Inclouen també un pla amb agències externes. En general veiem que és un pla molt ambiciós, que s'enfoca en les 4 línies de negoci. En total presenten més de 12 activacions amb mitjans de comunicació, 17 accions de promoció amb clients i xarxa de contactes Compass, 263 esdeveniments promocionals especials a l'any, 130 invitacions per a responsables d'empreses d'esdeveniments, agents turístics, TTOO, premsa i prescriptors, i més de 200 publicacions a xxss i 500 stories. Informen que crearan un gabinet de premsa, defineix quines seran les seves tasques i presenten quina seria la campanya de premsa i RRPP.

**Puntuació: UTE SERUNION-NANDO JUBANY : 6 punts / EUREST 11 punts.**

1.4. Projecte de millora i adequació dels espais i de disseny en la presentació del servei (fins a 10 punts)

Pel que fa al restaurant:

UTE SERUNION-NANDO JUBANY proposa fer una cuina parcialment oberta però no presenta com seria la proposta. Presenta en canvi un plànol de la cuina de l'entresol actual. Entenem per omisió que no es proposa cap canvi ni millora en la distribució del restaurant, mobiliari o disseny. Sí que es proposen canvis en el grafisme de les cartes, es presenten noves propostes d'uniformes, nova vaixel·la i nova cobrteria, així com altres elements per a la presentació dels plats del restaurant. Com a calendari d'obres ens diuen que calculen que trigarien dos mesos per a la realització de les millores, i sense afectació del servei.

EUREST presenta una proposta que renova el mobiliari, moquetes, il·luminació, distribució, presenten 5 pàgines de renders, incloent l'accés des de cúpula i l'accés des de la façana principal (p02). Presenten una proposta de parament de taula moderna, nous faristols de suport per les cartes, i punts d'acollida, disseny de cartes i uniformes. Adjunten un calendari d'obres amb les tasques concretes a portar a terme, però mencionen dates que no seran factibles perquè no contemplaven l'última pròrroga aplicada a l'actual contracte.

Pel que fa a la cafeteria:

UTE SERUNION-NANDO JUBANY proposa la substitució de la barra actual per una de nova per poder incorporar un espai per amanides i un showcooking. Adjunta un plànol de la barra, però no tenim renders ni llegenda per facilitar la interpretació dels canvis. No proposen canvis en el mobiliari ni decoració. Presenten nous uniformes, nova vaixel·la de plats, i les cartes canvien de

format respecte les actuals. UTE SERUNION-NANDO JUBANY afirma que el termini d'execució dels canvis serà de 5 dies.

EUREST fa una proposta per actualitzar l'espai, amb mobiliari nou, pintura i decoració nova, nous elements per a la gestió de cues i delimitació de l'espai exterior de terrassa de la sala oval, on incorporen un espai infantil. Incorporen noves barres de servei amb vistes a la sala oval, augmentant així la capacitat de servei. Pel menjador interior fan una proposta de decoració buscant la relació amb la col·lecció d'art modern del Museu, concretament amb els paisatgistes de l'Escola d'Olot. Fan una proposta d'estovalles individuals, vaixel·la i coberteria i una proposta de cavallets publicitaris. Mostren una proposta de packaging i material d'un sol ús personalitzada. Presenten noves cartes i nous uniformes. Adjunten un calendari d'obres amb les tasques concretes a portar a terme.

Pel que fa a la terrassa:

UTE SERUNION-NANDO JUBANY proposa la implantació d'un nou punt de venda exterior i l'ubica en els parterres on actualment hi ha el magatzem. Presenta 6 pàgines de renders i proposen canviar tot el mobiliari. La previsió d'execució és de 2 setmanes. Comenten que la instal·lació actual es tancarà, i per tant se sobreentén que queda tal com està, però sense operar, fet que implicaria al Museu assumir la demolició i inversió d'aquest canvi. Tampoc queda clar on s'ubicaria l'actual magatzem.

EUREST presenta una anàlisi de l'estat actual de la terrassa i presenta una renovació dels dos mòduls existents. Presenta diverses propostes de protecció solar tenint en compte al visitant del Museu, amb renders, i proposa solucions d'emmagatzematge de tots els elements. Presenta mobiliari nou, i propostes d'hamaques i cadires plegables, jardineres perimetrals. Esmenta com seran els elements gràfics, les cartes, els uniformes, els materials d'un

sol ús. L'estètica proposada va lligada als elements naturals modernistes i de Montjuïc. Adjunten un calendari d'obres amb les tasques concretes a portar a terme.

**Puntuació: UTE SERUNION-NANDO JUBANY 3 punts / EUREST 9 punts**

1.5. Pla d'organització del servei (fins a 5 punts)

UTE SERUNION-NANDO JUBANY presenta un pla de posada en marxa del servei dividit en tres fases i un calendari de 5 setmanes. Pel que fa a la organització del servei, presenta 3 organigrames sense personal adscrit, i trobem a faltar un dimensionament del servei de cada línia de negoci. El protocol d'incidències fa referència només a incidències de funcionament de les instal·lacions i no d'atenció al client (pics de treball, neteja de l'entorn...). Proposa una sèrie d'enquestes via QR als tiquets de caixa, enquestes personalitzades i "monotemàtiques a quiosc" i mystery shopper.

No presenta pla de gestió de residus específic. Pel que fa a la política ambiental, presenten 4 indicadors de RSC com la mesura de la petjada de carboni, l'impacte mediambiental de les seves receptes, i ens parlen d'un pla de reducció del malbaratament però no ens diuen com s'aplicaria aquí. Comenten que AENOR certificarà la proposta gastronòmica per tal de garantir la sostenibilitat. Pel que fa al pla de manteniment de les instal·lacions, presenta una pàgina amb objectius genèrics però no detalla accions concretes.

EUREST presenta un equip de 10 persones encarregades de garantir la posada en marxa i garantir una transició eficaç. Ens presenten un procés de transició en 5 fases, i cada fase descriu totes les tasques a fer i s'acompanya d'un calendari. Pel que fa a la organització el servei, ens presenten primer qui serà el responsable gerent, qui serà la persona unit manager, i qui serà el xef executiu. Ens presenten també un organigrama de les incorporacions

per cada espai i unitat de negoci, amb càrrec. Pel que fa al dimensionament del servei ens descriuen com volen que sigui el servei a cada espai i ens diuen l'horari que farà cada cambrer o membre de la plantilla. Per cada unitat de negoci es descriuen les funcions de l'equip. En el cas del càtering s'inclou una descripció de les funcions del responsable de càtering. El dimensionament del personal contempla les tres línies de càtering i presenta el dimensionament en funció de cada tipologia de servei.

Pel que fa als procediments d'atenció als clients i protocol de resolució d'incidències ens presenten enquestes, presenten un pla de gestió de residus i política ambiental, i comenten que seguiran el nostre pla de manteniment de les instal·lacions.

**Puntuació: UTE SERUNION-NANDO JUBANY 3 punts / EUREST 4 punts**

#### 1.6. Sistemes d'informació (fins a 2 punts)

Tots dos presenten bons sistemes d'informació, i van més enllà amb sistemes pensats pel visitant.

**Puntuació: UTE SERUNION-NANDO JUBANY 2 punts / EUREST 2 punts**

---

**QUADRE RESUM DE VALORACIÓ DELS SOBRES B**

CRITERIS DE VALORACIÓ			UTE SERUNION - NANDO JUBANY	EUREST
PROJECTE D'EXPLOTACIÓ (fins a 49 punts)	Oferta gastronòmica, fins a 15 punts)	Oferta gastronòmica per cafeteria i terrassa (5 punts)	2,5	4,5
		Oferta gastronòmica del restaurant (fins a 5 punts)	3	4,5
		Oferta gastronòmica del càtering (fins a 5 punts)	2	4,5
		Tast (fins a 5 punts)	3	4,7
		Pla de viabilitat de negoci, pla comercial (fins a 12 punts)	6	11
		Projecte de millora i adequació dels espais i de disseny en la presentació del servei (fins a 10 punts)	3	9
		Pla d'organització del servei (fins a 5 punts)	3	4
		Sistemes d'informació (fins a 2 punts)	2	2
			<b>24,5</b>	<b>44,2</b>

Barcelona, 14 de juliol de 2024

Marta García\*

Tere Minguell

Anna Bernadàs

Cristina Arellano

Xavier Abelló

Tomàs Rabadán

*\*D'acord amb el que disposa el RD 817/2009, de 8 de maig, el Secretari de la mesa actua amb veu, però sense vot.*