



Núm. expedient: E230000108	Contractació per a la concessió del servei de cafeteria-restaurant del Museu Picasso de Barcelona DEPARTAMENT: Gerència
--------------------------------------	---

INFORME DE MOTIVACIÓ PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA-RESTAURANT DEL MUSEU PICASSO DE BARCELONA

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'explotació dels serveis de restauració, cafeteria i bar per al Restaurant del Museu Picasso, i les seves terrasses adjacents, de conformitat amb les especificacions del Plec de Prescripcions Tècniques ("PPT").

2. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE LA CONTRACTACIÓ

El Museu Picasso de Barcelona vol significar-se com un espai al servei del patrimoni i del públic. En aquest sentit, les darreres tendències en gestió museística evolucionen cap a la concepció de museus com espais oberts al públic, accessibles, inclusius, que fomenten la diversitat i amb la participació de les comunitats. El museu Picasso Barcelona es planteja doncs, potenciar la seva capacitat dinamitzadora, d'una banda a través la programació expositiva i cultural, i per l'altra oferint un serveis complementaris a la visita que contribueixin a generar una experiència significativa en el visitant i aportin valor afegit.

Un dels serveis fonamentals per contribuir a aquest valor afegit a la visita, és el servei de cafeteria restaurant, que ha de tenir caràcter i personalitat pròpia i servir com a punt de trobada amigable i confortable en un ambient distès i cosmopolita i amb una bona qualitat de servei, cobrint les necessitats de restauració bàsica dels visitants del museu però oferint alhora un servei diferencial que pugui significar-se entre l'oferta de l'entorn.

La complexitat en la prestació d'aquest servei comporta no pot ser assumit amb mitjans propis atès que no es disposa de personal especialitzat per a portar a terme els treballs.

D'acord amb els principis exposats i les necessitats de la Fundació, es considera que l'opció més eficient i eficaç que assegura la millor resposta a les necessitats detectades és un contracte de concessió de serveis, atès que el contractista assumeix el risc operacions, en què els destinataris de l'activitat contractada son tercers aliens i en què el contractista haurà de pagar un cànon per l'ús de les instal·lacions.

3. PRESSUPOST DE LICITACIÓ

D'acord amb la tipologia del contracte de concessió de serveis, no es preveu que l'òrgan de contractació hagi d'assumir cap tipus de despesa. En aquest sentit, no es determina ni s'estableix un pressupost de licitació.

4. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

El valor estimat d'aquest contracte, de conformitat amb el disposat a l'article 101 LCSP és de **3.135.000,00** euros, IVA exclòs. El mètode aplicat per calcular el valor estimat del contracte és, de conformitat amb l'article 101.1.b) de la LCSP, l'import net de la xifra de negocis, sense



incloure l'IVA, que generarà l'empresa concessionària com a contraprestació dels serveis objecte del contracte, així com les possibles pròrrogues, segons les estimacions de la FMPB a l'estudi de viabilitat que consta com annex al present informe.

Aquest valor resulta de la previsió econòmica següent:

	1a anualitat	2a anualitat	3a anualitat	4a anualitat	5a anualitat	3 anys pròrroga
Facturació anual	350.000,00	385.000,00	400.000,00	400.000,00	400.000,00	1.200.000,00

5. DURADA DEL CONTRACTE

La durada d'aquest contracte serà de 5 anys, comptador a partir de la data següent a la formalització del mateix.

El contracte serà prorrogable de forma expressa fins 3 anys més. Les pròrrogues seran per períodes d'1 any, i serà obligatòria per l'empresari, sempre que el seu preavís es produeixi almenys amb dos mesos d'antelació a la finalització del termini de duració del contracte, d'acord amb el que disposa l'article 29 de la LCSP.

La durada prevista de 8 anys, incloses pròrrogues, és el temps que es calcula raonable perquè el concessionari recuperi les inversions realitzades, de conformitat amb els càlculs establerts en l'estudi de viabilitat que consta com annex al present informe.

Arribat el termini del contracte, el concessionari estarà obligat a continuar prestant el servei fins que es formalitzi el nou contracte, de conformitat amb allò previst a l'article 288.a) de la LCSP.

6. JUSTIFICACIÓ LOTS:

No, d'acord amb l'article 99.3 de la LCSP, aquesta licitació no es divideix en lots atès que es tracta d'una prestació integral que compren una rendibilitat econòmica conjunta, i que estan estretament vinculades entre si.

7. PROCEDIMENT ADJUDICACIÓ:

Considerant l'import del contracte, la seva durada i les prestacions que constitueix el seu objecte, així com el valor estimat del contracte i els criteris que serviran per a la seva adjudicació, es considera que el més adient és adjudicar aquest contracte mitjançant procediment obert, tramitació ordinària.

8. REQUISITS DE CAPACITAT I SOLVÈNCIA

Haurà d'acreditar únicament el/els licitadors que resulti/n primer/s classificat/s, quan se'ls hi requereixi.



8.1 Criteris de selecció relatius a la solvència econòmica i financera, i tècnica o professional.

Estan capacitades per contractar amb la FMPB les persones físiques o jurídiques, amb condició d'empresari, espanyoles o estrangeres, que tinguin plena capacitat d'obrar i que no estiguin incorregudes en cap dels supòsits d'incapacitat o prohibicions de contractar que determina la legislació vigent. L'activitat de les empreses ha de tenir relació directa amb l'objecte del contracte, segons consti en els seus respectius estatuts o regles fundacionals.

Aquestes empreses han de disposar d'una organització amb elements suficients per executar degudament el contracte. Així mateix, els empresaris han de tenir l'habilitació empresarial o professional que, si escau, sigui exigible per desenvolupar l'activitat o la prestació que constitueixi l'objecte del contracte. L'empresa adjudicatària haurà de garantir en tot moment l'equip humà necessari per dur a terme les tasques descrites en aquest plec tècnic.

En el supòsit que es presentin empreses estrangeres d'un Estat Membre de la Unió Europea o signatari de l'Espai Econòmic Europeu l'acreditació de la seva capacitat, solvència i absència de prohibicions es podrà realitzar tal com estableix l'article 84 LCSP.

Mesura social:

En aplicació del Decret d'Alcaldia de 19 de maig de 2016, pel qual es reconeix com a clàusula essencial dels contractes públics municipals que el contractista no tingui relació econòmica ni financer il·legal amb un país considerat paradís fiscal, les empreses licitadores, contractistes o subcontractistes o empreses filials o empreses interposades que participin en l'execució d'aquest contracte públic, no poden realitzar operacions financeres en paradisos fiscals -segons la llista de països elaborada per les Institucions Europees o avalada per aquestes o, en el seu defecte, per l'Estat espanyol-, o fora d'ells i que siguin considerades delictives, en els termes legalment establerts com ara delictes de blanqueig de capitals, frau fiscal o contra la Hisenda Pública. A tal efecte hauran de presentar la declaració responsable que consta com Annex I al present Plec.

Aquest contracte pot ésser adjudicat a una Unió d'empreses que es constitueixi temporalment a aquest efecte. Les unions temporals d'empreses (UTE) han d'acreditar la solvència exigida en aquest plec conforme a les prescripcions legals i reglamentàries vigents, tot d'acord amb la previsió de l'article 69 LCSP.

Les empreses que comptin amb classificació empresarial en grup i/o subgrup que es correspongui amb les prestacions objecte del contracte poden acreditar la seva solvència indistintament mitjançant la seva classificació o bé acreditant el compliment dels requisits específics següents, tot d'acord amb la previsió de l'article 92 LCSP, en relació amb els articles 87 i 90 LCSP. La correspondència es determinarà a partir del codi CPV i, en el seu defecte el CNAE i en el seu defecte, la similitud amb l'objecte del contracte.

Justificació dels criteris de solvència:

Els criteris de solvència que s'indiquen a continuació estan vinculats a l'objecte del contracte i són proporcionals, tenint en compte la matèria que s'està licitant, no perjudicant la competitivitat ni restringint injustificadament la concurrència.

Es considera ajustat a l'objecte i a l'import del contracte exigir les solvències següents per tal de garantir que l'empresa adjudicatària podrà fer front a les obligacions que es puguin adquirir durant la prestació del contracte.



L'empresa licitadora ha de comptar amb la solvència econòmica i financera i tècnica o professional mínima següents:

Acreditació de la solvència econòmica i financera

De conformitat amb l'article 87 de la LCSP, l'acreditació de la solvència econòmica i financera de l'empresari s'haurà d'acreditar amb tots els mitjans següent:

- a) Volum anual de negocis del licitador, referit a l'any de major volum de negocis dels últims tres anys disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici de les activitats de l'empresari i de la presentació de les ofertes per import igual o superior a 800.000 €.

Acreditació documental: El volum anual de negocis del licitador s'acreditarà mitjançant els comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari hi estigués inscrit, i en cas contrari, per les dipositades en el registre oficial en el qual hagués d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits al Registre Mercantil acreditaran el volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

- b) Justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals (pòlissa d'assegurança específica pel sector de l'hostaleria) on s'incloguin les cobertures de responsabilitat civil per danys personals, materials i altres garanties addicionals per import igual o superior a 500.000 €.

Acreditació documental: còpia de la pòlissa i el seu justificant de pagament.

Acreditació de la solvència tècnica o professional

De conformitat amb l'article 90 de la LCSP, l'acreditació de la solvència tècnica o professional de l'empresari s'haurà d'acreditar amb tots els mitjans següents:

- a) Una relació dels principals serveis realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de com màxim, en els últims tres anys, en la que s'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat dels mateixos. Import mínim dels serveis similars executats haurà de ser igual o superior a 800.000 €..

Per tal de presentar l'esmentada solvència, es fa necessari complimentar el següent requadre:

ANY	SERVEI	IMPORT	INSTITUCIÓ	DURADA

Acreditació documental: quan el destinatari sigui una entitat del sector públic s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent.

Quan el destinatari sigui un subjecte privat s'acreditaran mitjançant un certificat expedit per aquest o, a manca d'aquest, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació.



Si la relació dels principals serveis realitzats inclou que el seu destinatari és el mateix ens contractant, no serà necessari l'acreditació mitjançant certificat.

Quan el contractista sigui una empresa de nova creació, entenent com a tal aquella que tingui una antiguitat inferior a 5 anys, no hauran de complir aquest mitjà de solvència tècnica.

8.2 Classificació empresarial: No

8.3 Adscripció de mitjans materials i/o personals a l'execució del contracte:

L'empresa ha de comprometre's a dedicar o adscriure a l'execució del contracte els mitjans següents:

- Un responsable del contracte amb coneixements de restauració i de gestió d'espais gastronòmics i experiència mínima de 4 anys.
- Un equip de professionals per cobrir els serveis de bar-restaurant (respectant els descansos establerts) que ha de ser com a mínim i durant tot l'horari d'obertura:
 - 1 cap de sala/encarregat amb experiència mínima de realització de les mateixes funcions de 4 anys.
 - 1 cambrer amb experiència mínima de realització de les mateixes funcions de 2 anys.

El personal destinat al servei públic ha d'estar capacitat per atendre'l en català, castellà i anglès.

- Disposar d'un centre de producció que abasteixi al bar-restaurant del Museu amb indicació expressa del centre que disposi de les certificacions alimentàries corresponents. En cas que, durant el període d'execució del contracte, es modifiqui el centre de producció, aquest haurà de garantir el mateix nivell de qualitat al adscrit en el moment de l'adjudicació.
- Disposar d'un magatzem addicional fora del Museu per tal de complementar l'espai de magatzem necessari per al bon funcionament del servei.

Així mateix, les empreses licitadores han de comprometre's a que realitzarà la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral, del personal adscrit al contracte.

Acreditació documental: Juntament amb **l'Annex V** relatiu a l'adscripció de mitjans, que s'ha d'incloure al sobre A, cal detallar nom cognom del responsable del contracte adscrit i aportar currículum vitae i informe de vida laboral.

Aquest compromís té caràcter d'obligació essencial i el seu incompliment podrà ser objecte de penalització o donar lloc a la resolució del contracte, de conformitat amb allò previst a l'article 211.1.f) de la LCSP

9. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

D'acord amb la Instrucció de l'Ajuntament de Barcelona de 15 de març de 2018, d'aplicació de la LCSP, publicada en la Gasetta del dia 16 de març de 2018: *"En general, la puntuació del preu no serà superior al 35% de la puntuació total. En el seu defecte, es motivarà en l'expedient la puntuació superior. Així mateix, també sempre que sigui possible, la puntuació referida a criteris d'adjudicació que es ponderin mitjançant xifres o percentatges obtinguts a partir de l'aplicació de fórmules, haurà de significar com a mínim el 60% de la puntuació total i, en el seu defecte, caldrà justificar-ho en l'expedient."*

L'adjudicació es farà a la proposició més avantatjosa que serà aquella que obtingui la major puntuació d'entre totes aquelles proposicions admeses a licitació un cop aplicats els criteris d'adjudicació que a continuació es detallen:

9.1 Els criteris d'adjudicació avaluable mitjançant judici de valor (SOBRE B), Fins a 40 punts:

PROJECTE D'EXPLOTACIÓ, fins a 40 punts

Es valoraran en base al contingut d'una memòria tècnica que hauran de presentar els licitadors junt amb la seva oferta, en base als requeriments i condicions continguts al Plec de Prescripcions Tècniques.

Els licitadors hauran de presentar un document on es descrigui el projecte d'explotació, de conformitat amb els apartats que s'indiquen a continuació.

Els licitadors poden adjuntar tota la informació complementària que considerin d'interès, tot i que només s'avaluaran els continguts que cal presentar obligatòriament d'acord amb el que es recull a continuació.

Justificació: L'elaboració d'un projecte d'explotació que inclogui la proposta tant a nivell d'imatge, gastronòmica i d'organització del servei, permetrà a la FMPB valorar quina d'aquestes s'ajusta més amb les seves necessitats, activitat i els principis i valors de la mateixa.

La proposta s'ha de basar en els requeriments definits al PPT, en relació a la qual es valoraran els aspectes que es relacionen a continuació, d'acord amb el següent barem:

1. Proposta gastronòmica (fins a 15 punts): la proposta s'ha de basar en els requeriments definits al PPT i haurà de contemplar els següents punts:

1.1. **Concepte:** explicació del concepte de la cafeteria-restaurant.

1.2. **Carta:** caldrà presentar un exemple de menú per temporada. La proposta ha de tenir en compte els diferents moments del dia indicant una proposta aproximada de preus:

1.2.1. Carta d'esmorzar

1.2.2. Carta de dinar

1.2.3. Carta sopars

1.3. **Presentació dels plats - Tast:** Descripció i presentació dels plats proposats a les diferents cartes.

L'òrgan de contractació, si ho considera oportú, pot designar un màxim 4 persones per a fer un tast de l'oferta gastronòmica a les instal·lacions del licitador. El dia i hora del tast seran convinguts entre el licitador i la FMPB.

- 1.4. **Proposta Càterings:** caldrà presentar una proposta de càterings per cobrir tant esdeveniments privats que es realitzin dins les instal·lacions del Museu com per cobrir inauguracions o actes realitzats pel propi Museu.

2. Proposta d'imatge, adequació de l'espai i de disseny decoratiu, parament, uniformes i ambientació (fins a 15 punts):

- 2.1. Disseny decoratiu, mobiliari i ambientació de l'espai: proposta del disseny interior de l'espai i la seva ambientació, distribució, mobiliari, descripció de les obres, si s'escau, que caldria dur a terme en l'espai, etc.
- 2.2. Disseny de cartes i menús: es valorarà la presentació d'un exemple de carta.
- 2.3. Uniformes: proposta de 2 uniformes pels cambrers que recolzin la identitat del servei a prestar i siguin coherents amb els concepte d'espai i cuina (tipus de model, disseny, teixits i colors).
- 2.4. Parament: proposta concreta de com a mínim 3 opcions de parament, com per exemple, tasses o gots per les begudes calentes, plats i cobrteria utilitzats pels àpats principals, i gots i/o copes per les begudes fredes. Igualment caldrà presentar una proposta del parament que s'utilitzarà a les taules (estovalles i tovallons).

3. Projecte de comunicació, difusió i dinamització (fins a 6 punts)

- 3.1. Identitat: una proposta d'aplicació del nom de la cafeteria-restaurant amb exemples d'aplicacions gràfiques (serveis, cartes, uniformes).
- 3.2. Comunicació i difusió:
 - 3.2.1. proposta de pla de comunicació de la cafeteria-restaurant alineada amb la imatge i valors de la FMPB i amb els requisits definits al PPT.
 - 3.2.2. descripció del to dels missatges i d'exemples de posts a les xarxes socials.
 - 3.2.3. accions per a millorar el posicionament de l'espai a les xarxes socials.
- 3.3. Web pròpia i apartat dins la web del Museu Picasso:
 - 3.3.1. Descripció de l'estructura i continguts que inclourà el *site* per presentar l'espai, els serveis i l'oferta de la cafeteria-restaurant.
 - 3.3.2. Característiques tècniques del web.
 - 3.3.3. Es valorarà el disseny adaptatiu i d'accessibilitat.
- 3.4. Dinamització: suggeriments d'accions i/o activitats concretes per la dinamització del servei que tinguin en compte el to i la programació del museu, la botiga de la FMPB, el barri i que aportin valor als diferents públics.

4. Pla d'organització del servei i de gestió i coordinació de l'equip (fins a 4 punts)

- 4.1. Pla de posada en marxa del servei.
- 4.2. Pla de gestió i organització de l'equip: descripció detallada de la direcció, coordinació i supervisió de l'equip, així com del dimensionament i organització de l'equip.
 - 4.2.1. Pla de formació dels equips, detallant els cursos específics.
 - 4.2.2. Descripció d'accions i/o activitats realitzades per l'empresa amb l'objectiu de mantenir l'equip altament motivat.
- 4.3. Proposta d'atenció al públic: descripció del procediment d'atenció al client que l'empresa utilitzarà per a mantenir l'estàndard de qualitat i que ha d'incloure els conceptes en concret que reforcen un bon servei aplicat a cada una de les fases d'acolliment del client: benvinguda, atenció, facturació i comiat.
- 4.4. Gestió de residus i política ambiental.

Cadascun d'aquests apartats no poden superar els 10 fulls DIN-A4 a dues cares. Els annexos que es puguin presentar no seran valorables. Si el document presentat excedeix d'aquest nombre de pàgines, únicament es valoraran les 10 primeres pàgines a doble cara de cada apartat. Tota aquella informació que excedeixi dels 10 fulls DIN-A4 a doble cara de cada apartat no serà tinguda en compte. A la part de la proposta o annexos que incloguin imatges gràfiques no els hi serà d'aplicació el límit establert de 10 fulls per apartat.

La valoració de cada apartat serà d'acord amb la següent puntuació:

Valoració dels apartats i definició	Percentatge aplicat a la puntuació màxima
Exhaustiva i coherent En aquesta definició s'identifica i s'aporta de manera molt completa i aclaridora el contingut i elements de valoració descrits.	100%
Correcta i coherent En aquesta definició s'identifica i s'aporta de forma completa i clara el contingut i elements de valoració descrits.	75%
Elemental En aquesta definició es descriu de forma poc completa i detallada el contingut i elements de valoració descrits.	50%
Poc rellevant En aquesta definició no es desenvolupa el contingut i elements de valoració descrits.	25%
No aporta No es descriu aquest apartat	0

S'haurà d'obtenir una puntuació mínima de 30 punts, en cas contrari l'empresa licitadora no passarà a la següent fase, obertura de l'oferta econòmica.



9.2 Els criteris d'adjudicació avaluable automàticament (SOBRE C), Fins a 60 punts

1. Per a la millora dels cànons (fins a 25 punts):

La selecció de la millor oferta es fonamenta en una adequada relació entre la qualitat i el preu. S'atorgarà la màxima puntuació al licitador que formuli la millor oferta en relació al cànon mínim a satisfer pel concessionari i sempre que sigui admissible, és a dir, que no superi el pressupost net de licitació (el pressupost màxim de licitació, IVA exclòs) i a la resta de licitadors la distribució de la puntuació es farà aplicant la següent fórmula:

1.1) Millora del cànon fix anual garantit, fixat als plecs en 12.000,00€ anuals: **fins a 5 punts.**

Es donarà la màxima puntuació a l'oferta més alta. La resta d'ofertes es valoraran de forma proporcional seguint la següent fórmula:

$$\text{Puntuació licitador} = (\text{Oferta a valorar} / \text{Oferta més alta}) \times 5$$

1.2) Millora del cànon variable per sobre del 5% de la facturació: **fins a 20 punts.**

Es donarà la màxima puntuació a l'oferta amb el percentatge més alt. La resta d'ofertes es valoraran de forma proporcional seguint la següent fórmula:

1.2.1) Cànon variable a aplicar si la facturació anual del Bar-restaurant es situa entre 240.000,00€ i 500.000,00€: **fins a 10 punts**

$$\text{Puntuació licitador} = (\text{Oferta a valorar} / \text{Oferta més alta}) \times 10$$

1.2.2) Cànon variable a aplicar si la facturació anual del Bar-restaurant supera els 500.000,00€: **fins a 10 punts**

$$\text{Puntuació licitador} = (\text{Oferta a valorar} / \text{Oferta més alta}) \times 10$$

2. Per l'aplicació d'un descompte del 25% en el preu als serveis de càterring, dinars o sopars organitzats pel propi Museu. (10 punts)

3. Per l'aplicació d'un descompte en el preu a treballadors de la FMPB i a les comandes de menjar i beure destinades a reunions internes del museu (fins a 3 punts):

- 20% **2 punts**
- 25% **3 punts**

4. Implantació de mesures contra el malbaratament alimentari (fins a 12 punts):

- a. Si l'empresa disposa d'un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, o en cas de no disposar-lo es compromet a tenir-lo en un termini màxim de 6 mesos: **5 punts**



- b. Si l'empresa es compromet a presentar –en el termini de 6 mesos- una proposta d'accions concretes per evitar el malbaratament alimentari a la pròpia cuina i sala del restaurant del Museu (quantificació i canalització d'excedents, formació a les persones treballadores, etc) : **7 punts**

5. Disposar d'un cap de cuina que hagi obtingut un reconeixement internacional de qualitat com són una estrella Michelin, el distintiu Bib Gourmand de la guia Michelin, o un Sol de la guia Repsol o equivalent. (**10 punts**)

El fet d'expressar incorrectament o insuficientment les ofertes es valorarà en zero punts. A efectes de càlcul de la puntuació de cadascun dels criteris, els licitadors que obtinguin puntuació zero en el criteri corresponent s'exclouran de la mitjana.

La puntuació final de les empreses licitadores s'obindrà fent el sumatori de les puntuacions obtingudes en els diversos criteris d'adjudicació establerts en aquest apartat.

10. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ, OBLIGACIONS DEL CONCESSIONARI I OBLIGACIONS ESSENCIALS

10.1 Condicions especials d'execució

D'acord amb el que estableix l'article 202 de la LCSP, relatiu a les condicions especials d'execució del contracte de caràcter social, ètic, mediambiental o d'un altre ordre, s'haurà de complir les següents característiques:

- 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 de les persones treballadores 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 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 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.
- 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. Atesa la especialització tècnica del contracte, i essent determinant la concreció de mitjans personals, aquest compromís té el caràcter d'obligació essencial als efectes previstos en l'article 211 de la LCSP.**
- Que el contractista no tingui relació econòmica ni financera il·legal amb un país considerat paradís fiscal. Aquesta condició té el caràcter d'obligació essencial als efectes previstos en l'article 211 de la LCSP.
- 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 pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades 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.

El contractista tindrà la consideració d'encarregat del tractament i se sotmetrà en cada moment a les instruccions del Museu en matèria de mesures de seguretat. A aquests efectes, a banda de les prescripcions establertes, en el seu cas, en el Plec de prescripcions tècniques particulars, l'empresa adjudicatària també haurà de:

- Mantenir la confidencialitat de les dades de caràcter personal a què tingui accés o hagi elaborat per raó de l'execució del contracte i, a tal efecte, l'empresa adjudicatària manifesta que té implantades i/o adoptarà abans de l'inici del contracte les mesures de tipus tècnic i organitzatiu necessàries per tal de garantir la seguretat i evitar l'alteració, pèrdua, tractament o accés no autoritzat, en atenció a l'estat de la tecnologia, la naturalesa de les dades emmagatzemades i els riscos a què estiguin exposades, i en estricte compliment de la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal.
- Aquestes mesures de seguretat implantades per l'empresa adjudicatària són les corresponents al nivell requerit, i són d'aplicació als fitxers, centres de tractament, locals, equips, sistemes, programes i persones que intervinguin en el tractament de les dades en els termes que estableix aquell reglament.
- Tractar les dades de caràcter personal únicament conforme a les instruccions que a l'efecte li trameti la FMPB i de forma confidencial i reservada, no podent ser objecte de cessió, difusió, publicació o utilització per a finalitats diferents de les establertes en aquest plec. Aquesta obligació seguirà vigent un cop el contracte s'hagi extingit, per finalització del seu termini o objecte, per resolució o qualsevol altra causa legalment admesa o establerta en aquest plec.
- Tornar a la FMPB, en tots els casos d'extinció contractual, les dades de caràcter personal, i també qualsevol suport o document en què consti alguna dada objecte del tractament.
- També haurà de guardar la deguda confidencialitat respecte a tota la informació obtinguda i documentació elaborada per raó de l'execució del contracte i aquesta documentació no podrà ser reproduïda, cedida, difós, publicada o utilitzada per a finalitat diferents de les establertes en aquest plec, fins i tot un cop extingit el contracte.

Aquesta obligació té el caràcter d'obligació contractual essencial de conformitat amb el que disposa l'article 211.1.f) de la LCSP.

- **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. En tot cas, són condicions especials d'execució del contracte les que s'assenyalen com a tal en el plec de clàusules administratives particulars d'aquesta licitació.

- A més, 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.

10.2 Obligacions del concessionari

- L'empresa haurà de complir amb totes les obligacions derivades del Plec de Prescripcions Tècniques.
- El contractista haurà de garantir la disponibilitat de recursos personals suficients per a poder substituir en 24 hores, com a màxim, a les persones que prestin els serveis objecte del contracte, segons el perfil requerit, en cas de puntes de feina, períodes de vacances, absència i/o malaltia, o bé en cas de substitució.
- Un cop adjudicat el contracte, l'adjudicatari haurà de presentar l'equip adscrit i els seus respectius certificats de vida laboral així com les titulacions pertinents per a validar que el seu perfil, competències i experiències professional s'adequa als diferents requeriments dels plecs. A banda, l'equip presentat serà validat pel museu.
- L'empresa vigilarà per l'estricta compliment de les mesures de prevenció de riscos laborals en relació amb els seus treballadors i s'exigirà el compliment del deure de coordinació d'activitats en matèria de prevenció de riscos en cas de subcontractació, conforme a l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre de Prevenció de Riscos Laborals i el Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'art.24 de la Llei 31/1995, de Prevenció de Riscos Laborals, per garantir la seguretat i protecció de la salut en el lloc de treball, conforme a l'estipulat als convenis col·lectius d'aplicació.
- L'empresa haurà de complir amb les condicions salarials del conveni col·lectiu sectorial d'aplicació vigent en cada moment.
- Anirà a càrrec de l'empresa el pagament dels salaris, Seguretat Social i qualsevol altre concepte que origini el personal. La FMPB podrà exigir en qualsevol moment que l'adjudicatari li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del seu personal.
- L'empresa especificarà les persones concretes que executaren les prestacions i acreditarà la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social, prèviament a l'inici de l'execució del contracte.
- Durant la vigència del contracte, l'empresa haurà de comunicar prèviament al FMPB qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari ajustar les condicions de treball del personal a la legislació social, de salut laboral i convenis laborals vigents, quedant el Museu totalment exonerat de responsabilitat sobre les condicions de l'adjudicatari i el seu personal.
- Entre el personal empleat per l'adjudicatari i la FMPB no s'estableix cap relació de dependència laboral, ni de cap altre mena. En tot moment la FMPB podrà exigir que l'adjudicatari acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de Seguretat Social del seu personal. La falta de compliment d'aquestes obligacions es considerarà incompliment greu del contracte.
- El contractista haurà de garantir que tot el personal mantingui una imatge cuidada, amb la indumentària neta i complint amb les característiques definides en el Plec tècnic, així com mantindrà una higiene personal cuidada.
- L'adjudicatari haurà de garantir que l'equip de professionals adscrit al contracte realitza una atenció al client basada en l'empatia, proximitat, bona imatge, acolliment i dedicació envers el client.
- L'adjudicatari comptarà amb el personal format que resulti adequat pel servei, contractat sota la seva dependència. En concret, l'adjudicatari haurà de contractar pel seu compte el personal necessari per atendre el servei de taules, de barra de la cafeteria, de la cuina, la neteja i tot aquell altre que necessiti emprar en casos excepcionals. La FMPB podrà exigir que aquelles persones que, segons el seu criteri no compleixin les exigències d'aquest plec, quan tinguin comportaments incorrectes, es manifesti que no mantenen el grau de professionalitat exigible o per qualsevol altre motiu raonable i justificat, abandonin de forma immediata els serveis a que es refereix aquesta concessió.
- L'empresa haurà de prestar el servei amb la continuïtat convinguda i garantir als particulars el dret a utilitzar-lo en les condicions que hagin estat establertes i mitjançant l'abonament, si s'escau, de la contraprestació econòmica aprovada. L'adjudicatari ha de gestionar els serveis amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai i l'horari destinat la cafeteria-restaurant. En cas d'extinció del contracte per compliment del mateix, el contractista haurà de seguir prestant el servei fins que es formalitzi el nou contracte.
- L'empresa tindrà cura del bon ordre del servei, podent dictar les oportunes instruccions sense perjudici dels poders de policia pertinents al FMPB.
- Qualsevol modificació de l'organització del servei per part de l'empresa, s'haurà de comunicar al Museu i obtenir la seva aprovació.
- L'empresa indemnitzarà els danys que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi el desenvolupament del servei, excepte quan el dany sigui produït per causes imputables al FMPB.
- L'adjudicatari ha d'assegurar en tot moment, la presència d'algun responsable de l'explotació i/o cap de sala, capaç de prendre decisions, resoldre qüestions, portar la interlocució amb l'interlocutor del museu o fer-se càrrec de les reclamacions dels clients. Per tenir cobert en tot moment el responsable de la cafeteria-restaurant, l'adjudicatari nomenarà un segon responsable en les hores on el cap de sala lliuri.

- L'adjudicatari ha de designar un interlocutor, que haurà de ser la persona encarregada de la gestió ordinària del servei i de portar la interlocució amb el/la interlocutor/a de la FMPB. En aquest sentit, l'adjudicatari farà els possibles per evitar canvis en la persona designada. L'adjudicatari, en cas de baixa de l'interlocutor per incapacitat temporal transitòria o maternitat/paternitat, ha de designar una persona responsable perquè la substitueixi. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar al/a la responsable de la FMPB un telèfon mòbil per poder-hi contactar.
- L'adjudicatari està obligat a mantenir en bon estat les instal·lacions afectes a la prestació del servei i, quan s'acabi el termini de la concessió del restaurant, haurà de deixar l'espai en les mateixes condicions que l'haurà trobat segons plànols i reportatge fotogràfic a incorporar en el contracte per part de la FMPB. L'adjudicatari haurà de substituir aquells elements que es vagin deteriorant o quedin inservibles seguint els criteris de disseny de la cafeteria-restaurant de la FMPB. La part adjudicatària assumeix les despeses produïdes com a conseqüència de l'ús del mobiliari i de les instal·lacions. En cas de pèrdua, la part adjudicatària ha de satisfer la indemnització procedent. L'adjudicatari serà responsable de mantenir en perfectes condicions l'equipament aportat per la FMPB.
- Les despeses de reparacions o reposicions necessàries de dit equipament aniran únicament i exclusivament a càrrec de l'adjudicatari. Dites reparacions hauran de realitzar-se sota l'estricta observació i autorització dels serveis del Museu. Per aquest motiu, s'establirà un protocol on l'adjudicatari avisarà al responsable de manteniment del museu de qualsevol averia abans de trucar als diferents serveis de reparacions i valorar així el proveïdor o servei de reparació adequat.
- El Museu es reserva la facultat d'inspeccionar l'estat de conservació de totes les instal·lacions per tal de comprovar l'efectivitat de les operacions de manteniment i si aquestes no es realitzen o es fan de forma eficient, podrà ordenar la seva execució o correcció a càrrec de l'adjudicatari.
- És responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari la vigilància i custòdia dels equips, maquinària, béns i materials adscrits al servei que es trobin dins de les instal·lacions i espais del restaurant, dels quals la FMPB no se'n responsabilitza.
- L'adjudicatari s'obliga a no alinear els béns propietat de la FMPB afectes al servei i no destinar-los a altres usos o finalitats diferents.
- L'adjudicatari, un cop finalitzat el contracte, ha de deixar les instal·lacions objecte d'aquesta contractació lliures, vàcues i netes, i ha de restituir-ne la possessió a la FMPB juntament amb la dels equips, maquinària i estris propietat de la FMPB en perfecte estat de funcionament.
- L'empresa adjudicatària ha de respectar els horaris i els procediments que determini la FMPB pel que a la recepció de mercaderies i de les matèries primeres. També es l'encarregat de fer complir aquestes normes als seus proveïdors habituals.
- L'adjudicatari establirà mecanismes informatitzats de control sobre les vendes i distribució dels productes objecte del contracte per a poder facilitar al Museu qualsevol informació que

aquest consideri oportuna per al control d'existències, vendes, pagament d'impostos sobre les vendes i seguiment d'aquestes.

- L'adjudicatari s'obliga a sotmetre's en tot moment a les indicacions i instruccions dictades per la FMPB, especialment les observacions referents a deficiències en el servei prestat que puguin repercutir en la imatge de la institució i a comunicar al FMPB qualsevol incidència que pugui afectar, perjudicar o menyscar el funcionament del servei.
- L'adjudicatari s'obliga a assumir les responsabilitats que es derivin de la gestió del servei objecte del contracte així com a no utilitzar el nom o la imatge de la FMPB o de l'equipament sense que ho autoritzi prèviament la FMPB.
- L'adjudicatari s'obliga a permetre el compliment de la normativa del Pla d'Autoprotecció davant d'Emergències.
- L'empresa ha de complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica relativa l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes d'higiene dels productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària.
- El centre de producció on s'elaborin els àpats haurà d'estar inscrit ~~d'aportar la inscripció~~ en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC). En el cas que el centre de producció no sigui objecte de registre, caldrà que l'adjudicatari acrediti l'obtenció de l'autorització sanitària de funcionament corresponent, verificant-ne la vigència i revalidació. Cas que es serveixin productes elaborats per tercers, també hauran de poder demostrar que disposen de l'autorització sanitària de funcionament. Així mateix, haurà d'acreditar la inscripció d'aquell en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris (RSIPAC) o, si no és objecte de registre, l'obtenció de l'autorització sanitària de funcionament corresponent, verificant-ne la vigència i revalidació. En qualsevol cas, es garantiran les condicions exigides per la normativa vigent en matèria d'alimentació i restauració i l'adjudicatari serà l'únic responsable de la qualitat i del bon estat dels aliments.
- En cas de conflicte o denúncia d'assetjament per part d'una persona que presti treballs a les instal·lacions del Museu però que no formi part de l'empresa adjudicatària, envers a un treballador de l'empresa de la cafeteria-restaurant, aquesta estarà obligada a acceptar i assumir les despeses d'una intermediació externa que facilitarà la Fundació.
- L'empresa haurà d'emprar efectivament una política de comunicació inclusiva per la qual: a) ha de garantir que en les activitats derivades de l'execució del contracte no s'utilitzen llenguatges o imatges sexistes, que atemptin contra la igualtat de les persones amb diversitat funcional de qualsevol tipus, o que no siguin respectuoses amb la cura pel medi ambient, la sostenibilitat i el patrimoni; i b) haurà de fer ús d'una comunicació que no incorri en qualsevol tipus de discriminació per raó de l'orientació i/o identitat sexual, origen, edat, creences, o altres condicions o circumstàncies personals o socials.
- L'empresa haurà de fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar (com ara els impactes acústics sobre l'entorn, fer una correcta gestió dels residus i els embalatges i altres mesures que siguin adients a l'objecte del contracte) d'acord amb la legislació vigent.

- L'empresa contractista – i, si escau, les subcontractistes –, haurà de complir les disposicions de la Llei 22/2010, del 20 de juliol, del Codi de consum de Catalunya. Especialment haurà d'atendre amb la diligència exigible els ciutadans i els usuaris del servei i disposar d'una fulla de reclamacions o queixes a disposició dels usuaris, d'acord amb el model inclòs en l'annex del Decret 121/2013, de 26 de febrer, pel qual es regulen els fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia en les relacions de consum.
- Facilitar la informació que s'estableix a la Llei 19/2014, del 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern.

Les anteriors obligacions tenen el caràcter d'obligació contractual essencial de conformitat amb el que disposa l'article 211.1.f) de la LCSP

11. MODIFICACIÓ DE CONTRACTE

Modificacions previstes

El contracte es podrà modificar per les següents causes:

- Ampliacions i/o reduccions d'horaris.
- Ampliacions i/o reduccions d'espais.

Tanmateix aquestes modificacions no comportaran modificacions econòmiques perquè l'impacte econòmic de les mateixes -a l'alça o la baixa en la facturació- es reflectirà amb l'import variable del cànon.

El procediment a seguir per efectuar la modificació del contracte, en els supòsits contemplats en el subapartat anterior, serà el següent:

- Resolució d'inici d'expedient de modificació del contracte per l'òrgan de contractació.
- Informe previ del Responsable del Contracte.
- Audiència al contractista per un termini de tres (3) dies hàbils.
- Resolució de modificació per l'òrgan de contractació.
- Remissió d'annex de modificació al contractista.

Igualment el contracte es pot modificar per les causes imprevistes establertes en l'article 205.2 i 206 LCSP en les condicions i requisits establerts legalment.

12. SUBCONTRACTACIÓ

L'empresa adjudicatària pot subcontractar amb tercers la realització parcial de la prestació amb el compliment dels requisits i obligacions establertes als articles 215 i 216 de la LCSP. L'incompliment d'aquestes estipulacions legals comportarà les conseqüències establertes a l'apartat 3 de l'article 215 de la LCSP.

El contractista estarà obligat a abonar als subcontractistes el preu pactat en els terminis i condicions que estableix l'article 216 de la LCSP. D'acord amb les previsions de l'article 217 es podrà verificar el compliment d'aquesta obligació i serà obligatori en els contractes de valor estimat superior a 5.000.000,00€ o subcontractació que representi un import superior al 30% del preu.



Fundació Museu Picasso de Barcelona
C/Montcada,15-23
08003 Barcelona

L'òrgan de contractació comprovarà l'estricta compliment dels pagaments que el contractista faci als subcontractistes que participin al contracte. Tanmateix, el responsable del contracte exigirà juntament amb la factura mensual, la documentació que certifiqui o acrediti que el contractista es troba al corrent de pagament.

13. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La responsable del contracte, la gerent de la Fundació.

14. CONCLUSIÓ

Per tot l'exposat, es proposa iniciar la licitació per a la concessió del servei de cafeteria-restaurant del Museu Picasso de Barcelona

Barcelona, a data de la signatura electrònica

Maria Vilasó Fariña
Gerent FMPB



Fundació Museu Picasso de Barcelona
C/Montcada, 15-23
08003 Barcelona

ANNEX-ESTUDI DE VIABILITAT

FACTURACIÓ PREVISTA	1a anualitat	2a anualitat	3a anualitat	4a anualitat	5a anualitat
Facturació anual	350.000,00	385.000,00	400.000,00	400.000,00	400.000,00

FACTURACIÓ PREVISTA PRÒRROQUES	1 pròrroga	2 pròrroga	3 pròrroga
Facturació anual	400.000,00	400.000,00	400.000,00

**Valor contracte
8 ANUALITATS**

3.135.000,00

PREVISIÓ COMPTE D'EXPLOTACIÓ ANUAL RESTAURANT

Vendes Netes	350.000,00 €	100%
Compres	87.500,00 €	25%
MARGE	262.500,00	75%
COSTOS DE PERSONAL	180.495,23 €	52%
COSTOS INDIRECTES ELABORACIÓ MENÚ	52.500,00 €	15%
ALTRES COSTOS DIRECTES	17.500,00 €	5%
CÀNON LOCAL	17.500,00 €	5%
COSTOS SUMINISTRAMENTS	4.500,00 €	1%
EBITDA	47.004,77 €	13%
Dotació Amortització	11.320,00 €	3%
EBIT GESTIO	35.684,77 €	10%
Estructura	24.500,00 €	7%
BF	11.184,77 €	3%

ESTIMACIONS REALITZADES PER DEFINIR EL COMPTE D'EXPLOTACIÓ

Facturació mitja mensual	29.166,67 €
Facturació mitja diària	1.121,79 €
Facturació mitja hora obertura museu	118,08 €
Facturació mitja diària per aforament total	11,00 €

La durada prevista del contracte per un període màxim de 8 anys, incloses pròrroques, és el temps que es calcula raonable perquè el concessionari recuperi les inversions realitzades, de conformitat amb els càlculs del estudi econòmic emès per la Cap d'Administració.