INFORME SOBRE LA NECESSITAT I JUSTIFICACIÓ DE CONTRACTAR LA GESTIÓ, EXPLOTACIÓ I MANTENIMENT DEL SERVEI DE RESTAURANT I CAFETERIA D'ES BALUARD MUSEU D'ART CONTEMPORANI DE PALMA

I.- Objecte del contracte.

L'objecte del contracte és la concessió dels serveis de manteniment, gestió i explotació comercial de la cafeteria-restaurant d'Es Baluard Museu d'Art Contemporani de Palma (també anomenat "es Museu").

La Fundació Es Baluard Museu d'Art Contemporani de Palma es constitueix com una Fundació cultural sense ànim de lucre, amb personalitat jurídica pròpia i plena capacitat d'obrar. Segons els Estatuts de la Fundació, la seva finalitat és sostenir, conservar, exposar i promocionar el Museu d'Art Contemporani de Palma, i les obres d'art procedents de la Col·lecció Serra, el conjunt d'obres d'art cedides pels demes fundadors i les que adquireixi o estiguin en possessió de la Fundació. Pel correcte desenvolupament de l'objecte fundacional, la Fundació durà a terme determinades accions, entre les que es troba l'explotació directa o en règim de contractació externa de la cafeteria-restaurant, així com els altres espais que pertanyen al Museu.

Des de la inauguració del Museu, l'espai destinat a cafeteria-restaurant s'ha explotat en règim d'adjudicació a una empresa externa. El concurs d'explotació es fa per períodes tancats, havent finalitzat el darrer contracte vigent, pel que l'espai es troba actualment desocupat. Per aquest motiu, s'inicia un nou procediment d'adjudicació.

L'objecte del contracte és la concessió del manteniment, la gestió i l'explotació comercial de la cafeteria-restaurant que és al Museu, ubicat a Plaça Porta Santa Catalina 10 – 07012 Palma.

La concessió objecte del contracte ajuda i contribueix a cobrir les necessitats pressupostàries del Museu.

Codi CPV: 55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjars.

PLAÇA PORTA DE
SANTA CATALINA, 10
07012 PALMA
+34 971 908 200
MUSEU@ESBALUARD.ORG

Així mateix, es contempla adequadament al Plec de Prescripcions Tècniques les limitacions a la decoració, que en cap cas ha de poder interferir en la línia seguida pel Museu i haurà d'estar consensuada amb el Museu.

També es contempla el que pertoca a la regulació d'altres aspectes com l'entorn i la música que es vulgui fer servir.

II.- Tipus de contracte.
Concessió de Serveis.

III.- Justificació de la licitació.
Per tal de donar una correcta atenció als visitants, treballadors del museu, Amics del museu i en general tota persona que s'hi vulgui relacionar, es fa necessari comptar amb un espai de cafeteria-restaurant que complementi el recorregut pel complex cultural del Museu, així com atendre als participants de les diferents activitats programades al centre.

El Museu compta amb un espai interior i terrasses habilitat a tal efecte.

Així mateix, el Museu constitueix un espai idoni per la celebració d'actes institucionals i/o empresarials constituint el lloguer de les seves sales i espais exteriors una de les fonts de finançament propi més importants. En molts casos, aquests esdeveniments necessiten d'un correcte servei de càtering per a la seva realització.

Com ja s'ha dit, els rendiments que s'obtenen contribueixen a subvenir les necessitats de pressupost del museu i permet una major ambició en la seva tasca de divulgació cultural abans esmentada.

IV.- Justificació de la contractació externa.
El Museu no disposa d'equip humà i coneixements especialitzats per a portar-ho a terme i tampoc està entre les tasques que li són pròpies.

V.- Valor Estimat del Contracte.
És de 1.032.000 Euros, dels que 516.000 Euros corresponen al període inicial i la resta a la possible pròrroga d'igual termini a l'inicial.
Aquest valor resulta de l'informe emès per l'entitat especialitzada "Tasaciones Inmobiliarias SAU", TINSA, de data 24 maig 2021.

Atès que es tracta del lloguer d'un immoble, es considera que aquest informe de mercat acompleix millor la finalitat de subministrament als possibles licitadors del valor objectiu del bé i de les condicions en que es pot explotar, raó per la que s'ha optat per posar a la seva disposició aquest informe i no una estimació que difícilment pot esser ajustada u objectiva ja que –en definitiva- el rendiment depèn no tant del càlcul com de l'activitat que efectivament es porti a terme per l'adjudicatari.

VI.- Cànon econòmic de l'explotació.

El cànon mínim que es fixa és de VUIT MIL SIS-CENTS EUROS MENSUALS (IVA no inclòs) que suposa un mínim de 103.200 Euros anuals. No hi ha cànon variable.

Els licitadors que hi estiguin interessats hauran d'igualar aquest cànon o superar-lo augmentant l'import.

VII.- Risc operacional.

Es tracta d'una concessió de serveis i, per tant, el risc operacional correspon íntegrament a l'adjudicatari que en resulti.

En cap cas el Museu garanteix cap mínim ni assoleix cap tipus de risc o cost addicional, renunciant l'adjudicatari a qualsevol reclamació per manca d'ingressos o resultats que se'n derivin. És l'adjudicatari qui prestarà el servei objecte de la concessió al seu exclusiu risc i ventura.

L'adjudicatari rebrà els ingressos que en resultin de la gestió del servei en les condicions establertes als Plecs, sense cap cost pel Museu i sense que se pugui repercutir al Museu cap resultat negatiu, dany ni perjudici.

Entre els dies 1 i 5 de cada mes el Museu emetrà la seva factura pel cànon mensual indicat.

VIII.- Estabilitat pressupostària.

Serà el concessionari qui haurà de pagar un cànon a la Fundació i, per tant, no es considera compromesa l'estabilitat.

IX.- Termini del contracte.

El contracte tindrà una durada de cinc anys a comptar des de la data efectiva d'entrada, sense perjudici de la possible pròrroga que es tractarà més endavant.

Es considera que d'aquesta manera s'estableix un període de temps que permet presentar ofertes atractives ja que permet als interessats assolir adequadament l'amortització de la inversió que s'hagi de fer.

X.- Criteris de solvència.

1. Solvència econòmica.

El volum de negocis del millor dels tres últims exercicis anteriors a la data de presentació de les proposicions o en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresa, ha de tenir un import igual o superior als 600.000 Euros.

Si la data de constitució de l'empresa o inici de l'activitat fos inferior a un any comptat fins a la data de presentació de les proposicions, el requeriment s'aplicarà de forma proporcional al període.

2. Solvència tècnica.

L'import anual, sense incloure impostos, que el licitador ha de declarar executat durant l'any de superior execució en el decurs dels últims tres anys en serveis o treballs de naturalesa igual o semblant que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte ha de ser d'un mínim de 300.000 Euros.

Amb plena remissió al que preveu l'art 90.4 de la Llei 9/2017 de Contractes del Sector Públic, si el contractista fos una empresa de nova creació (entenent per tal la que tingui una antiguitat inferior a cinc anys) la seva solvència s'haurà d'acreditar per qualsevol dels altres criteris que esmenta aquest precepte i no serà aplicable el previst a l'apartat a) de l'article.

XI.- Justificació de la no divisió en lots de l'objecte del contracte.
Per les característiques del contracte, resulta evident que no hi ha cap sentit en la divisió en lots, ja que es tracta d'una prestació que és de quasi impossible divisió. Divisió que, a més a més, no es contempla ja que seria ineficient i, en cap cas, s'observa com podria redundar en una millora del servei.

XII.- Criteris d'adjudicació i la seva justificació.
L'adjudicació del contracte es realitzarà mitjançant procediment obert ordinari.
El procediment obert ordinari és el que preveu amb caràcter ordinari la Llei de Contractes del Sector Públic vigent i, alhora, la forma de licitació que es considera més adequada.

S'empraran una sèrie de criteris econòmics i qualitatius que cerquen la millor relació de preu rebut pel Museu i qualitat del serveis. Atenent als criteris d'adjudicació seleccionats, l'expedient de contractació es valorarà mitjançant:

1. Criteris avaluables mitjançant judicis de valor.
2. Criteris quantificables mitjançant l'aplicació de fórmules.

Els criteris seleccionats estan directament relacionats amb l'objecte del contracte, són rellevants i tenen assignada una puntuació equilibrada atenint a la seva importància específica sobre el conjunt de tots ells.
Es té el convenciment de que no sols es tracta d'obtenir un cànon tan alt com sigui possible perquè estem davant un museu amb tot el que implica. Aquesta circumstància ens porta a considerar altres valors més directament relacionats amb la cultura en tots els seus aspectes entesa com una manera de fer anar a la societat cap endavant, superant una idea purament contemplativa.
Precisament aquesta és la causa de que es faci especial incidència en aspectes com la línia gastronòmica, l'ambientació i els productes de quilòmetre zero.

Els criteris s'han fixat donant preponderància a aquells que es poden valorar mitjançant xifres o percentatges, com a resultat d'aplicar fórmules.

1.- CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT JUDICI DE VALOR (fins a 41 punts)

PROJECTE D'EXPLOTACIÓ, fins a 41 punts.

L'adjudicatari haurà de presentar un document on es descrigui el projecte d'explotació, que ha d'estar format per 5 apartats estructurats con es defineix a continuació.

Cadascun d'aquests apartats s'ha de presentar en un document explicatiu de com a màxim 5 fulls a doble cara (no es valoraran els fulls més enllà dels 5 esmentats), amb mida de font similar a Arial 12, i un annex amb les imatges gràfiques de suport, que no es comptarà dins del límit establert de 5 fulls per apartat.

1.1.- Descripció de la proposta gastronòmica, fins a 12 punts.

La proposta haurà de contemplar els següents:

Requisits generals:

- **Servei ininterromput:** Suggeriments de carta i productes de menjar i beure per a tota la franja horària.

- **Públics:** Diferents opcions de plat del dia i carta per a tots els públics i per les diferents restriccions alimentaries. Es valoraran idees vegetarianes i veganes, així com propostes gastronòmiques que tinguin en compte una dieta nutricionalment equilibrada. Es valorarà també una carta que tingui en compte el públic infantil.

- **Productes:** Propostes de productes, proveïdors i marques de menjar local (donant en la mesura del possible prioritat a proveïdors locals), frescs i la introducció d'aliments bàsics i manufacturats d'agricultura ecològica i/o de comerç just, productes de temporada i de proximitat.
  Una selecció de productes (també pel que fa als vins o altres begudes) que destaqui per ser una oferta selectiva, on es prioritzen productes de qualitat, artesans i ecològics, amb l'objectiu de diferenciar-se d'altres comerços de la zona.
  Es tindrà en compte que els àpats siguin naturals i, si és possible, realitzats al moment.

- **Formats:** Una proposta d'acord amb les tendències gastronòmiques del moment.

- **Carta dinàmica:** Idees per a diferents èpoques i moments del any, així com accions relacionades amb l'activitat del Museu (p. ex. franges horàries, dies de la setmana, època de l'any, exposicions en curs, campanyes de dinamització).

- **Serveis de càtering:** Proposta de serveis de càtering oferts de caràcter protocol·lari o representatiu. Suggeriments de còctel, *finger food*, sopars de gala i altres que l'oferent consideri adients tot tenint en compte la importància que s'esmenta a l'anterior apartat III sobre la justificació de la contractació.

<u>Punts mínims a contemplar:</u>

- **Concepte:** Explicació del concepte del bar-cafeteria.

- **Carta:** Detall de la proposta tenint en compte el següents moments del dia:
  - 3 propostes per la carta d'esmorzar (3 de menjar i 3 de beure).
  - 3 propostes per la carta entre àpats (3 de menjar i 3 de beure).
  - 3 propostes de plat del dia (3 de menjar i 3 de beure).

- **Ingredients i marques:** Descriure i justificar la selecció d'ingredients i marques emprades per cadascun dels plats de les cartes definides en el punt anterior.

- **Presentació de plats:** Proposta de presentació per cadascun dels plats de les cartes definides en el punt de la carta. La presentació es podrà fer a través d'imatges gràfiques.

Les propostes es valoraran con a **EXCEL·LENTS, ACCEPTABLES** o **DEFICIENTS.**

Les **EXCEL·LENTS** seran puntuades amb 12 punts, les **ACCEPTABLES** amb 6 punts i les **DEFICIENTS** amb 0 punts.

Per ser considerades **EXCEL·LENTS,** les propostes hauran de respondre amb solidesa als requisits generals i punts a contemplar definits més amunt, alhora que hauran de ser realistes, viables, complir amb els requeriments definits als plecs i aportar creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **ACCEPTABLES** les propostes que, tot i respondre amb solidesa als requisits generals i punts a contemplar definits més amunt, així com als requeriments definits als plecs, tenen lleus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **DEFICIENTS** les propostes que no responguin amb solidesa als requisits generales i punts a contemplar definits més amunt i/o tinguin greus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, compliment dels requeriments definits als plecs i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

1.2.- Proposta d'atenció al client, fins a 8 punts.

La proposta haurà de descriure com l'adjudicatari donarà el servei i l'atenció al client per tal de garantir un alt nivell de qualitat, tenint en compte que un element clau de l'èxit del projecte és la qualitat del servei i que el bar-cafeteria del Museu vol ser un referent en quant a atenció dins de la ciutat.

La proposta haurà d'incloure un procediment d'atenció al client que l'empresa utilitzarà per a mantenir aquest 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'acolliments amb el client: benvinguda, atenció, facturació i comiat.

A banda, la proposta ha de descriure la metodologia per a garantir les necessitats reals i poder cobrir puntes de servei, baixes i períodes de vacances.

Les propostes es valoraran con a **EXCEL·LENTS, ACCEPTABLES** o **DEFICIENTS.**

Les **EXCEL·LENTS** seran puntuades amb 8 punts, les **ACCEPTABLES** amb 4 punts i les **DEFICIENTS** amb 0 punts.

Per ser considerades **EXCEL·LENTS,** les propostes hauran de respondre amb solidesa als requisits definits més amunt, alhora que hauran de ser realistes, viables, complir amb els requeriments definits als plecs i aportar creativitat i qualitat.

Seran considerades **ACCEPTABLES** les propostes que, tot i respondre amb solidesa als requisits definits més amunt i als requeriments definits als plecs, tenen lleus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **DEFICIENTS** les propostes que no responguin amb solidesa als requisits definits més amunt i/o tinguin greus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, compliments dels requeriments definits als plecs i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

1.3.- Proposta de parament, posada en escena, uniformes i ambientació, fins a 8 punts.

L'adjudicatari haurà de presentar un proposta de parament, posada en escena, uniformes i ambientació que recolzi la identitat del bar-cafeteria.

La proposta ha d'incloure propostes concretes de parament i elements decoratius, amb fotografies dels elements decoratius proposats o de dissenys semblants, i que ha de contemplar el següent:

- **Parament:** proposta concreta de com a mínim 3 opcions de parament, com per exemple, tasses o gots per les begudes calentes, plat utilitzat

pel plat del dia i esmorzar, copes pel vi. Es valorarà l'ús d'articles, materials i productes ecològics en la vaixella, la coberteria i el parament de taules.

- **Posada en escena:** es valorarà rebre 3 fotografies de propostes de presentació de plats: plat del dia, berenar i plats.

- **Uniformes:** Proposta de 2 uniformes per els cambrers que recolzin la identitat del bar-cafeteria i siguin coherents amb el concepte d'espai i cuina (tipus de model, teixits, disseny, colors).

- **Ambientació:** Es valorarà una ambientació que estigui en coherència amb la imatge i identitat del bar-cafeteria i l'entorn on són ubicats. Proposta de distribució-decoració de les diferents zones de l'espai, tant pel que fa als espais destinats al públic com pel que fa als que s'han de dedicar a cuina o treball en general.

Les propostes es valoraran com a **EXCEL·LENTS, ACCEPTABLES** o **DEFICIENTS.**

Les **EXCEL·LENTS** seran puntuades amb 8 punts, les **ACCEPTABLES** amb 4 punts i les **DEFICIENTS** amb 0 punts.

Per ser considerades **EXCEL·LENTS,** les propostes hauran de respondre amb solidesa als requisits definits més amunt, alhora que hauran de ser realistes, viables, complir amb els requeriments definits als plecs i aportar creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **ACCEPTABLES** les propostes que, tot i respondre amb solidesa als requisits definits més amunt i als requeriments definits als plecs, tenen lleus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **DEFICIENTS** les propostes que no responguin amb solidesa als requisits definits més amunt i/o tinguin greus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, compliment dels requeriments definits las plecs i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

1.4.- Descripció del projecte de comunicació, difusió i dinamització, fins a 7 punts.

En aquest punt es valorarà la proposta de comunicació, que ha d'estar alineada amb la imatge del Museu.

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta que inclourà:

- **Identitat:** una proposta d'aplicació del nom de la cafeteria amb exemples d'aplicacions gràfiques (serveis, carta, uniformes).

- **Comunicació i difusió:** proposta de pla de comunicació del bar-cafeteria alineada amb la imatge del Museu i amb els requisits definits al Plec Tècnic, així com la descripció del to dels missatges i d'exemples a xarxes socials.

- **Web**
  - Descripció de l'estructura i continguts que inclourà el *site* per presentar l'espai, els serveis i l'oferta de la cafeteria.
  - Característiques tècniques del web. Descripció del *site* assegurant que acompleix els requeriments mínims al plec tècnic.
  - Es valorarà disseny adaptatiu (*responsive design*) i ésser accessible (acomplint els estàndards W3C i d'accessibilitat WAI en un nivell AA).

- **Dinamització:** Suggeriments d'accions i/o activitats concretes per la dinamització del servei que tinguin en compte el to i la programació del Museu i que aportin valor als diferents públics.

Les propostes es valoraran com a **EXCEL·LENTS, ACCEPTABLES** o **DEFICIENTS.**

Les **EXCEL·LENTS** seran puntuades amb 7 punts, les **ACCEPTABLES** amb 3,5 punts i les **DEFICIENTS** amb 0 punts.

Per ser considerades **EXCEL·LENTS,** les propostes hauran de respondre amb solidesa als requisits definits més amunt, alhora que hauran de ser realistes, viables, complir amb els requeriments definits als plecs i aportar creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **ACCEPTABLES** les propostes que, tot i respondre amb solidesa als requisits definits més amunt i als requeriments definits als plecs, tenen lleus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **DEFICIENTS** les propostes que no responguin amb solidesa als requisits definits més amunt i/o tinguin greus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, compliment dels requeriments definits las plecs i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

1.5.- Proposta de metodologia pera a la bona gestió i coordinació dels equips, fins a 6 punts.

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta sobre la metodologia a seguir per a garantir la bona gestió i coordinació dels equips, tenint en compte els requeriments definits als plecs, i per una bona resolució del servei.

La proposta haurà d'incloure:

- **Pla de gestió de l'equip:** una descripció detallada de la direcció, coordinació i supervisió de l'equip.
- Metodologia a seguir per al **bon traspàs d'informació** entre la direcció de l'adjudicatari i l'equip del bar-cafeteria.
- **Pla de formació** dels equips, detallant els cursos específics.
- Descripció **d'accions i/o d'activitats** realitzades per l'empresa amb l'objectiu de mantenir un equip altament motivat.
- **Pla de gestió dels riscos,** amb la descripció dels processos d'identificació, valoració, generació de contramesures, seguiment i control dels riscos.

Les propostes es valoraran com a **EXCEL·LENTS, ACCEPTABLES** o **DEFICIENTS.**

Les **EXCEL·LENTS** seran puntuades amb 6 punts, les **ACCEPTABLES** amb 3 punts i les **DEFICIENTS** amb 0 punts.

Per ser considerades **EXCEL·LENTS,** les propostes hauran de respondre amb solidesa als requisits definits més amunt, alhora que hauran de ser realistes, viables, complir amb els requeriments definits als plecs i aportar creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **ACCEPTABLES** les propostes que, tot i respondre amb solidesa als requisits definits més amunt i als requeriments definits als plecs, tenen lleus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

Seran considerades com a **DEFICIENTS** les propostes que no responguin amb solidesa als requisits definits més amunt i/o tinguin greus deficiències en quant al seu realisme, viabilitat, compliment dels requeriments definits als plecs i/o a la seva aportació de creativitat i qualitat.

2.- CRITERIS D'ADJUDICACIÓ AVALUABLES AUTOMÀTICAMENT (fins a 59 punts)

2.1.- Per la millora dels cànon anual fixat als Plecs, fins a 35 punts.

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

<<(Import de l'oferta – cànon anual fixat als Plecs) / (Import de l'oferta més alta - cànon anual fixat als Plecs)
I el resultat d'aquest càlcul es multiplicarà per 35 per tal de determinar els punts finalment obtinguts>>.

El cànon anual fixat als plecs és de 103.200 Euros (sense contemplar IVA), amb una facturació mensual de 8.600 Euros (en aquesta xifra no s'ha inclòs IVA).

2.2.- Ampliació de l'horari del bar-cafeteria, fins a 9 punts.

Les franges horàries que poden ser ampliades a efectes de valoració (sempre per hores senceres i les fraccions no es tindran en consideració) són les següents:

De dimarts a divendres, de 10h a 20h.
Dissabtes, de 10h a 20 h.
Diumenges, de 10h a 15h.

A partir de les franges anteriors, les ampliacions que es valoraran són les següents:

	Ampliació màxima	**Valoració per hora ampliada**	**Valoració màxima possible a obtenir**
De dimarts a dissabtes, a partir de les 9 h (de 9h a 10h).	1h	4 punts	4 punts
Divendres, dissabtes i vigílies de festius, fins a les 22 h.	2 h	1 punt	2 punts
Diumenges, fins a les 16h.	1h	3 punts	3 punts

2.3.- Per oferir descomptes pels (i) Treballadors i Personal del Museu, (ii) Amics del museu i (iii) Comandes especials, fins a 10 punts.

Es valorarà l'increment del percentatges de descompte mínims establerts als plecs i recollits a la taula següent.

S'atorgarà la màxima puntuació a l'increment més alt de cada tipologia i s'assignaran 0 punts a les ofertes que no incrementin el percentatge mínim de descompte detallat a la taula següent.

La resta d'increments es puntuaran de manera proporcional per cada tipologia per aplicació de la següent fórmula:

Puntuació del descompte ofert = (Puntuació Màxima x Oferta) / Millor oferta

Tipologia	**Percentatge de descompte mínim**	**Valoració màxima**
Treballadors i Personal del Museu	10%	Fins a 5 punts
Comandes de menjar i beure per reunions del Museu i càtering per les activitats pròpies del Museu	10%	Fins a 3 punts
Amics del Museu	10%	Fins a 2 punts.

2.4.- Per l'aplicació de mesures de caràcter social, fins a 5 punts

Es valoraran aquestes mesures de caràcter social perquè afecten directament a les condicions laborals del personal adscrit i en conseqüència poden tenir una incidència directa en l'atenció al client i en la qualitat de la prestació del servei.

a) Si l'empresa acredita que disposa d'un **Protocol per a la prevenció, la detecció, l'actuació i la resolució de situacions d'assetjament sexual i d'assetjament per raó de sexe,** aprovat a la data fi del termini de presentació d'ofertes, **2,5 punts.**

b) Si l'empresa acredita que disposa d'un **Pla d'igualtat entre homes i dones,** aprovat a la data fi del termini de presentació d'ofertes, **2,5 punts.**

XIII.- Pròrroga del contracte.

La durada del contracte es podrà prorrogar per acord de l'òrgan de contractació. La pròrroga serà única i per un període de 5 anys. Atenent la previsió de l'article 23.2 LCSP, la pròrroga serà obligatòria per a l'empresa si l'avís de pròrroga es comunica com a mínim amb dos mesos d'anticipació a la data de finalització del contracte o de la pròrroga corresponent.

La durada total del contracte incloent les eventuals pròrrogues serà de màxim 10 anys.

Com ja s'ha avançat, es considera que d'aquesta manera les opcions més ambicioses pel que fa a inversions i millores que redundaran en un millor servei, no es veuen perjudicades per una curta durada. Per altra banda es considera que 10 anys sí és ja un període de temps que permet una acurada recuperació de la inversió que es pugui realitzar.

XIV.- Modificació del contracte.
No es preveu la modificació del contracte.

XV.- Revisió de preus. Previsió de revisió en cas de pròrroga.
Durant el període inicial de vigència del contracte, el Museu no revisarà el cànon.

En el cas de pròrroga del contracte, el cànon fixe serà revisat d'acord amb la variació interanual que hagi experimentat l'IPC estatal o l'índex estatal que el substitueixi, tenint en compte els 60 mesos posteriors al mes d'adjudicació del contracte, amb la limitació establerta a l'article 90.3 del Reial Decret Legislatiu 3/2001.

XVI.- Subcontractació.
No s'admet la subcontractació, atesa la naturalesa i les condicions de la contractació.

XVII.- Condicions essencials del contracte.
El contractista quedarà vinculat per l'oferta que hagi presentat, el compliment de la qual, en tots els seus termes, tindrà el caràcter d'obligació essencial del contracte.

XVIII.- Faltes i sancions.
El contractista resta subjecte a les responsabilitats i sancions establertes en el Plec de clàusules administratives generals. A més de les establertes a l'esmentat Plec, constitueixen:

a) Faltes molt greus:
- La falsedat de la declaració de l'empresa del contractista o subcontractista de no tenir cap relació financera o econòmica en un paradís fiscal o falsedat en què aquesta relació és legal.
- L'incompliment de les obligacions contractuals essencials previstes en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.
- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en els Plecs de Clàusules Administratives Particulars i de Condicions Tècniques, quan produeixi un perjudici molt greu i no doni lloc a la resolució del contracte.
- L'incompliment de les prescripcions sobre senyalització i seguretat de tercers en les prestacions.
- L'incompliment molt greu de les obligacions derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals.
- Les actuacions que, per acció o omissió, generen riscos greus sobre el medi ambient d'acord amb la legislació vigent.
- Totes aquelles que s'hagin qualificat com a tal en el Plecs.

b) Faltes greus:

- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en aquest plec i en el plec de condicions tècniques, quan no constitueixi falta molt greu.
- L'incompliment, que no constitueixi falta molt greu, de les obligacions derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals.
- L'incompliment de les condicions especials d'execució establertes en aquest plec, quan no se'ls hi hagi atribuït el caràcter d'obligacions contractuals essencials.
- Totes aquelles que s'hagin qualificat com a tal en el Plecs.

c) Faltes Lleus:

- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en aquest plec i en el plec de condicions tècniques, quan no constitueixin falta molt greu o greu.
- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental exigides en la normativa de prevenció de riscos laborals i que no estiguin tipificades com a greus o molt greus.
- Totes aquelles que s'hagin qualificat com a tal en els Plecs.

Les faltes establertes en aquest plec se subjecten, segons llur tipificació, al règim de sancions i altres responsabilitats previst al Plec de Clàusules Administratives Generals.

El termini per a imposar la corresponent penalitat o sanció contractual serà de tres mesos a comptar des de la data d'incoació del corresponent expedient.

XIX.- Publicitat.

La present convocatòria serà objecte de publicitat en l'apartat "Perfil del Contractant" de la pàgina web del museu:
https://www.esbaluard.org/ca/museu/perfil-del-contractant/
Així com a la Plataforma de Contractació del Sector Públic:
https://contrataciondelestado.es/wps/portal/plataforma

XX- Mesa de Contractació.

La Mesa de Contractació estarà constituïda per les persones que acordi la Comissió Executiva de la Fundació Es Baluard en el moment d'acordar l'inici del procediment de contractació.

Per tot això es formula la següent

PROPOSTA

La incoació d'expedient administratiu adient per tal de contractar la gestió de la concessió del servei de cafeteria restaurant del Museu, pel conducte previst per al procediment de contractació obert i ordinari, amb un valor estimat de UN MILIÓ TRENTA DOS MIL EUROS (IVA no inclòs) (aquesta estimació inclou la possible pròrroga prevista), de conformitat amb el que aquí s'informa i amb els Plecs de Prescripcions Tècniques i de Clàusules Administratives Particulars tot el que es sotmet a la Comissió Executiva de la Fundació.

Palma, 14 de juliol de 2021.