PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE RIGE LA LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL MUSEO ARTIUM

1.- OBJETO.

Las especificaciones técnicas que se recogen en el presente pliego tienen por objeto definir las condiciones que debe cumplir la empresa adjudicataria que gestione las instalaciones de la Cafetería y Restaurante del Museo Artium, junto con su Terraza de la calle Francia, así como los elementos que serán tenidos en cuenta en la valoración de las propuestas.

El servicio de Cafetería y Restaurante del Museo, tanto en lo que se refiere a su imagen (decoración, mobiliario, imagen exterior, etc.) como al relativo al servicio (calidad y variedad del producto, atención al usuario, etc.) ofrecido, se concibe como una de las partes que construye la imagen, la proyección y el posicionamiento de Artium.

Es por ello que la definición de dicho servicio, entendido este como un proyecto con personalidad propia que se articula a través de su desarrollo en todos los aspectos y elementos que en él confluyen, se considera una parte sustancial a valorar en el presente concurso. Un espacio que, de manera general, ha de constituirse en un lugar agradable, tanto para los visitantes del Museo, como para el conjunto de los ciudadanos y/o visitantes de Vitoria-Gasteiz; afamados por la calidad, la variedad y la originalidad de los productos de su oferta; y por la forma en la que los mismos son presentados y servidos a los clientes.

En el último apartado del presente Pliego de Condiciones Técnicas se recogen los parámetros que habrían de ser desarrollados en las propuestas de las empresas licitadoras, así como la valoración de cada uno de ellos de cara al presente concurso.

2.- CONDICIONES GENERALES EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

2.1 Los servicios de restaurante y cafetería, objeto del presente Pliego, serán prestados por la empresa adjudicataria en el Museo Artium, **dentro de las instalaciones** del mismo.

2.2 La empresa adjudicataria **no podrá utilizar otros espacios** de la Fundación sin previa autorización de la dirección de la misma, pero sí estará obligado a hacerlo si es requerido por ésta, para realizar en esos espacios servicios de restauración.

2.3 **Toda modificación de las instalaciones y equipamiento** que pretenda realizar la empresa adjudicataria deberá contar, ineludiblemente, con la autorización previa de la Fundación.

2.4 **La calidad de las materias primas** e ingredientes empleados, así como las marcas de las bebidas será de primer orden.

2.5 **En la atención a los usuarios**, será necesaria la cobertura de las siguientes premisas:

a) Cortesía y amabilidad en el trato con los usuarios, con la adecuada gestión de las posibles sugerencias y/o reclamaciones.
b) Eficacia y rapidez en el servicio. Advertir de las demoras en su caso con una explicación lógica y razonable.
c) La presentación del personal habrá de ser correcta y el vestuario uniforme impecable, dando siempre la sensación de higiene y limpieza.
d) La oferta y/o información disponible en la Cafetería y Restaurante habrá de estar indicada en los dos idiomas oficiales: euskera y español.

2.6 La empresa adjudicataria garantizará, en **días y horarios de apertura**, los siguientes servicios mínimos:

a) Cafetería: abierta todos los días excepto los días de museo cerrado, con un horario general de una hora antes de la apertura del Museo y una hora después del cierre del mismo, pudiendo ampliarse el horario con la aceptación de la propuesta por parte de la Fundación.
b) Restaurante: abierto todos los días excepto los días de museo cerrado, con un horario que garantice el servicio para el que se destina, previa aprobación por parte de la Fundación.

2.7 Sin perjuicio de lo señalado en el punto anterior, los horarios de apertura y cierre respetarán la normativa vigente establecida por el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

2.8 Los **precios de las consumiciones** y servicios serán similares a los establecimientos de categoría análoga de la ciudad, debiendo presentarse en la propuesta precios de referencia para los distintos apartados.

2.9 La Fundación podrá encargar el servicio de **cócteles o similares** a la empresa adjudicataria reservándose el derecho de encargarlo a empresas distintas de la adjudicataria si lo estimara conveniente.

2.10 **Para la realización de cócteles o similares** dentro de las instalaciones del Museo, la empresa adjudicataria habrá de contar con los permisos necesarios.

2.11 Asimismo estará obligado a solicitar permiso a la Fundación para cualquier actividad de carácter no habitual. En las instalaciones destinadas a la prestación del servicio de cafetería y restaurante no podrán celebrarse ningún tipo de actividad o evento de cualquier naturaleza, salvo aprobación expresa escrita del Museo previa comunicación al Departamento de Marketing.

2.12 Todo lo relativo a **la imagen del Servicio, tanto física como virtual**, publicidad, propaganda, relaciones públicas y promoción, merchandising, etc... deberán contar con la aprobación previa de la Fundación.

2.13 La Fundación, por sí misma o por auditores contratados, podrá efectuar los **controles de todo tipo que estime pertinentes**. A tal efecto el contrato incluirá un completo *Plan*

de Inspección donde se detallarán los controles cualitativos precisos para asegurar la idoneidad en la oferta y en la prestación de servicios de la Cafetería y del Restaurante.

2.14 **Los flujos y controles de acceso**, así como la apertura y cierre de las puertas, serán fijados por la Fundación.

2.15 La empresa adjudicataria se compromete a permitir la adopción de cuantas **medidas de seguridad** fueran establecidas por las autoridades competentes con ocasión de la celebración de actos, que por su carácter así lo exijan.

2.16 **No se permitirá la instalación de televisión - música** salvo autorización expresa de la Fundación. La instalación deberá de ser valorada y aprobada por la Fundación.

3.- PROYECTO DE REFORMA DE LOS ESPACIOS DE DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La empresa adjudicataria acometerá el **Proyecto de Cafetería y Restaurante** una vez la Fundación haya finalizado las intervenciones indicadas en el Proyecto de ejecución de obra menor consistente en reforma para la incorporación de aseos y otras mejoras en el local restaurante-cafetería y recogido en el Anexo 1 del presente pliego.

La empresa adjudicataria acometerá el **Proyecto de Cafetería y Restaurante** bajo la supervisión de la Fundación, con aquellos órganos que la misma estipule necesarios, y respetando y/o mejorando el Proyecto de ejecución antes mencionado.

Se estima que las intervenciones indicadas en el Proyecto de ejecución de obra menor consistente en reforma para la incorporación de aseos y otras mejoras en el local restaurante-cafetería finalizaran antes del 31 de diciembre de 2021.

En los anexos se detalla la siguiente información:

1. Proyecto de ejecución de obra menor consistente en reforma para la incorporación de aseos y otras mejoras en el local restaurante-cafetería integrado por: Memoria, Presupuesto, Estudio básico de seguridad y salud y Planos del local. Anexo 1 de las especificaciones técnicas

2. Equipamiento de la Cafetería y Restaurante aportado por la Fundación. Anexo 2 de las especificaciones técnicas.

4.- INVERSIONES

Las empresas licitadoras deberán presentar un **Proyecto de Cafetería y Restaurante** que respete y/o mejore las actuaciones realizadas en el local.

Se considera imprescindible que las empresas licitadoras complementen las actuaciones realizadas en el local con una inversión adicional de al menos 40.000 euros más IVA. En este sentido el Proyecto de Cafetería y Restaurante, incluido en el sobre B, no debe hacer referencia a importe económico alguno, dado que la inversión que se licite debe incluirse en el sobre A.

Se entiende como inversión aquella que pueda ser considerada dentro de alguna de las siguientes categorías: construcciones, instalaciones técnicas, maquinaria, equipamiento, utillaje, otras instalaciones, mobiliario, equipos y programas informáticos.

En aquellas actuaciones que impliquen cambios de acabados superficiales y revestimientos se valorará positivamente no superar los valores límite de tiempo de reverberación establecidos por el CTE DB-HR (0,9 segundos) en el espacio cafetería-restaurante. En ningún caso y como resultado de las actuaciones realizadas se podrá aumentar el tiempo de reverberación de las condiciones preexistentes.

Las empresas licitadoras tendrán a su disposición sin coste, el equipamiento de la Cafetería y Restaurante aportado por la Fundación, que se describe en el Anexo 2.

Dentro del plazo de 30 días naturales a contar desde el día siguiente de la notificación de la adjudicación, la empresa adjudicataria y la Fundación concretarán las inversiones ofertadas.

Inversiones a realizar durante el periodo de adjudicación del servicio:

1. Los sucesivos proyectos de cada una de las inversiones a realizar tendrán que ser aprobados por la Fundación desde el punto de vista técnico y económico. Se procederá a la firma de un documento entre las partes donde constarán todas las inversiones realizadas, partida por partida, así como su importe económico.

2. Toda modificación de las instalaciones y equipamiento que pretenda realizar la empresa adjudicataria deberá contar ineludiblemente con la autorización previa de la Fundación.

3. La realización de las inversiones planificadas deberá ser justificada mediante facturas por la empresa adjudicataria a la Fundación.

5.- OBLIGACIONES ECONÓMICAS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA: CANON

La empresa adjudicataria deberá abonar a la Fundación el canon mensual ofertado, que se satisfará el día uno de cada mes.

Las empresas licitadoras ofertarán **en el sobre A** un canon fijo mensual, que en ningún caso podrá ser inferior a 2.500 euros/mes (IVA no incluido).

El canon fijo mensual se actualizará anualmente de acuerdo con el IPC a partir del 31 de diciembre de 2021.

Asimismo, las empresas licitadoras indicarán en su oferta, **sobre A**, un canon variable, que no podrá ser inferior al 4 % sobre los ingresos netos (IVA no incluido).

La liquidación del canon variable se realizará trimestralmente, por trimestres vencidos. Para cada mes del trimestre se calculará el resultado de multiplicar el canon variable ofertado por el importe mensual de ventas netas. Si esta cantidad fuera superior al canon fijo mensual la Fundación emitirá una factura por la diferencia. Cada liquidación trimestral deberá pagarse antes del día 30 del mes siguiente a la finalización del trimestre correspondiente.

Para el cálculo de las liquidaciones trimestrales la empresa adjudicataria deberá facilitar a la Fundación copia de las liquidaciones de IVA correspondientes presentadas a la Administración, junto con un desglose por meses de las ventas de la Cafetería y Restaurante.

6.- CONTROL DE VENTAS Y GESTIÓN DEL SERVICIO.

1. La empresa adjudicataria someterá a la aprobación de la Fundación el instrumental necesario, máquinas registradoras, terminales informáticos, software de gestión y de contabilidad que se vayan a adquirir para la correcta gestión del servicio a prestar.

La empresa adjudicataria deberá llevar en todo momento la contabilidad general ajustada a las prescripciones legales y reglamentarias de aplicación.

La empresa adjudicataria facilitará a la Fundación la documentación contable y fiscal que se expone a continuación:

1. Declaraciones tributarias de IVA mensuales o trimestrales
2. Balances de comprobación anuales
3. Cuentas de explotación anuales
4. Impuesto de sociedades anuales
5. Cualquier otra documentación cuyo examen se considere necesario

Los errores o alteraciones contables en los que se aprecie mala fe podrán ser causa de resolución del contrato por incumplimiento de la empresa adjudicataria.

La Fundación se obliga a tratar los datos facilitados por la empresa adjudicataria con la máxima confidencialidad.

7.- CONSUMOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

7.1 En general, todos los gastos ocasionados por el desarrollo de la actividad son de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria.

7.2 En caso de que por cualquier razón, la Fundación abonara gastos de electricidad, agua y/o gas, teléfono…estos gastos le serán repercutidos a la empresa adjudicataria a través de la emisión de la correspondiente factura, que deberá ser abonada en un plazo de 15 días desde su emisión.

8.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA CAFEFERIA Y RESTAURANTE.

8.1 Tanto el mantenimiento correctivo como el preventivo, las reparaciones e incluso las sustituciones de equipos y sistemas, será de cargo de la empresa adjudicataria que deberá presentar a la Fundación, al inicio de sus actividades, un Plan de Mantenimiento Integral que asegure el constante y perfecto estado de funcionamiento y conservación de todas las instalaciones y equipos a su cargo.

8.2 La Fundación no asume ninguna responsabilidad como consecuencia de las averías producidas en las instalaciones o equipos, o en los productos almacenados, incluidos las que pudieran producirse por defecto en el suministro de la energía eléctrica.

8.3 Las definiciones e inventarios del menaje, vajilla, cubertería, cristalería, etc. así como el sistema de reposición, deberán incluirse en el oportuno contrato. Estos deberán ser aprobados expresamente por la Fundación.

8.4 La limpieza de las áreas de Cafetería, Restaurante, Terraza calle Francia y todos aquellos espacios asimilados al servicio será responsabilidad de la empresa adjudicataria y a su cargo, incluidos productos, instrumentos y útiles.

8.5 Los gastos de lavandería y limpieza de toda la ropa de trabajo y uniformes del personal propio, mantelería, etc., serán a cargo de la empresa adjudicataria.

8.6 Cualquier otro gasto relacionado con el mantenimiento y limpieza del servicio será a cuenta y cargo de la empresa adjudicataria.

9.- LOCALES E INSTALACIONES. ADSCRIPCIÓN

9.1 Los locales, espacios utilizables e instalaciones adscritos a la prestación se describirán en las condiciones particulares del contrato y su emplazamiento y dimensiones se harán constar en los planos definitivos que se incorporarán como anexo del acuerdo.

9.2 La Fundación permitirá que los locales e instalaciones sean utilizados por la empresa adjudicataria exclusivamente para los servicios encomendados en las condiciones establecidas.

9.3 La empresa adjudicataria consentirá que la Fundación realice en los locales en cuestión las obras que exija el servicio general del inmueble, permitiendo, si llega el caso, el libre acceso y permanencia del personal que haya de realizar dichas obras, así como el depósito y/o instalación de herramientas y materiales conducentes a tal fin.

10.- PROPIEDAD INDUSTRIAL, DISEÑOS Y CAMPAÑAS PUBLICITARIAS.

10.1 Las nuevas marcas que se empleen para designar los diferentes servicios y puntos de ventas existentes en la explotación, incluso logotipos, pictogramas, etc. serán aprobados previamente por la Fundación, el cual adquirirá la más amplia y completa exclusividad para su utilización dentro y fuera del Museo Artium, a cuyo efecto podrá registrarlo a su nombre en el Registro de la Propiedad Industrial.

10.2 En consecuencia, el uso de dichas marcas, nombres y/o denominaciones por terceros quedará limitado a la preceptiva e inexcusable autorización de la Fundación que, en todo caso, será la titular de dichos derechos de propiedad industrial. En ningún caso podrá la empresa adjudicataria registrar dichos derechos a su nombre.

Los textos, frases e ideas publicitarias en general que, con relación a la explotación de los servicios de restauración en el Museo Artium, que sean utilizados por la empresa adjudicataria como elementos promocionales en el desarrollo de su acción comercial, deberán ser aprobados previamente por la Fundación y quedarán vinculados permanentemente al propio Museo Artium, por lo que una vez concluido el contrato, solamente la Fundación por sí o a través de posteriores empresas adjudicatarias tendrá derecho a su uso en exclusiva.

11.- DERECHOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria ostenta los siguientes derechos:

11.1 El uso de las instalaciones afectas para la adecuada prestación de los servicios objeto del presente contrato.

11.2 Percibir directamente de las personas usuarias del servicio el importe de los productos a la venta y/o de las prestaciones efectuadas.

11.3 Contratar al personal que estime necesario para el perfecto funcionamiento del servicio, que dependen exclusivamente de la empresa adjudicataria según la relación laboral que los vincula al mismo.

11.4 Ser informado por la Fundación de las actividades programadas en las diferentes instalaciones del Museo antes de su realización, así como el calendario de apertura al público del Museo.

12.- OTRAS OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

Serán obligaciones básicas de la empresa adjudicataria, además de las que se establecen en otros apartados, las siguientes:

12.1 Conservar los locales, instalaciones, mobiliario, maquinaria y equipos y mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene hasta que, finalizado el contrato, deban entregarse a la Fundación.

12.2 Prestar el servicio objeto del contrato, poniendo para ello en funcionamiento la Cafetería y Restaurante del Museo el como límite el 1 de marzo de 2022. Antes se habrá de desarrollar la obra de acondicionamiento del local, en las condiciones estipuladas en los pliegos de condiciones.

12.3 Prestar el servicio objeto del contrato durante el plazo de duración del mismo, con la continuidad convenida y manteniendo los estándares de calidad establecidos en las Especificaciones Técnicas.

12.4 Cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, la normativa vigente, concerniente a la actividad desarrollada.

12.5 La empresa adjudicataria colaborará con la Fundación en todas aquellas actuaciones que se especifiquen en relación a Planes de Emergencia y Autoprotección, incluso simulacros, evacuaciones y catástrofes… En atención a lo anterior la empresa adjudicataria deberá designar a una persona responsable que se encargue de la vigilancia y cumplimiento de todas las normas y reglamentos vigentes y que en el transcurso de este contrato se aprueben.

12.6 La empresa adjudicataria deberá suministrar la siguiente documentación:

a) Relación de trabajadores/as que formarán parte de la plantilla de la misma, así como de los cambios que se produzcan.

b) Formación de trabajadoras/res con el certificado de aptitud para las tareas que deberán realizar.

El incumplimiento de estas dos obligaciones o las infracciones de las disposiciones sobre estas materias no implicará responsabilidad alguna para la Fundación. En su caso repercutirá sobre la empresa adjudicataria cualquier efecto o sanción que directa o subsidiariamente recayera en estas materias.

De los accidentes y perjuicios de todo género que, por no cumplir la empresa adjudicataria lo legislado sobre estas materias o por no actuar con la debida diligencia, pudieran acaecer o sobrevenir, será la empresa adjudicataria la única responsable

13.- FACULTADES DE LA FUNDACIÓN.

La Fundación ostenta los siguientes derechos:

13.1 Autorizar el acceso de las personas a las instalaciones, autorizando también si procede, el funcionamiento de la Cafetería y Restaurante en horarios diferentes a los del Museo, siempre y cuando las garantías de seguridad, acceso y limpieza, sean perfectamente reguladas y no interfieran en el normal desarrollo de las actividades habituales realizadas en el Museo.

13.2 Regular las formas de acceso a las instalaciones de todo el personal de servicio o de mando de la empresa adjudicataria, así como de los vehículos de servicios y aprovisionamientos necesarios, en función de las limitaciones y/o restricciones de las actividades desarrolladas en el Museo.

13.3 Fiscalizar la actuación de la empresa adjudicataria, inspeccionar los servicios, sus obras e instalaciones, así como la documentación relacionada con el objeto del presente contrato, y dictar en su caso, las disposiciones oportunas para mantener o restablecer la adecuada prestación del servicio.

13.4 Autorizar expresamente y supervisar la realización de obras por parte de la empresa adjudicataria, así como la decoración de la Cafetería y Restaurante, y la colocación de cualquier tipo de publicidad.

13.5 Cualquier otra que se derive de las cláusulas de los pliegos de condiciones y Anexos.

14.- INDEMNIZACIONES

14.1 Indemnización por daños y perjuicios. La empresa adjudicataria está obligada a iniciar la actividad inherente a la prestación de servicios dentro del plazo fijado para su realización, y tendrá que resarcir a la Fundación de los daños ocasionados por el retraso en el inicio de la actividad. La indemnización será fijada por la Fundación en razón de los perjuicios sufridos y debidamente justificados, con audiencia de la empresa adjudicataria y sin perjuicio de otras acciones que en su caso procedan.

14.2 Incumplimientos. El incumplimiento o cumplimiento defectuoso de las obligaciones contractuales dará lugar a la imposición de sanciones, las cuales consistirán en una cantidad pecuniaria hasta el límite del importe de la garantía definitiva otorgada por la empresa adjudicataria; límite que se aplicará a las sanciones muy graves, considerándose como tales, a meros efectos enunciativos:

a) La reiteración en incumplimientos del presente contrato que no lleven aparejados la resolución del mismo

b) La falta de exhibición de las autorizaciones municipales preceptivas a los inspectores o autoridades municipales que lo soliciten.

c) El incumplimiento de la distintas normativas que le sean de aplicación (sectoriales, higiénico sanitarias, fiscales, laborales, etc...)

d) En caso de incumplimiento de las obligaciones por parte de la empresa adjudicataria la Fundación podrá compeler al cumplimiento del presente contrato o acordar su resolución

El retraso en el cumplimiento del pago tanto del fijo mensual como del canon variable conllevará aparejado el devengo de un interés del 10%.

14.3 Inspecciones. La inspección y control de los servicios es responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicataria no obstante la facultad de la Fundación de realizar los controles del servicio que considere oportunos.

15.- EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El contrato quedará resuelto en los siguientes supuestos:

1. Por expiración del plazo contractual fijado en el presente documento.
2. Por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas en el presente contrato.
3. Por deficiencias muy graves en el funcionamiento y desenvolvimiento del servicio, derivadas de abandono o descuido por parte de la empresa adjudicataria, trato deficiente en atención al público o el impedimento al control y vigilancia por parte de Fundación.
4. Por el incumplimiento del pliego de especificaciones técnicas

Extinguido el contrato, revertirán en la Fundación todas las obras e instalaciones efectuadas por la empresa adjudicataria sin que éste tenga derecho a ningún tipo de indemnización.

La empresa adjudicataria desalojará el local y los bienes objeto del mismo, dejándolos libres, vacuos y expeditos, así como en perfecto estado de funcionamiento, comprometiéndose a efectuar todos los trabajos de mantenimiento, conservación, reparación y mejoras que sean necesarios para la entrega a la Fundación en perfectas condiciones estéticas y de utilización del establecimiento al término del plazo de vigencia del presente contrato. El retraso en el desalojo

conllevará una indemnización que ascenderá a un importe equivalente al doble de la cantidad diaria que resulte del canon pagado en el trimestre anterior al desalojo.

La Fundación y la empresa adjudicataria, con renuncia al fuero que pudiera corresponder, se someten al arbitraje de equidad de la Viceconsejería de Comercio y Consumo del Gobierno Vasco o la persona o entidad designada por esta, para resolver las diligencias que pudieran surgir entre las mismas, en relación con la resolución del presente contrato.

16.- DOCUMENTACION A INCLUIR EN EL SOBRE B. OFERTA TÉCNICA

En las siguientes líneas se establecen aquellos aspectos/contenidos que habrán de ser recogidos en la Memoria Técnica que habrán de presentar las empresas licitadoras.

Criterios no evaluables mediante fórmulas: hasta 45 puntos

> **En ningún caso se deberá incluir en este sobre, la oferta económica ni documentos relevantes de su oferta económica, ni documentos relativos a criterios cuantificables por fórmula.**
> Esta documentación adquirirá carácter contractual en caso de adjudicación

1. Proyecto de Cafetería y Restaurante. 20 puntos

Se trata este, de un punto amplio y rico, en base a las posibilidades de desarrollo que ofrece. El objetivo es dotar a la Mesa de Contratación de información relativa a los parámetros sobre los que el licitador propone construir el servicio de Cafetería y Restaurante de Artium, y con los que pretende convertirlo en un referente en la ciudad, un espacio diferencial y acorde a la entidad en la que está enclavado: Artium, Museo de Arte Contemporáneo del País Vasco.

Para lograr este objetivo el licitador podrá adjuntar, junto con la proposición conceptual, aquellos planos, infografías, imágenes y/o cualquier recurso del propio espacio, de espacios que ilustren la idea, de mobiliario, decoración etc. que considere sirva para dotar a la Mesa de Contratación de elementos para valorar su propuesta.

En este sentido hay que indicar que la Fundación valorará aquellas propuestas que integren la terraza de la calle Francia en los parámetros de la estética del edificio, mimetizándose y respectando sus líneas, color…

Asimismo, aportará información relativa a las principales explotaciones, servicios o trabajos relacionados con el objeto del contrato, realizados con anterioridad, con expresión de importes, fechas y una breve descripción de los mismos

También podrá incluir información relativa a propuesta de horarios (siempre respetando los mínimos exigidos en el concurso), acciones especiales y cualesquiera otros datos de interés.

2. Materia prima y oferta gastronómica. 10 puntos

a) Materia prima: Tipología y calidad de la materia prima, indicando asimismo el compromiso de la empresa adjudicataria con respecto a utilizar materia prima de proximidad y de temporada, y todos aquellos aspectos que se consideren relevantes en términos de sostenibilidad y calidad.

b) Oferta Gastronómica:

- Propuesta de carta de comida, si la hubiere.

- Propuesta de menú del día para un plazo de una semana (fin de semana incluido, con detalle si se trata de menú fin de semana y su particularidad) si lo hubiere.

- Oferta de pintxos y/o aquellos elementos que la empresa adjudicataria incluirá en su servicio de cafetería.

- Otros.

3. Personal y Equipamiento. 10 puntos

a) Descripción de la metodología, programa de trabajo, organigrama, perfiles, plan de formación y cualesquiera otros aspectos relativos al personal adscrito al servicio, y que resulten de interés en la valoración de la oferta. Así por ejemplo, indicar que la Fundación valorará que el personal de atención pueda atender al usuario en los dos idiomas oficiales: euskera y español.

b) Medios materiales: maquinaria, menaje, uniformes, etc.

4. Consideración de aspectos sociales y medioambientales. 5 puntos

El licitador podrá aportar certificados y/o informes que justifiquen su política de responsabilidad social, inserción de personas con capacidad diversa, política de estabilidad de trabajadores/as, mejoras sociales, conciliación… Se valorarán también certificados de gestión medioambiental relacionada con la actividad, como por ejemplo, el reciclaje de residuos, las políticas de *control de tirar comida*, etc.

17.- DOCUMENTACION A INCLUIR EN EL SOBRE A. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS

En las siguientes líneas se establecen aquellos aspectos/contenidos que habrán de ser recogidos en el sobre A (oferta de criterios evaluables mediante fórmulas). En los anexos se incluye un modelo de oferta que podrá ser utilizada por las empresas licitadoras:

Criterios evaluables mediante fórmulas: hasta 55 puntos

- Canon fijo mensual, con un mínimo de 2.500 euros/mes (IVA no incluido). **25 puntos**

- Canon variable, con un mínimo de un 4% sobre las ventas (IVA no incluido). **15 puntos**

- Inversión adicional sobre la inversión mínima requerida. **15 puntos**
  Inversión mínima exigida: 40.000 euros (IVA no incluido).

18.- FECHA DE APERTURA MÁXIMA, DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE

El Servicio de Cafetería y Restaurante deberá entrar en funcionamiento, como máximo, el 1 de marzo de 2022.