

**CONDICIÓN E CRITERIOS PARA O ARRENDAMENTO DE LOCAL DE
RESTAURANTE CAFETERÍA SITUADO NO MARCO, MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEA DE
VIGO**

1. Arrendadora:

Fundación MARCO, Museo de Arte Contemporánea de Vigo

2. Obxecto do contrato e réxime:

Descrición: arrendamento do local Restaurante Cafetería situado no MARCO, Museo de Arte Contemporánea de Vigo

Emprazamento: Rúa Príncipe 54, 36202, Vigo

O proceso realízase por licitación aberta e en base aos criterios de adjudicación establecidos no presente prego e o contrato terá ou carácter de contrato privado a efectos do previsto arti.20 LCSP.

3. Prazo:

Un (1) ano prorrogable, de mutuo acordo, ata 4 anos.

4. Prezo do arrendamento:

1.200€ mensuais (prezo mínimo) e o IVE correspondente, actualizables ao incremento do IPC anual.

5. Garantías:

Fianza por importe de 4.500€.

Aval bancario por importe de 15.000 € cunha duración de 4 anos.

6. Obtención de documentación e información: Plataforma de Contratación do estado ou no MARCO, Museo de Arte Contemporánea de Vigo

Taquilla e información

Rúa Príncipe, 54, 36202 Vigo

Tele.: 986 11 39 00, Fax: 986 11 39 01

Para concertar visita ás instalacións pregamos diríxanse por correo electrónico a:

gerencia@marcovigo.com

7. Prazo para a presentación das diferentes ofertas:

Ata 25 días hábiles despois da publicación no DOP recibíranse propostas dos/as interesados/as.

8. Criterios de valoración:

A Dirección da Fundación valorará as ofertas presentadas, cuxos aspectos relacionados coa calidade do servizo serán tidos en consideración, en particular:

1. Proposta de mellora no equipamento (adaptación funcional ou de deseño, lencería de mesa, vaixelas, cristalerías, cobertoiras, etc.) para a prestación dun servizo de gran calidade. 15 PUNTOS

Neste criterio valorarase a proposta de mellora do arrendador en relación ao equipamento e ao deseño do establecemento, co fin de garantir a prestación dun servizo de calidade. A proposta debe incluír a adaptación funcional do espazo, a elección de materiais e deseño que mellore o espazo.

Aspectos a valorar como propostas para optimizar a distribución do local, adaptándoo á funcionalidade así como equipamento de calidade e atractivo. Especialmente melloras no deseño do mobiliario ou separadores e outros elementos do local que contribúan a crear un ambiente acoledor e profesional tanto no espazo como en terraza valorándose o mantemento da pérgola exterior da rúa Londres.

2. Proxecto de xestión da actividade (tipoloxía e clase de establecemento, categoría, tipo de cociña, especialidades, etc.) así como número de profesionais contratados, e traxectoria dos mesmos e a relación calidade/prezo dos produtos dentro da tipoloxía do servizo a fin de garantir un servizo de calidade. 34 PUNTOS

Neste criterio, avaliarase a proposta xeral do arrendados para a xestión da súa oferta gastronómica, a categoría do servizo ofertado e a cualificación do persoal.

Entre os aspectos para valorar están a tipoloxía de categoría e restaurante. Descrición detallada do tipo de cafetería e a súa categoría, especificando a oferta gastronómica e as especialidades. A proposta culinaria: variedade e calidade do menú, adaptado ás preferencias e necesidades dos visitantes e usuarios da cafetería do MARCO e o seu contorno, con opcións saudables. A cualificación do persoal e o número de profesionais contratados, formación e experiencia no sector da hostalería. A traxectoria e especialización dos membros do equipo serán avaliadas positivamente.

Tamén valorase a relación calidade/prezo: análise da relación entre a calidade dos produtos e os prezos ofrecidos, buscando un equilibrio adecuado para garantir a satisfacción dos visitantes e usuarios da cafetería do MARCO e o seu contorno e a viabilidade económica.

Precísase neste apartado ademais a presentación dunha oferta de catering para eventos dunha tipoloxía de 150 persoas nas instalacións do MARCO.

A valoración das ofertas realizarase co único e exclusivo fin de garantir que o arrendador dispoña dunha tipoloxía que estea en conformidade co MARCO, asegurando que non existan distorsións entre os dous centros, que son completamente independentes e soamente están vinculados pola súa presenza de ambos no mesmo edificio.

3. Incremento do prezo de aluguer. 51 PUNTOS.

Requirirase unha puntuación mínima de 25 puntos nos apartados 1 e 2 a fin de garantir proposta de calidade. Daquelas ofertas abrirase a oferta económica.

A oferta económica con prezo anual e impostos indicados separadamente debe ir en sobre separado, pechado e identificado no exterior.

Para valoración da oferta económica tomarase a fórmula do Anexo III.

O resultado da valoración dos criterios 1 e 2 darase a coñecer no perfil de contratante con carácter previo ao acto público de apertura da oferta económica.

A apertura da oferta económica terá lugar, en acto público, no día e hora anunciado no perfil de contratante e comunicado aos oferentes.

9. Documentación que se esixirá:

- a) Documento Nacional de Identidade ou fotocopia do mesmo, da persoa asinante da proposición e, no seu caso, copia do poder notarial, se actúa en representación da persoa física ou xurídica que promova a oferta.
- b) Persoas xurídicas: fotocopia da escritura de constitución ou modificación, se é o caso, inscrita no Rexistro Mercantil.
- c) Certificación ou documento que acredite estar ao día das súas obrigas tributarias.
- d) Certificación ou documento que acredite estar ao día das súas obrigas en materia de Seguridade Social.
- e) Certificación que acredite que o licitador non ten débedas de carácter tributario co Concello de Vigo, a Deputación de Pontevedra e a Xunta de Galicia.
- f) Número de teléfono, e-mail e enderezo a efectos de notificacións.
- g) Memoria descritiva detallada da actividade da empresa durante os cinco últimos anos, facendo referencia, se fose o caso, a outros locais explotados polos ofertantes, con indicacións da actividade concreta, importes, datas, cifras de clientes, número de persoas do equipo, e todo o valorable nos puntos 1-2 dos criterios de valoración.
- h) Valoración da capacidade técnica do persoal co currículo das persoas propostas para o encargado xeral, titular de cociña, xefe de sala e do equipo humano do restaurante, que deberán estar presentes durante o seu funcionamento.
- i) De ser o caso, proxecto de obra de adaptación funcional ou de deseño do local aos usos a desenvolver tendo en conta o edificio no que se emprazan, que se redactará con indicación do orzamento, prazo de execución das obras e detalles de elementos decorativos para a súa valoración dentro da liña estética e imaxe do Museo.
- j) Proposta de equipamento adicional para a mellora do existente, expresando as súas características técnicas de tal xeito que sexa posible a súa valoración.
- k) Proxecto de xestión da actividade con todas as propostas que se ofrezan, e que incluírá obrigatoriamente a proposta de tipoloxía e clase do establecemento, categoría que se pretende, tipo de cociña, especialidades, etc.
- l) Proposta de póliza de responsabilidade civil cun límite non inferior a 1.200.000 € que inclúa, como mínimo, as coberturas por danos polo uso do establecemento, por actuacións ou traballos realizados no local, por incendio, explosión, inundacións, roubo e responsabilidade extra contractual.
- m) A lista de prezos dos produtos que se ofertan, e que deberá incluír a oferta mínima descrita no punto 10.
- o) Oferta económica con prezo anual e impostos indicados separadamente que **debe ir en sobre pechado e separado do resto de información e identificado no exterior.**

A apertura da oferta económica realizarase en acto público unha vez publicada a valoración dos criterios 1 e 2 do apartado 8 e finalizado o período de alegacións indicado.

10. Oferta mínima de produtos:

ARTIGO PREZO OFERTADO
BEBIDAS QUENTES MESA BARRA
BOLOS E REPOSTERÍA
BEBIDAS E REFRESCOS
BOCADILLOS
½ BOCADILLOS
SÁNDWICH
BODEGA:
MENÚ DO DÍA
(detallar composición)

O adxudicatario deberá poder ofertar o servizo de catering para eventos cunha tipoloxía de 150 persoas para diferentes espazos do MARCO dispoñendo dos medios materias e humanos para o seu desenvolvemento.

11. Data de inicio do servizo:

A data prevista para a sinatura do contrato é abril de 2026 e inicio do servizo no mes de maio de 2026.

12. Do persoal:

O persoal asignado ao contrato dependerá exclusivamente da empresa adxudicataria, a cal terá todos os dereitos e deberes inherentes á súa calidade de empregador respecto do mesmo, sendo a Administración contratante allea a ditas relacións laborais. Por conseguinte, en ningún caso poderá alegarse dereito ningún por dito persoal en relación coa Administración contratante, nin esixirse a esta responsabilidades de ningunha clase, como consecuencia das obrigas existentes entre o adxudicatario e os seus empregados, aínda no suposto de que os despidos ou medidas que o empresario adopte se baseen no incumprimento, interpretación ou resolución do contrato.

Cando así estea previsto na normativa ou regulamentación sectorial que sexa aplicable ao obxecto do contrato, como podería ser o VI Acordo Laboral de ámbito estatal para o sector da Hostelería, o empresario virá obrigado a subrogarse en calidade de empregador dos traballadores que xa estivesen a prestar o servizo con anterioridade á adxudicación.

Nestes casos, a obriga de subrogarse terá carácter de obrigación contractual esencial aos efectos previstos no artigo 211.f) da LCSP constando a información como Anexo IV para a súa valoración.

13. Información complementaria:

Anexo I: Plano instalacións

Anexo II: Relación de instalacións fixas. Infórmase aos licitadores de que o devandito listado é informativo non tendo valor contractual. Estableceranse visitas ás instalacións a fin de que poidan ver o estado das mesmas.

Anexo III : Fórmula da valoración da oferta económica

Anexo IV: Listado de persoal

As persoas interesadas poderán visitar as instalacións durante a licitación os martes, xoves de 10 a 11:30 am. informando da asistencia a Xerencia (gerencia@marcovigo.com) e rogándose puntualidade.

En Vigo a 19 de xaneiro de 2025

Martiño Nogueira
Xerente
Fundación MARCO
Museo de Arte Contemporánea de Vigo

ANEXO III

FORMULA PARA A PUNTUACIÓN DO INCREMENTO DO ALUGUER (51 PUNTOS)

Con carácter previo á aplicación das fórmulas para valorar este criterio é preciso calcular valor de referencia dos incrementos (Vri):

Valor do incremento ofertado obterase restando ao valor ofertado polo licitador o valor proposto pola Fundación. As ofertas ordenaranse por orde decrecente do valor do incremento. En función do número de ofertas admitidas, por cada fracción de 5 ofertas admitidas, serán descartadas para este cálculo:

- entre 3 e 5 ofertas admitidas: eliminaráse so a oferta que conteña o valor máis alto.
- entre 6 e 10 ofertas admitidas: eliminaráse as dúas primeiras ofertas da lista da orde decrecente, aínda que o valor do incremento sexa idéntico.
- entre 11 e 15 ofertas admitidas: eliminaráse as tres primeiras ofertas da lista da orde decrecente, aínda que o valor do incremento sexa idéntico.
- máis de 15 ofertas: eliminaráse as catro primeiras ofertas da lista da orde decrecente, aínda que o valor do incremento sexa idéntico.

Entre os valores de incremento non descartados será calculada a media aritmética dos mesmos e dito valor constituirá o Valor referencia dos incrementos (Vri).

A)Para valorar incrementos inferiores ao Vri aplicarase a seguinte fórmula:

$$P = (0,80 * Pmx * Vof) / Vri$$

Onde:

Pmx: puntuación máxima do criterio.

Vof: valor ofertado de incremento.

Vri: valor referencia dos incrementos.

b) Para valorar incrementos iguais ou superiores ao Vri aplicarase a seguinte fórmula:

$$P = 0,80 * Pmx + (0,20 * Pmx * A)/B$$

Onde:

Pmx: Puntuación máxima do criterio.

A: diferenza entre o valor do incremento ofertado e o Vri.

B: a maior diferenza entre o valor de incremento ofertadas e o Vri.

As fórmulas non serán de aplicación cando no procedemento só exista un licitador admitido. Neste caso outorgaráselle a máxima puntuación sen necesidade de aplicar a fórmula. Na aplicación das fórmulas só se terán en conta dous decimais.