

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT DE LA FILMOTECA DE CATALUNYA.

Primera- Objecte

L'objecte del present contracte és l'explotació del servei de bar-restaurant de la Filmoteca de Catalunya (en endavant, la Filmoteca), equipament adscrit a l'Institut Català de les Empreses Culturals (en endavant, ICEC), situat a la Plaça Salvador Seguí 1-9 de Barcelona, consistent en:

- La gestió del servei de bar i de restaurant a favor de les persones usuàries de les instal·lacions de la Filmoteca i del públic en general.
- L'atenció de les comandes de refrigeris o càterings que s'organitzin a l'edifici de l'equipament, amb motiu dels actes a proposta de la Filmoteca, l'ICEC o el Departament de Cultura o per part d'altres entitats col·laboradores de la Filmoteca.

Segona.- Espai

El servei de bar-restaurant es prestarà a l'espai construït per a aquesta finalitat a la planta baixa de la Filmoteca (s'adjunta plànol a l'annex 1), de 168,75 m², amb un magatzem previst de 3 m² i amb una terrassa que compta amb 10 taules i 40 cadires. Actualment s'està procedint a la modificació de la llicència de la terrassa (veure annex 2) per incloure mobiliari auxiliar de terrassa, paravents, estufes i jardineres, així com l'increment del nombre de taules i seients (18 seients més).

El bar-restaurant disposa d'un accés propi i d'una comunicació directa amb la Filmoteca. El client pot accedir des de l'accés propi, situat a la via pública, i des de l'interior de la Filmoteca.

Ateses les dimensions del magatzem esmentat, l'adjudicatària hauria de disposar d'un magatzem addicional fora de la Filmoteca per complementar l'espai d'emmagatzematge, per a una correcta prestació del servei.

No es contempla l'ús d'altres espais de la Filmoteca per al servei al públic o per al desenvolupament de tasques d'administració de l'empresa adjudicatària.

L'aforament és de 107 persones a la part interior del bar-restaurant, i de 40 persones a la part exterior, de terrassa, més les que s'autoritzen en l'ampliació esmentada.

El bar-restaurant està equipat amb la maquinària i instal·lacions recollides a l'annex 3 del present plec.

Abans de l'inici d'activitats, l'empresa adjudicatària haurà de signar l'inventari de tots els béns posats a la seva disposició.

L'adjudicatària està obligada a mantenir en bon estat les instal·lacions i maquinària afectes a la prestació del servei.

L'adjudicatària haurà d'equipar de mobiliari el bar-restaurant, tant l'espai interior com la terrassa.

L'adjudicatària ha de disposar dels mitjans materials i/o personals necessaris per a la protecció de les instal·lacions del bar-restaurant i dels béns que en formin part.

Tercera.- Horaris d'atenció al públic

La llicència d'activitat està associada a l'activitat pròpia de la Filmoteca i de la resta de dependències i usuaris de l'edifici (Departament de Cultura).

La Filmoteca té activitat durant tots els mesos de l'any, excepte els dilluns. El dilluns, com a regla general, és el dia de la setmana en què no hi ha activitat de programació de les sales de cinema, però sí que resta oberta la Biblioteca i la resta de dependències administratives ubicades a l'edifici de la Filmoteca de Catalunya. Les sales de cinema són susceptibles d'acollir activitats alienes a la Filmoteca.

Els horaris de l'activitat de la Filmoteca de Catalunya són els següents:

Programació de cinema:	De dimarts a diumenge a la tarda, a partir de les 16:30 o 17:00 h fins a les 23:00 o 24:00 h.
Sala d'exposicions	De dimarts a divendres, de 10:00 a 14:00 h . i 16:00 a 21:00 h. Dissabte i diumenge, de 16:00 a 21:00 h.
Biblioteca del Cinema	De dimarts a dijous, de 10:00 a 19:00 h, i divendres de 10:00 a 14:30 h. A l'estiu, Setmana Santa i Nadal, l'horari és de 10:00 a 14:30 h.

*La Filmoteca resta tancada el dia 25 de desembre.

S'estableix un **horari mínim** que l'adjudicatària ha de complir obligatòriament, de **dimarts a diumenge**, amb obertura ininterrompuda de **13:00h a 22:30h**.

Eventualment i a petició de la Filmoteca, el bar-restaurant haurà d'obrir els dilluns per donar servei a compromisos protocol·laris, rodes de premsa o altres reunions de treball.

Tal com està previst a l'annex 4 del plec de clàusules administratives, els licitadors poden oferir ampliar el nombre d'hores en què el bar-restaurant estarà obert al públic, llevat que la normativa específica o la llicència/autorització corresponent modifiquin aquest límits màxims d'obertura al públic.

Caldrà tenir presents la resta d'indicacions contingudes a l'Ordre Int/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic, dels espectacles públics i de les activitats recreatives sotmesos a la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i de les activitats recreatives, i al seu Reglament (Pàg. 64595) DOGC núm. 6030 - 22/12/2011, o les que les substitueixin, modifiquin o complementin durant la vigència del contracte.

El servei de terrassa, que es regeix per la mateixa Ordre citada, no està subjecte a l'horari mínim establert en aquest plec per al bar-restaurant, i no pot excedir els límits següents (d'acord amb la llicència atorgada per l'Ajuntament de Barcelona i subjecte a les modificacions que aquesta pugui establir en el futur):

- De diumenge a dijous, hora màxima de tancament: 23:30 h.
- Divendres, dissabtes i vigílies de festius, hora màxima de tancament: 1:00 h.

Quarta.- Característiques del servei

El servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, precisió i regularitat durant l'horari que es determini, garantint les mesures de salubritat, d'higiene i de sanitat, adaptant-se a les necessitats reals de les persones usuàries.

4.1. Indicacions del servei a oferir

Els serveis oferts han d'observar tot el previst a la clàusula 10a i, a més, les indicacions següents:

a) El bar-restaurant ha d'oferir servei de cafeteria, dinars i sopars.

Ha d'oferir un servei àgil i ràpid per al visitant que vulgui fer una pausa abans o després de la sessió de cinema, atent al públic cinèfil i a les persones convidades per part de la Filmoteca, així com al públic familiar.

De cara al col·lectiu de treballadors de la Filmoteca i també dels voltants, s'ha de convertir en un referent del barri del Raval, amb menús diaris de qualitat, que combini una oferta de menús diaris amb preus competitius, amb menjars sans, casolans i senzills, però de qualitat. No s'ha de recórrer als precuinats industrials, i, en cas que sigui necessari, han de ser precuinats d'alta qualitat i fets el mateix dia. Ha d'esdevenir un bar-restaurant on el client diari s'hi trobi còmode, amb un servei que sigui ràpid (que permeti dinar en menys d'una hora), i capaç de fer front als pics de feina sense que el servei quedi afectat.

L'atenció al client, per tant, ha d'esdevenir un dels eixos principals del bar-restaurant. Ha de ser una atenció basada en l'empatia, la proximitat i el servei al client, amb bones habilitats de comunicació i tracte, un alt coneixement de les activitats que es desenvolupen a la Filmoteca i domini d'idiomes (com a mínim, el català, castellà i anglès).

La proposta de dinars, ha de contenir, com a mínim, un menú diari (incloent beguda, pa i postres o cafè).

La proposta diària ha d'oferir un mínim a de tres primers plats, tres segons i tres postres, per triar, així com la possibilitat de triar mig menú.

Cap plat del menú diari no es pot repetir més de dos dies dins de la mateixa setmana. La programació de menús ha de garantir una alta rotació per temporada.

- b) L'oferta gastronòmica ha d'atendre les necessitats específiques d'una varietat de persones usuàries, com ara, menú per a celíacs, menús hipocalòrics, pobres en sal, etc.
- c) Els productes a consumir a les taules del bar-restaurant no es podran servir amb vaixel·la, coberteria ni recipients d'un sol ús.

L'empresa ha de disposar, com a mínim, de papereres de segregació de paper/cartró, orgànica, envasos, vidre i rebuig.

Els productes de paper, tals com els tovallons o els estalvis per a taules o safates, que s'utilitzin per a prestar el servei, han de ser en tot cas fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.

- d) L'empresa adjudicatària ha de garantir la neteja estricta de l'entorn, fent-se càrrec de la recollida i neteja de les taules i el buidatge de les papereres.
- e) De forma general, l'empresa haurà d'oferir un descompte mínim del 10% al personal que presti servei a l'ICEC i del 5% als abonats a la Filmoteca degudament identificats.
- f) L'empresa haurà d'oferir un descompte mínim del 10% en dinars i sopars organitzats per la Filmoteca, així com en serveis de càtering amb motiu de reunions, esdeveniment i dinars de treball, sol·licitats per a ser servits fins i tot fora dels espais objecte de la licitació però dins de l'edifici. Aquest servei estarà exempt de cànon variable.
- g) La disponibilitat de l'adjudicatària a prestar aquest servei no exclou que la Filmoteca pugui recórrer a altres empreses per a la contractació de serveis de càtering.

4.2. Limitacions del servei a prestar

- a) Està totalment prohibit fumar a les dependències del bar-restaurant.
- b) No s'hi pot vendre tabac.
- c) No es pot instal·lar cap tipus de màquina recreativa, de joc, escurabutxaques o similar.
- d) No es permet l'exposició ni la venda de productes que no siguin els propis d'un servei de bar-restaurant, llevat que la persona responsable del contracte ho autoritzi expressament.
- e) No està permès servir productes ni exposar materials de promoció fora del recinte de l'espai destinat al servei de bar-restaurant.
- f) Sempre que l'adjudicatària vulgui organitzar una activitat cultural, ha de comptar amb l'autorització prèvia del/de la responsable del contracte.
- g) L'empresa adjudicatària, prèviament a qualsevol modificació estructural o funcional de l'espai destinat al servei de bar-restaurant ha de comptar amb l'autorització prèvia i escrita del/de la responsable del contracte.

4.3. Suspensió o tancament del servei

El tancament del servei de bar-restaurant per causes alienes a la voluntat de l'ICEC es resol d'acord amb el que estableix la clàusula 32a del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

L'adjudicatària no pot reclamar la devolució del cànon quan es tanqui o suspengui el servei per causes alienes a l'ICEC, sens perjudici del que estableix la clàusula 32a del plec de clàusules administratives.

Cinquena.- Característiques del servei

L'empresa adjudicatària ha de destinar els recursos humans necessaris per garantir que el servei es presti correctament d'acord amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques i al de clàusules administratives.

L'adjudicatària es compromet a contractar més personal de manera eventual quan el servei ho requereixi. L'adjudicatària ha de complir el conveni aplicable al sector.

El personal que treballi al servei de bar-restaurant dependrà a tots els efectes de l'adjudicatària, sense cap vincle de dependència funcional ni laboral amb l'ICEC. El personal que presti el servei dependrà directament i únicament de l'empresa adjudicatària, la qual tindrà tots els drets i deures inherents a aquesta condició, atenent a la clàusula 29.1.f) del plec de clàusules administratives.

El/la responsable del contracte, en qualsevol moment, podrà exigir a l'empresa adjudicatària que acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del personal que té contractat. L'incompliment d'aquestes obligacions es considerarà com a incompliment greu del contracte.

El/la responsable del contracte es reserva el dret a exigir que s'aparti, en qualsevol moment, el personal adscrit al servei en cas que aquest personal no disposi de formació o titulació adequada, en els casos que aquesta resulti necessària per a la prestació del servei i, d'altra banda, en cas que no reuneixi les degudes condicions de correcció i atenció al client exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'adjudicatària.

El personal que treballi en el servei ha de complir tota la normativa vigent en matèria laboral, sanitària i de seguretat i higiene en el treball. En cas d'accident laboral, l'adjudicatària complirà l'assenyalat a la normativa vigent, sota la seva responsabilitat. L'adjudicatària és la responsable dels danys que pugui rebre el personal que treballa en el servei durant l'exercici de l'activitat.

L'empresa adjudicatària ha de complir la legislació vigent en matèria d'igualtat entre homes i dones quant a sou i la resta de drets reconeguts.

L'adjudicatària té l'obligació ineludible de donar plena cobertura al servei.

Sisena.- Drets de l'adjudicatària

1. Explotar el servei de bar-restaurant en el local assignat, sempre que disposi dels elements, les persones i les matèries primeres per a gestionar-lo i explotar-lo de manera adequada.
2. Promocionar la seva marca o logotip en el recinte on es desenvolupi la seva activitat en la forma i mides que autoritzi l'òrgan de contractació.

3. Percebre directament dels usuaris dels diferents serveis l'import de les prestacions efectuades i vendes realitzades.
4. Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatària podrà retirar els elements mobles de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la signatura del contracte i que siguin susceptibles de trasllat. Malgrat això, no podrà fer-ho amb els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici si la seva retirada pot ocasionar qualsevol desperfecte o canvi en les instal·lacions existents. Aquests quedaran com a propietat de l'equipament sense que la Filmoteca hagi d'abonar cap tipus d'indemnització o diferència.
5. L'adjudicatària gaudeix del dret d'admissió de les persones que vulguin fer ús de les instal·lacions afectes al servei, segons disposi la legislació en matèria de restauració, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables.

Setena.- Obligacions essencials de l'adjudicatària

1. El bar-restaurant haurà d'iniciar la seva activitat en un termini màxim de 2 mesos a comptar de l'endemà de la formalització del contracte.
2. La contractista assumeix la gestió i explotació del servei sota els seu propi risc i ventura. La contractista aportarà els mitjans personals, materials i tècnics necessaris per a la correcta execució del contracte.
3. L'adjudicatària es compromet a mantenir el bar-restaurant en bon estat de conservació, neteja i funcionament, amb l'obligació de substituir aquells elements que es vagin deteriorant o quedin inservibles, i de complir la normativa tècnica específica per als locals d'ús públic. L'adjudicatària assumeix les despeses produïdes com a conseqüència del mal ús del mobiliari i de les instal·lacions. En cas de pèrdua, l'adjudicatària ha de satisfer la indemnització procedent.
4. Exercir l'activitat dels serveis especificats als plecs que regeixen la present contractació.
5. L'empresa adjudicatària ha de disposar des del primer moment dels permisos i autoritzacions necessaris per exercir l'activitat de bar-restaurant i abonar tots aquells impostos, arbitris, i gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, municipi o de qualsevol altra Administració competent que afectin a l'activitat objecte de contractació; així com tramitar, obtenir i assumir el pagament de les llicències necessàries per a dur a terme el servei objecte del contracte. A aquest efecte, ha d'exhibir, a petició del/de la responsable del contracte, el document que acredita que els ha satisfet.
6. Prestar els serveis a totes les persones que ho demanin, sens perjudici del dret previst a l'apartat 6.5 anterior.
7. Gestionar els serveis amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai i l'horari establerts.
8. No percebre de les persones usuàries preus superiors als establerts. La llista de tots els preus haurà d'emplaçar-se en llocs suficientment visibles per al públic.

9. No alienar els béns propietat de la Filmoteca afectes al servei i no destinar-los a altres usos o finalitats diferents.
10. Indemnitzar a tercers pels danys i perjudicis que els pugui ocasionar.
11. Exercir per sí mateixa la gestió, amb prohibició de cedir-la, alienar-la, gravar-la o arrendar-la, sens perjudici d'allò que s'estableix a la clàusula 34a del plec de clàusules administratives.
12. L'adjudicatària ha de lliurar sempre factura simplificada (tiquet) al client i establir els mecanismes informatitzats de control necessaris, sobre les vendes i distribució dels productes objecte del servei, per poder facilitar al/a la responsable del contracte qualsevol informació que aquest/a consideri oportuna per al control de la facturació, pagament d'impostos sobre les vendes i seguiment d'aquestes.
13. Sotmetre's en tot moment a les indicacions i instruccions dictades pel/per la responsable del contracte, especialment les observacions referents a deficiències en els serveis prestats que puguin repercutir en la imatge de la Filmoteca de Catalunya. Permetre que el/la responsable del contracte pugui inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del local i de les instal·lacions i pugui complir la funció de control necessària per a comprovar si la part adjudicatària compleix les condicions i obligacions que regeixen la prestació del servei.
14. Comunicar al/a la responsable del contracte qualsevol incidència relacionada amb el servei que pugui afectar, perjudicar o menyscar el seu funcionament o el de la resta de serveis que es presten a la Filmoteca.
15. Assumir les responsabilitats que es derivin de la gestió del servei objecte del contracte.
16. No utilitzar el nom i la imatge de la Filmoteca, de l'ICEC, del Departament de Cultura, de la Generalitat de Catalunya o de l'equipament, sense que ho autoritzi prèviament l'ICEC.
17. Permetre el compliment de la normativa del Pla d'Autoprotecció dels Equipaments de l'edifici.
18. L'adjudicatària ha de prestar el servei d'acord amb allò que disposi, en cada moment, el contracte, els plecs, la legislació en matèria de restauració, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables. Ha de complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica relativa a l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals d'higiene dels manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene dels productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària, i també els requisits que estableix la normativa general en matèria tributària, laboral, de seguretat social, de prevenció de riscos laborals i d'instal·lacions industrials, i acreditar documentalment el compliment dels requisits a que fa referència aquest subapartat.
19. Tenir un tracte correcte i respectuós amb les persones usuàries de l'equipament, així com amb el personal de la Filmoteca.

20. El personal ha de dur una indumentària adequada i mantenir la pulcritud.
21. L'adjudicatària és responsable de controlar el consum excessiu de begudes alcohòliques al bar-restaurant que puguin perjudicar la salut dels usuaris i posi en perill la bona convivència en el centre.
22. Designar, d'entre el seu personal, una persona interlocutora, que haurà de ser l'encarregada de la gestió ordinària del servei i de portar la interlocució amb el/la responsable del contracte. En aquest sentit, l'adjudicatària farà tot el possible per evitar canvis en la persona designada. L'adjudicatària, en cas de baixa de la persona interlocutora, ha de designar una persona responsable perquè la substitueixi. L'empresa adjudicatària ha de facilitar al/a la responsable del contracte un telèfon mòbil per poder-hi contactar.
23. L'empresa adjudicatària ha de fer bon ús de les instal·lacions i ha de tenir cura, especialment, de tots els elements la manipulació dels quals comporta un compliment estricte de la normativa sanitària i de riscos laborals. És responsabilitat exclusiva de l'adjudicatària la vigilància i custòdia dels equips, maquinari, béns i materials adscrits al servei que es trobin dins de les instal·lacions i espais del bar-restaurant, dels quals la Filmoteca no se'n responsabilitza.
24. L'adjudicatària, 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 l'ICEC juntament amb la dels equips, maquinari i estris propietat de l'ICEC, en perfecte estat de funcionament.
25. Fer-se càrrec de la neteja de tots els espais i dependències del bar-restaurant. Fer els controls preventius periòdics que estableix el pla de prevenció, encarregar a un laboratori o a una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics i de qualitat i lliurar una còpia compulsada dels informes corresponents al/a la responsable del contracte. Fer-se càrrec permanentment de la neteja de les instal·lacions, tenint una cura especial de les instal·lacions extractores de fums i del mobiliari. Així mateix, l'empresa adjudicatària s'ha d'ocupar de netejar diàriament els lavabos.
26. L'adjudicatària ha de retre comptes periòdicament sobre l'execució del serveis de manteniment contractats, com el control higiènic, neteja dels espais, manteniment i neteja dels sistema d'extracció de fums, i separació i recollida de greixos, i que haurà de contractar en el termini d'un mes, a comptar de la formalització del contracte. L'adjudicatària proporcionarà còpia del contracte de neteja i manteniment per poder atendre qualsevol inspecció que es porti a terme.
27. Fer-se càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, les quals s'han de dipositar als contenidors de reciclatge o reutilització i amb bosses de plàstic sempre que sigui preceptiu, mantenint les condicions higiènicosanitàries.
28. Facilitar a les persones usuàries del servei la possibilitat que s'enduguin sense cap cost addicional els aliments comprats a l'establiment i que no hagin consumit. Els envasos que s'hi destinin han de ser aptes per al transport d'aliments i no poden ser de plàstic d'un sol ús.

29. Quan l'adjudicatària desitgi fer, a càrrec seu, qualsevol modificació a les instal·lacions i espais destinats al servei de bar-restaurant o bé ampliar el seu maquinari, ha de sol·licitar prèviament l'autorització per escrit al/a la responsable del contracte, el/la qual, després de valorar tècnicament si la modificació o l'ampliació s'ajusta a les necessitats del servei, s'ha de pronunciar sobre la seva idoneïtat.
30. Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició (annex 9 del plec de clàusules administratives).
31. L'adjudicatària ha d'aportar tots aquells elements necessaris per a la prestació del servei que no es posin a la seva disposició, els quals seran de la seva propietat. Aniran a càrrec de l'adjudicatària, a més del mobiliari, tots els estris necessaris per al funcionament del bar-restaurant: tovalles, vaixel·la, coberteria, cristalleria etc.
32. L'empresa adjudicatària ha de respectar els horaris i el procediment que determini el/la responsable del contracte pel que fa a la recepció de les mercaderies i de les matèries primeres, per al bon funcionament de la resta d'activitats de l'edifici i de l'entorn. També és l'encarregada de fer complir aquestes normes als seus proveïdors habituals.
33. L'adjudicatària està obligada a acceptar qualsevol mitjà de pagament dels següents: targeta de crèdit, pagament en efectiu, tiquets o vals restaurant que l'ICEC, el Departament de Cultura o l'Administració de la Generalitat de Catalunya lliuri als seus treballadors, i a gestionar el seu cobrament directament amb les empreses emissores.
34. Utilitzar preferentment productes etiquetats en català, garantir que els usuaris del servei són atesos en català i redactar les cartes i els menús en català.
35. Vetllar per què el seu personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i perquè estigui en possessió de la titulació, si escau, del carnet de manipulació d'aliments. Es preveu la possibilitat de vetar els membres del personal que cometin algun incompliment greu o la d'aplicar-los mesures disciplinàries.
36. En cas que l'ICEC vulgui fer servir l'espai del bar-restaurant per celebrar-hi un dinar o un aperitiu en motiu d'algun esdeveniment especial (Nadal, reunió corporativa, etc.), demanarà un pressupost a l'adjudicatària. Si l'ICEC optés per encarregar l'elaboració, subministrament i/o servei de menjar i begudes a una altra empresa, es farà fora de l'horari habitual d'obertura al públic del servei es comunicaran a l'empresa adjudicatària amb una antelació mínima d'una setmana. A la finalització del servei, l'ICEC haurà de deixar l'espai en les condicions en què el va rebre. L'ICEC es reserva el dret a utilitzar l'espai de bar-cafeteria per a altres esdeveniments especials, amb subjecció a les condicions esmentades.
37. Fora de l'horari del servei ordinari, l'adjudicatària podrà oferir serveis per a grups o actes privats.

38. Fer el canvi de titularitat dels comptadors d'aigua i electricitat en el termini màxim d'un mes des de la signatura del contracte, i fer-se càrrec de les despeses dels consums per aquests conceptes. No s'inclou el consum elèctric en concepte de climatització ja que forma part del sistema general de l'edifici.
39. Fer difusió dins dels espais de bar-restaurant del material promocional de la Filmoteca que li sigui proporcionat per la mateixa Filmoteca.
40. La neteja trimestral i la seva acreditació dels embornals i la interceptadora que hi ha a la terrassa del bar.
41. A la finalització del contracte, facilitar a l'òrgan de contractació les dades relatives a l'activitat realitzada i mitjans emprats, necessàries per licitar el nou contracte.

Vuitena.- Assegurances

L'adjudicatària s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurança per una cobertura d'un import mínim de 300.000,00 € (tres-cents mil euros) per sinistre. Les garanties de la pòlissa han de ser les d'explotació (incloent subministrament de menjars i begudes), responsabilitat civil patronal, responsabilitat civil locativa (entenent-se com a tal la que per a l'assegurat resulti de lesions o morts sofertes per empleats al seu servei a conseqüència d'un accident laboral i davant del propietari de l'edificació en què es desenvolupa la seva activitat i que siguin conseqüència directa d'incendi, explosió i acció de l'aigua).

L'adjudicatària, a la pòlissa que contracti amb les condicions esmentades, s'obliga a donar condició d'assegurat a la Filmoteca. Caldrà que l'adjudicatària presenti a la Filmoteca còpia de l'esmentada pòlissa i el rebut que demostrï la seva vigència, amb la documentació prèvia a l'adjudicació.

El/la responsable del contracte podrà obligar l'adjudicatària, en qualsevol moment, a incrementar la cobertura de l'assegurança, de manera qualitativa o quantitativa, i aquesta haurà de promoure la modificació oportuna de la pòlissa i assumir-ne el cost, sempre respectant el principi de proporcionalitat.

Així mateix, l'adjudicatària serà la responsable d'assegurar tots els béns que dipositi a les dependències de la Filmoteca per exercir la seva activitat, siguin de la seva propietat o de tercers.

Novena.- Atribucions del/de la responsable del contracte

- a) Controlar de forma permanent la gestió correcta del servei.
- b) Inspeccionar el servei i posar en coneixement del prestador dels serveis qualsevol deficiència que s'observi per a la seva reparació.
- c) Exigir a l'adjudicatària el lliurament d'una còpia de les claus de l'espai del contracte per lliurar a la persona responsable de l'equipament, la qual en podria fer ús només en circumstàncies de màxima necessitat i urgència.

- d) Fiscalitzar la gestió de l'adjudicatària, inspeccionar l'estat de les instal·lacions i l'equipament del bar-restaurant, i controlar els ingressos.
- e) Donar les indicacions i instruccions que calguin per al bon funcionament del servei i imposar a l'adjudicatària les sancions corresponents a les infraccions que cometi.

Desena.- Indicacions sobre l'oferta gastronòmica

Com a norma general, la línia de productes ha d'estar sempre adaptada a les necessitats dels usuaris. La presentació, quantitats i qualitats han de ser adequades a les necessitats alimentàries mitjanes d'una persona adulta, i l'oferta, adequada a l'estació climàtica.

Els productes i serveis oferts al bar-restaurant han de respectar les línies d'alimentació saludable, d'acord amb les recomanacions dels organismes de salut pública, especialment, del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'emmagatzematge dels aliments ha de ser l'adequat i ha de mantenir la temperatura apropiada segons el tipus d'aliment. Les begudes s'han de servir tancades i sense reomplir.

L'oferta gastronòmica ha de ser variada, incloent productes ecològics bàsics, com ara cereals, verdures, llegums i patates. També s'han d'alternar amb carn, peix i ous, els quals es combinaran amb verdures, hortalisses, o combinacions d'aquests aliments. Tots els productes han de ser preferentment frescos i de temporada.

Atès que es tracta del bar-restaurant de la Filmoteca de Catalunya, el producte de proximitat ha de tenir una presència destacada, donant prioritat, en la mesura que sigui possible, a proveïdors locals.

Onzena.- Instal·lacions, equipament i serveis

El bar-restaurant es posarà a disposició de l'adjudicatària a l'inici de l'execució del contracte, equipat segons l'inventari de béns mobles propietat de la Filmoteca que es recull a l'annex 3 del present plec i que serà degudament signat per l'adjudicatària.

L'adjudicatària està obligada a mantenir les instal·lacions, aparells i altres béns mobles propietat de la Filmoteca en perfecte estat de conservació i funcionament i a efectuar al seu càrrec totes aquelles reparacions que siguin necessàries, sense perjudici que, quan la reparació resulti tècnicament o econòmicament inviable i el seu desgast es derivi de l'ús normal del bé, la reposició vagi a càrrec de la Filmoteca.

L'adjudicatària també efectuarà al seu càrrec la reposició, quan sigui necessària, de tots aquests aparells, béns mobles i estris que siguin de la seva propietat i que, segons el present Plec o segons la oferta presentada a la licitació, estigui obligada a aportar per al funcionament de la bar-restaurant.

Correran a càrrec de l'adjudicatària les reparacions o substitucions/reposicions que derivin del mal ús dels béns mobles titularitat de la Filmoteca.

La reparació o substitució/reposició s'han de fer, en tot cas, en el termini més breu i sempre que siguin possibles d'acord amb criteris tècnics i logístics de l'empresa encarregada de realitzar-les. Quan no puguin ser fetes de manera immediata o breu, caldrà comunicar-ho a la Filmoteca. La no reparació o substitució/reposició sense justificació implicarà una penalització per a l'adjudicatària del 10% del cànon fix mensual resultant de l'adjudicació.

L'adjudicatària ha de mantenir les vies d'evacuació d'emergència lliures d'obstacles.

Es prohibeix el subministrament de begudes alcohòliques a menors d'edat i la instal·lació de qualsevol màquina d'autovending sense autorització del/de la responsable del contracte.

Dotzena.- Higiene i neteja

L'adjudicatària es farà càrrec de la neteja i desinfecció total de la bar-restaurant, així com de les instal·lacions i aparells béns mobles ubicats a l'espai cedit en explotació.

La desinfecció i desratització corren a compte de l'adjudicatària, així com la neteja i manteniment dels sistemes d'extracció de fums i la separació de greixos.

L'adjudicatària ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament del bar-restaurant. El personal de l'adjudicatària farà la separació dels residus i escombraries segons els criteris de gestió mediambientals vigents, utilitzant els contenidors reglamentaris habilitats per l'Ajuntament o per l'Administració competent.

Està prohibit menjar i fumar en el lloc de feina, i no es permetrà l'entrada a la cuina de persones alienes, tret del personal assignat al servei, els inspectors i el/la responsable del contracte de l'Administració.

Cal que l'adjudicatària presenti un manual d'Higiene i Neteja, el qual serà aprovat i revisat periòdicament per la Filmoteca.

Seràn a compte de l'adjudicatària els productes de neteja i desinfecció a utilitzar i els estris necessaris. Els detergents i desinfectants utilitzats seran els adequats a les funcions a què estan destinats i compliran els requisits legalment exigits per la normativa vigent i els de l'apartat 13è del present Plec.

El personal del servei ha d'haver rebut la correcta formació sobre els mitjans a utilitzar i les mesures d'higiene i prevenció de riscos.

Tretzena.- Criteris mediambientals en els productes de neteja utilitzats

Productes químics

Les empreses licitadores aportaran informació sobre les previsions de consums de productes químics expressada en mg de matèria activa/m². En el càlcul s'han d'incloure els productes químics utilitzats en la neteja de les eines i els instruments de neteja. En cas que el consum de productes químics sigui superior a 140 mg/m², caldrà aportar-ne una justificació i un projecte per reduir-lo. S'entén com a matèria activa el pes sumatori de tots els components d'un producte químic, a excepció de l'aigua.

Les empreses licitadores aportaran un llistat amb tots els productes químics a utilitzar. Caldrà aportar fulls de seguretat i instruccions concretes per a la seva manipulació i ús, amb una descripció sobre la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.

Qualsevol canvi en els productes utilitzats requerirà una comunicació prèvia, el compliment estricte de totes les prescripcions que li siguin d'aplicació i una justificació del canvi de producte. Les següents prescripcions tècniques són aplicables per a les categories de productes següents:

- Netejadors d'ús general i de sanitaris
- Netejadors per al rentat manual de vaixella
- Netejadors per al rentat automàtic de vaixella

Els productes químics utilitzats en les neteges estàndard (s'entén com a neteja estàndard en aquest plec la neteja regular amb una periodicitat mensual, com a màxim) no contindran cap ingredient (substància o preparat) en proporció superior al 0,01% del producte final que estigui classificat com a R40, R45, R46, R49, R50153, R51153, R59 (excepte els netejadors per al rentat automàtic de la vaixella), R60, R61, R62, R63, R64 i R68.

Els següents ingredients no podran formar part dels productes químics de les neteges estàndard en cap quantitat: EDTA, NTA, nitroalmscs i almscs policíclics, sals d'amoni quaternari que no siguin fàcilment biodegradables (excepte els netejadors per al rentat automàtic de la vaixella).

La quantitat total de fòsfor elemental en les neteges estàndard, tenint en compte tots els ingredients que contenen fòsfor (per exemple, fosfats o fosforats), no podrà superar el 0,02% pels netejadors d'ús general i 1'1% pels netejadors de sanitaris. Els productes emprats per a la neteja de vidres no podran contenir cap quantitat de fòsfor.

La quantitat total de fosfats (solament per al rentat automàtic de vaixella) no excedirà els 10g. per rentat.

La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer mitjançant el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats, excepte per a la prescripció sobre consum de matèria activa, que s'haurà de justificar de forma específica, o mitjançant un dossier tècnic dels fabricants dels productes, on es demostrï el compliment de cadascuna de les prescripcions anteriors.

Les empreses adjudicatàries presentaran trimestralment una relació dels consums reals dels productes químics utilitzats (mg. de matèria activa/m²) on s'ha d'observar una tendència a la seva reducció.

Embalatges

- Els embalatges no podran contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts monomaterials per poder ser reciclats.
- Si els materials dels embalatges són d'origen reciclat, s'aplicarà la norma 14.021 sobre auto-declaracions.

Bosses d'escombraries

- La matèria primera emprada ha de ser plàstic reciclat de post consum en més d'un 95%.
- La suma del contingut en plom, cadmi, crom hexavalent i mercuri no pot ser superior a 250 ppm.
- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum.
- Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques. La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer d'una de les següents formes: distintiu de garantia de qualitat ambiental, altra etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, altra evidència documental.

Paper i altres productes de cel·lulosa

- El productes de paper que s'utilitzaran seran de ser paper 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.
- No es pot emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- No es pot utilitzar com a agent segrestant l'àcid etilendiaminotetracètic (EDTA).
- No es poden emprar els alquilfenoletoxilats (APEOs) ni els seus derivats.
- No es poden utilitzar en el procés de fabricació substàncies o preparats que continguin crom, cadmi, mercuri, plom, níquel, coure o zinc.
- La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer d'una de les següents formes: distintiu de garantia de qualitat ambiental, altra etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, altra evidència documental.

Catorzena.- Control de qualitat

L'adjudicatària posarà a disposició dels usuaris fulls per recollir els suggeriments i les queixes que aquests vulguin fer constar en relació amb la qualitat del menjar i beguda oferts o del servei.

L'ICEC es reserva el dret de realitzar, si ho creu convenient, revisions de qualitat i enquestes als empleats del contractista i usuaris, sobre els productes o serveis, que podran servir com a indicadors del compliment del servei.

Els elements a tenir en compte per mesurar la qualitat del servei són, entre d'altres: professionalitat, aspecte cuidat dels empleats, tracte als clients, pulcritud del menjar i instal·lacions, rapidesa en el servei, qualitat del menjar, begudes i matèries primeres.

L'ICEC té drets de control, supervisió i inspecció del servei i podrà donar instruccions a l'adjudicatària d'acord amb la llei.

L'adjudicatària es relacionarà amb la Filmoteca de forma escrita i a través del/de la responsable del contracte.

Quinzena.- Servei de càteríng

Per tal d'atendre necessitats específiques de la Filmoteca, l'ICEC o el Departament de Cultura, les empreses licitadores han de presentar també una relació de serveis de càteríng, amb els preus corresponents.

L'empresa adjudicatària haurà d'atendre els encàrrecs sol·licitats per a ser servits fora de l'espai del bar-restaurant, però dins de l'edifici.

Aquest servei consistirà en:

- Portar fins al lloc de la reunió i/o acte el servei de restauració que s'hagi demanat.
- Col·locar el parament corresponent al lloc de la sala habilitada a l'efecte o la taula de reunions.
- Retirar el parament utilitzat un cop acabada la reunió.
- S'establirà entre el/la responsable del contracte i l'empresa adjudicatària un protocol d'actuació on s'indicarà de quina forma, i quines persones estan autoritzades a demanar el servei, i amb quina antelació es demanarà.

L'import màxim a facturar seran 25,00 €/hora, IVA no inclòs, per cada cambrer/a, que podrà atendre un màxim de 25 persones.

El preu d'aquest servei no inclou el preu dels productes demanats, que es facturaran d'acord amb els preus oferts per l'empresa adjudicatària, amb el descompte del 10% que preveu l'apartat 4.1 e) d'aquest plec.

Les quantitats que es derivin d'aquests serveis han de ser en tot cas raonables, atenent els hàbits alimentaris d'una persona adulta.

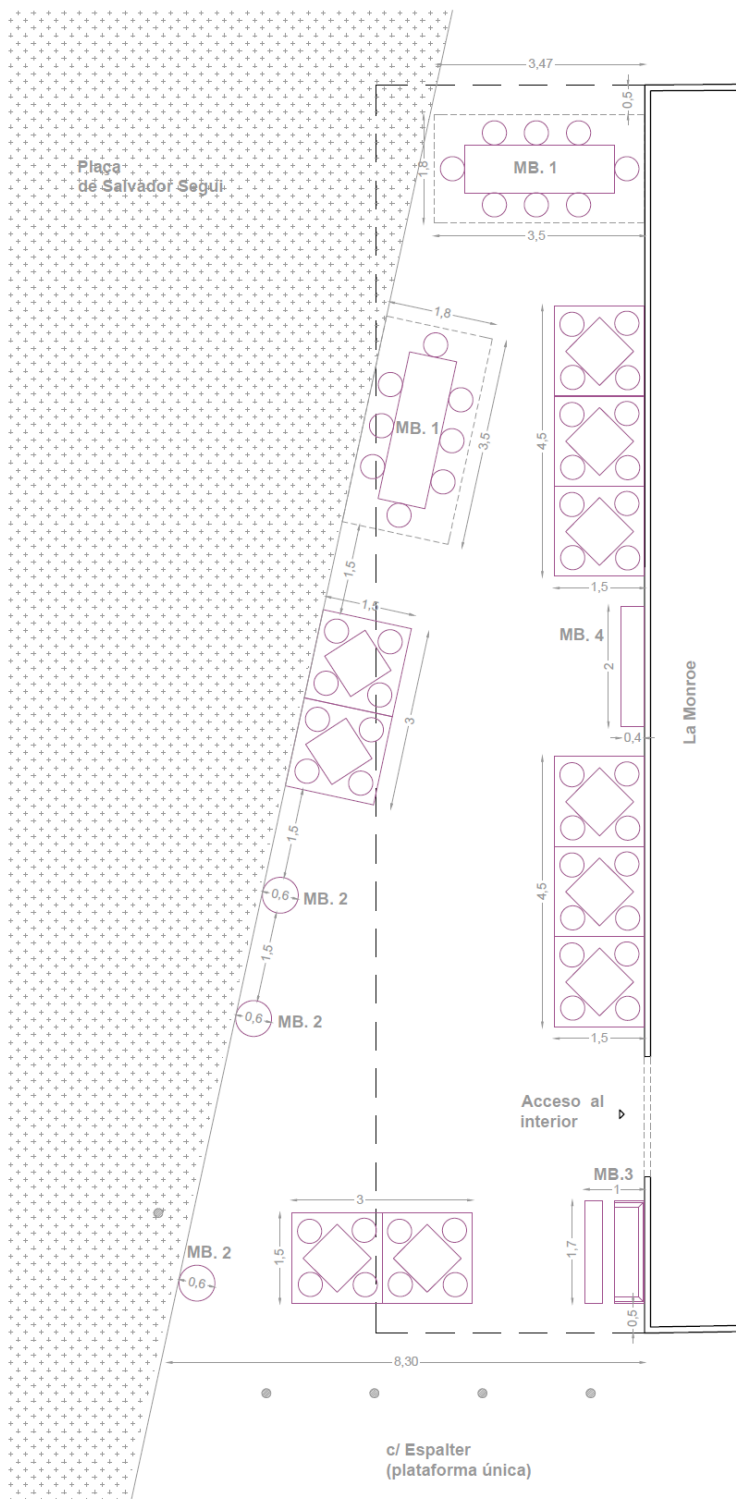
La disponibilitat de l'adjudicatària a prestar aquest servei no exclou que la Filmoteca pugui recórrer a altres empreses per a la contractació de determinades prestacions pròpies del servei a què es refereix el present contracte, si ho considera convenient.

ANNEX 2

PLANIMETRIA TERRASSA

REGULARIZACIÓN DE ELEMENTOS AUXILIARES EN TERRAZA EXISTENTE

La Monroe - BAR de La Filmoteca
Plaça Salvador Seguí 13



ELEMENTOS DE LA TERRAZA

- Módulo 1,5m x 1,5 m
- Plaza tipo arenal

MB Mobiliario auxiliar:

MB1. Mesa 8 px: 3,5 x 1,8m



MB2. Barril: Ø 0,60cm



MB3. Banco y mesa baja: 1,7 x 1m



MB4. Mueble auxiliar 2 x 0,4m



ANNEX 3

INVENTARI

NÚM. REF.	QUANTITAT	DESCRIPCIÓ	PREU ADQ.
4700/1	1	Aquagrease/inox-D1/1	5.891,49
4700/2	1	Càmera restes orgàniques	4.773,45
4700/3	1	Descalcificador Mini Dac 8	1.311,64
4640/1	1	Conjunt prestatgeries	749,63
4640/2	1	Taula central inox amb torreta	1.450,73
4640/3	1	Prestatge mural llis	202,00
4640/4	1	Prestatge mural llis	240,11
4640/5	1	Taula refrigerada <i>Chef salade</i>	2.303,28
4640/6	1	Campana Mural	4.045,49
4640/7	1	Taula refrigerada Cental BM1500	2.360,45
4640/8	1	Moble inox monobloc sota barra	5.170,86
4640/9	1	Moble inox monobloc rera barra	6.938,14
4640/10	1	Taula inox amb pica plats	1.921,14
4640/11	1	Taula inox angular	1.313,32
4640/12	1	Sistema contra incendis campana	2.331,37
4640/13	1	Armari frigorífic ventilat Liebherr	1.118,74
4640/14	1	Fregidora elèctrica 2 cubas	4.072,57
4640/15	1	Fry-top electric Lisa FRTE7	1.865,97
4640/16	1	Taulell elèctric T741E	2.272,19
4640/17	1	Congelador GG4010 Liebherr	1.298,28
4640/19	1	Microones Portland Kor 1B55	396,58
4640/20	1	Sandvitxera silanos media	627,27
4640/21	1	Molinet de cafè MZ Jolly Tempo	669,39
4640/22	1	Forn simple RDA105E	3.154,83
4640/23	1	Rentavaixelles GS-16	2.011,41
4640/24	1	Talladora d'embotits	618,83
4703/1	75	Cilindres acústics amb base de llana de vidre d'alta densitat/groc	5.445,00
			64.554,16