

Identificació de l'expedient: 1597/2023 3128

Assumpte: Concessió del servei bar-restaurant del teatre Municipal de Canet de Mar.

Plec de prescripcions tècniques per a la concessió de serveis del Bar-restaurant del Teatre Municipal de Canet de Mar - Odèon

I Objecte de l' adjudicació	2
1. Introducció.	2
2. Dades rellevants.....	2
II Bases Administratives i Financeres.....	6
3. Inici de l'activitat	6
4. Caràcter de l'activitat.	7
5. Preus.	7
6. Durada de la concessió i pròrroques.	7
7. Cànon de l' adjudicació.....	8
8. Drets i obligacions del concessionari.	11
9. Lliurament de les instal·lacions i materials	15
10. Normes de control financer i estadístic.....	16
III Bases Tècniques.....	17
11. L'oferta gastronòmica.	17
12. El tipus de servei	18
13. Normes operatives.	18
14. Criteris de qualitat.	20
ANNEX 1: LLISTAT MATERIAL CUINA I DARRERA BARRA DEL BAR DEL TMC.....	23
ANNEX 2: LLISTAT MOBILIARI BAR-RESTAURANT ODÈON	25

Signatura 1 de 1
Merce Valls Melendres
08/11/2023
Tècnica de Cultura

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	b4a927cfc4ef4028893b08259c49f2dc001
Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





I Objecte de l' adjudicació

1. Introducció.

L'objectiu d'aquest plec de bases és la concessió de serveis del bar-restaurant del Teatre Municipal de Canet de Mar a l'edifici de l'Odèon. Aquesta activitat comercial de restauració engloba el codis següents:

55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjars.

55330000-2 Serveis de cafeteria.

55410000-7 Serveis de gestió de bar

La finalitat del contracte proposat és la gestió indirecta, mitjançant la concessió de serveis, de l'explotació del bar-restaurant del TMC de titularitat municipal. Sent aquesta, susceptible d'explotació econòmica per particulars o empreses, d'acord amb el que s'estableix en el *Pla d'Usos, de gestió i viabilitat econòmica del futur teatre municipal Canet de Mar 2020*, aprovat al Ple municipal de febrer de 2022 amb l'aprovació del servei de teatre municipal, en base al document redactat per l'Oficina de Difusió Artística de la Diputació de Barcelona.

El Pla d'usos proposa la concessió del servei de bar-restaurant amb un model de gestió indirecte que assegurí el compromís de coordinació i col·laboració d'aquest servei amb les activitats programades al TMC, incentivant la seva participació activa i directa en el desenvolupament d'activitats de caràcter cultural als espais del TMC i a l'espai públic proper (plaça).

La concessió d'aquest servei pretén:

- Donar el servei de bar en barra, taula i terrassa adreçada a tota la població, i en especial als usuaris del TMC.
- Servei de càtering per a grups especials que assisteixin a activitats no diàries, serveis de coffee-breaks, còctels i dinars o sopars especials.
- Donar suport a la pròpia activitat del teatre que actuarà com a punt d'atracció i permetrà donar a conèixer l'espai i la oferta a la població.
- Espai de co-working estudiant o treballant a les taules amb ordinadors, diaris, llibres, projectes, etc.
- Realitzar activitats cultural complementàries a l'activitat del TMC i especialment activitats en concordança amb les entitats culturals del municipi, o bé a pròpia iniciativa de concessionari com per exemple esdeveniments gastronòmics entre d'altres.
- Augmentar la rendibilitat de les instal·lacions de l'edifici Odèon que ara es posa en funcionament.

2. Dades rellevants.

2.1 Ubicació del restaurant.

TEATRE MUNICIPAL DE CANET DE MAR – Sala ODÈON.



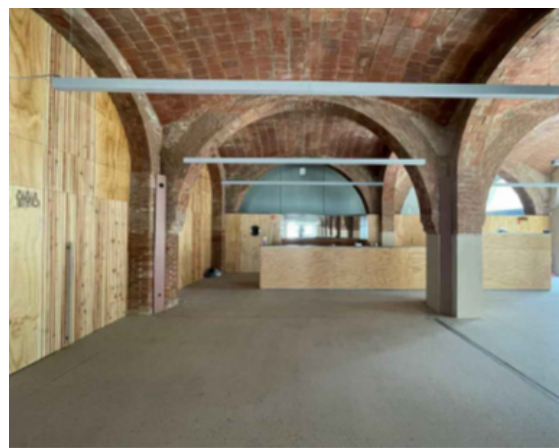
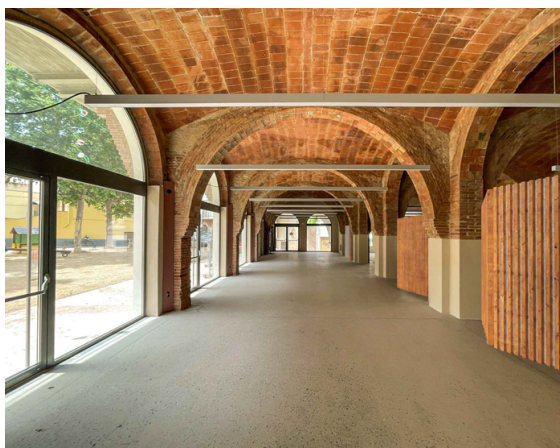
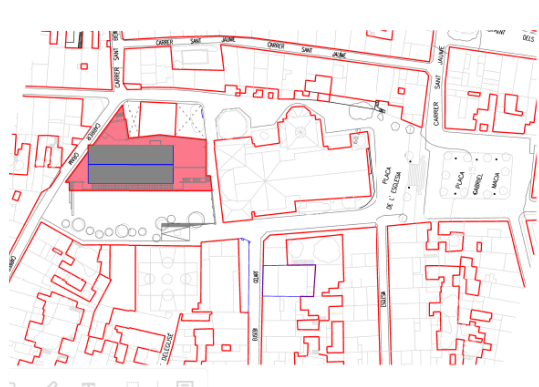


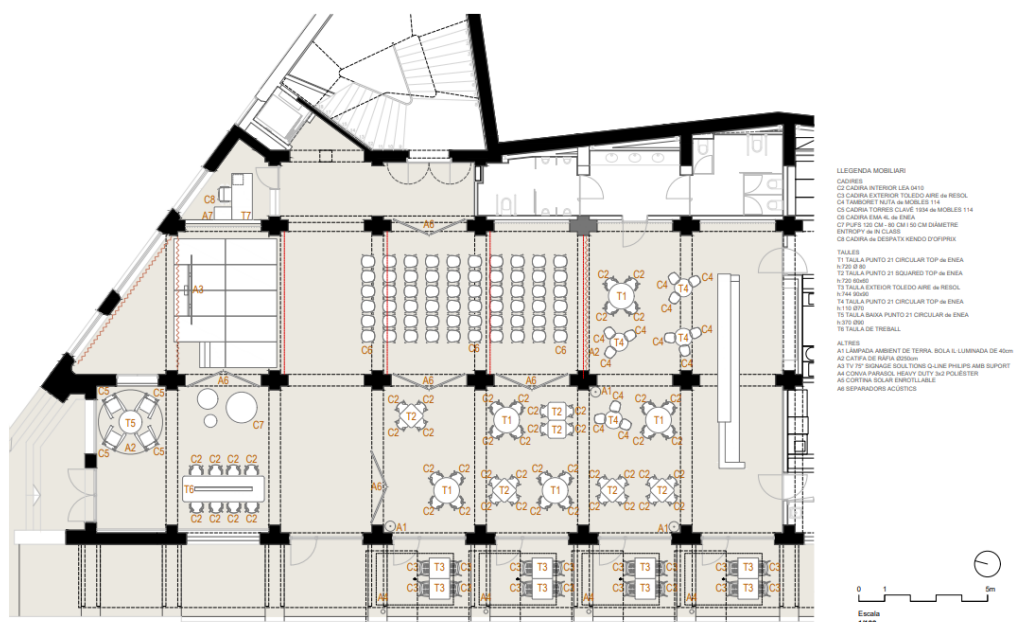
Vestíbul del Teatre.

Carrer Gram / Plaça 1 d'Octubre

08360 Canet de Mar

El servei de bar-restaurant està situat a la planta baixa de l'edifici Odèon i comparteix espais comuns amb el TMC. Aquests espais comuns són el hall d'entrada al teatre, l'espai escènic de la planta baixa del TMC i els lavabos. Aquests espais seran d'ús tan per al concessionari com de l'Ajuntament de Canet de Mar.





2.2 Instal·lacions per als serveis de Restauració.

El bar-restaurant del Teatre Municipal de Canet de Mar (TMC) està previst que estigui en funcionament el proper 15, 16 i 17 de desembre de 2023, i que s'inauguri conjuntament amb tot l'edifici Odèon.

La planta baixa té 325 mts², i en aquest espai tenim diferents zones operatives:

- Zona de barra: Com a suport del servei a taula.
- Restaurant. Amb capacitat variable que podria arribar a tenir més de 60 persones.
- Terrassa. Situada a l'exterior, a la plaça 1 d'Octubre amb una superfície d'uns 40 m2.





- Cuina: 21 mts² totalment equipada d'acord amb el llistat annex de material en aquest plec (Annex 1).
- Magatzem neteja bar: 23,35 mts².
- Zona per activitats o esdeveniments. en el mateix vestíbul i equipada amb escenari, llum i so per a tot tipus d'activitats: presentacions, música en viu, esdeveniments socials i culturals, etc. D'uns 97 m2.
- Mobiliari que preveu subministrar l'Ajuntament per al hall del teatre, el bar-restaurant i la terrassa, que consta de cadires i taules exteriors del bar, para-sols, cadires i taules interiors del bar amb diferents formats, catifa i butaques, tamborets del bar i mampares acústiques. (Annex 2).



2.3 Potencials usuaris dels serveis de restauració.

El bar-restaurant del TMC està situat en un entorn únic. És un edifici històric llargament reivindicat per la ciutadania, que ha estat rehabilitat i que es posa en funcionament amb aquest nou ús, per tant es preveu una elevada demanda, si més no al principi de la seva posada en funcionament.

Està en una ubicació al bell mig de Canet, amb la opció de disposar d'un servei de terrassa a la Plaça de 1 d'Octubre que a la primavera i l'estiu pot ser un reclam important.

La pròpia activitat del teatre que actuarà com punt d'atracció i permetrà donar a conèixer l'espai i la oferta a la població.

Canet de Mar ha crescut en gairebé 5.000 habitants els darrers 20 anys, passant dels 9.852 habitants l'any 1999 a 14.526 l'any 2019, actualment té 14.845 habitants. Canet de Mar té aproximadament un 50% de la seva població en el grup d'edat d'entre 30 i 64 anys, un 13,6% de persones de 15 a 29 anys, i la proporció de majors de 65 anys a Canet de Mar (21,0%).





A Canet de Mar hi ha més d'un centenar d'entitats i associacions, de les quals un 31% són de caràcter cultural. En l'àmbit específic de les arts escèniques, destaquen l'Associació de teatre i cultural El Centru i l'Associació Cultural Plataforma Odèon que juguen un paper molt important en la producció i programació d'espectacles al municipi, junt amb altres entitats que també tenen un paper rellevant en l'activitat cultural i social: l'Orfeó, els grups de percussió, les escoles de dansa i de música, entre d'altres.

Els principals usuaris als que es destina el servei és als usuaris del Teatre Municipal, però per la ubicació, es pot tenir un client familiar com a resultat de la proximitat amb el col·legi Yglesias. La proximitat amb la Parròquia Sant Pere i Sant Pau ens donarà una visibilitat principalment en cap de setmana i esdeveniments. La Sala Centru del TMC també és un públic potencial del bar-restaurant, així com tots els serveis associats a les seves activitats d'assajos, representacions, etc.

El bar-restaurant del TMC serà un espai social i lloc de trobada, intercanvi i comunicació entre artistes, veïns i veïnes i altres col·lectius de la zona. En el *Pla d'Usos, de gestió i viabilitat econòmica del futur teatre municipal Canet de Mar 2020* elaborat per l'Oficina de Difusió Artística de la Diputació de Barcelona per orientar la posada en servei del Teatre Municipal es preveu els següents estàndards de programació de funcions tan d'iniciativa municipal com privada:

Quadre 26
Nombre de funcions del TMC (total i per tipus)

TMC			
Fase 1			
	Nombre de funcions	% s/ total funcions	% s/ funcions professionals
Funcions professionals d'iniciativa municipal	25	55,6%	100,0%
Funcions públic general	10	22,2%	40,0%
Funcions públic familiar	10	22,2%	40,0%
Funcions públic escolar	5	11,1%	20,0%
Funcions iniciativa de tercers¹	15	33,3%	
Funcions no professionals d'iniciativa municipal	5	11,1%	
Total funcions anual	45	100,0%	

TMC			
Fase 2			
	Nombre de funcions	% s/ total funcions	% s/ funcions professionals
Funcions professionals d'iniciativa municipal	54	57,4%	100,0%
Funcions públic general	25	26,6%	46,3%
Funcions públic familiar	15	16,0%	27,8%
Funcions públic escolar	14	14,9%	25,9%
Funcions iniciativa de tercers¹	30	31,9%	
Funcions no professionals d'iniciativa municipal	10	10,6%	
Total funcions anual	94	100,0%	

2.4 Aspectes més atractius del Bar/Restaurant.

- La major part de la inversió ha estat realitzada per l'Ajuntament de Canet de Mar, amb el suport de la Diputació de Barcelona.
- Un entorn únic, tant pel que fa als elements arquitectònics com als decoratius.
- Una ubicació al bell mig de Canet, amb la opció de disposar d'un servei de terrassa a la Plaça de 1 d'Octubre que a la primavera i l'estiu pot ser un reclam important.
- La pròpia activitat del teatre que actuarà com punt d'atracció i permetrà donar a conèixer l'espai i la oferta a la població.





- Actes especials (Congressos, conferències, vetllades, seminaris i altres actes) que poden requerir coffee-breaks i banquets.
- Un ambient tranquil, amb terrassa, encara que no és un bar de nit o copes (per l'impacte negatiu que pot tenir amb els veïns).
- Espai per a desenvolupar el seu propi treball. Estudiant o treballant a les taules amb ordinadors, diaris, llibres, projectes, etc.
- Espai per acollir i potenciar les trobades d'entitats socials i les actuacions d'arts de petit format: jam-session, recitals de poesia, micros oberts a talents joves, clubs de lectura, presentació de llibres, impro show, sopar-concert, etc.

II Bases Administratives i Financeres.

3. Inici de l'activitat

Previ a l'inici de l'explotació del servei i a partir de l'endemà de la signatura del contracte, l'adjudicatari podrà accedir a l'espai objecte de la concessió, seguint les directrius de l'Ajuntament de Canet de Mar i en els dies i horaris que s'estableixin, per a la preparació i adequació de l'espai. L'Ajuntament de Canet de Mar es reserva el dret de modificar la data d'inici del servei si es donessin causes justificades, com ara demores en l'adequació de l'espai, el subministrament del mobiliari o l'obtenció dels permisos d'inici de l'activitat preceptius. Per tant, la durada de la present concessió s'iniciarà a partir de l'endemà de la signatura d'ambdues parts de l'Acta formal d'inici d'activitat, sense perjudici de que es pugui permetre l'entrada a les instal·lacions per part de l'ajuntament a partir de l'endemà de la signatura del contracte de concessió

4. Caràcter de l'activitat.

Les activitats comercials desenvolupades pel concessionari tindran caràcter d'exclusivitat, és a dir, no poden existir adjudicació d'altres concessions i autoritzacions de la mateixa activitat comercial en aquestes instal·lacions.

L'adjudicatari està subjecte a les normes pel que fa a la seguretat i a l'ordre intern i haurà de complir en tot moment les instruccions de l'Ajuntament de Canet de Mar referents a aquests aspectes. El concessionari vetllarà perquè es compleixin pel seu personal a tot el recinte .

El concessionari està obligat a usar les superfícies que se li lliurin, amb l'únic propòsit especificat en l'objectiu d'aquesta concessió, i no vendrà, exhibirà o exposarà béns o articles, ni exercirà una altra classe d'activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió, sense la prèvia autorització de l'Ajuntament de Canet de Mar.





5. Preus.

És interès prioritari que la política de preus del servei de restauració sigui plenament competitiva. És a dir, s'ha de mantenir una política de preus econòmics dins la qualitat que es requereix a l'oferta i al servei.

Els preus màxims a aplicar al públic usuari de les instal·lacions de restauració seran els oferts en el moment de la licitació en la durada inicial del contracte

El concessionari haurà de tenir col·locada en un lloc visible una llista de preus que inclogui tots els articles oferts i prèviament hagi estat aprovada per L'Ajuntament de Canet de Mar.

La despesa que s'ha previst en l'estudi de viabilitat econòmica és en base a una despesa mitjana per persona: Esmorzar 5€, Dinar: 15€, Berenars: 5€, Sopar: 18€, Esdeveniments: 10€.

Els següents productes de bar-cafeteria i menjador s'hauran de servir de manera obligatòria i tindran els preus màxims següents:

PRODUCTE PREU MÀXIM (IVA INCLÒS)

Cafè sol: 1,50 €
Cafè amb llet: 1,80 €
Cafè tallat: 1,60 €
Aigua mineral (ampolla 0,5 l.): 1,5 €
Refresc de cola, taronja o llimona (0,33 l.): 1,50 €
Menú del dia: 15 €
Menú infantil: 10 €

6. Durada de la concessió i pròrrogues.

El concessionari iniciarà l'activitat objecte del contracte l'endemà de l'acta formal d'inici d'activitat signada per ambdues parts.

La concessió finalitzarà en el termini de DOS ANYS a comptar des de l'endemà de la signatura de l'acta formal d'inici d'activitat corresponent, sense necessitat que es dicti resolució expressa que ho declari.

Es preveu la possibilitat de pròrroga de la concessió de com a màxim dos anys. A la durada inicial es podrà afegir, per mutu acord de les parts i sempre de forma expressa, pròrroga del contracte de com a màxim dos anys, prorrogable d'any en any.

7. Cànon de l' adjudicació.

El cànon fix mínim anual s'estableix en la quantitat que es reflecteix en el quadre següent.

ANYS	Cànon	IVA	TOTAL
Primer any:	10.150,00€	2.131,50€	12.281,50€





Segon any:	10.150,00€	2.131,50€	12.281,50€
------------	------------	-----------	------------

A l'efecte, s'assenyala un cànon fix anual mínim de 10.150,00 €, lva exclòs

Aquest cànon que representa un 3,5% de la facturació anual prevista en l'estudi de viabilitat econòmica i financera d'aquest expedient, i és millorable a l'alça pels licitadors.

La facturació anual orientativa del restaurant s'estableix en:

Preu referit a unitat de temps: any 1	Facturació (sense IVA): 290.000,00 €
IVA 10%	29.000,00 €
Total	319.000,00 €

Preu referit a unitat de temps: any 1	Facturació (sense IVA): 290.000,00 €
IVA 10%	29.000,00 €
Total	319.000,00 €

El càlcul del pressupost s'ha establert a partir del càlcul dels costos directes i indirectes del primer any, i tenint en compte les següents variables:

- Capacitat aproximada del bar-restaurant de 60 persones.
- Tancament per descans setmana de dos dies per setmana. Tot i que en funció de la temporada es podria tancar només un dia a la setmana. Caldrà que el concessionari faci la seva valoració i prengui les decisions oportunes.
- Serveis a oferir: esmorzar, dinar, tarda, sopar. Cal tenir en compte que el servei de sopar potser que no es pugui oferir durant tot l'any, i només sigui rendible en determinades temporades. Això també pot afectar al tancament de tarda.
- La facturació anual es orientativa, i es la que s'utilitza per fer el càlcul del cànon fix anual. Aquesta facturació fàcilment hauria de ser superior si s'ofereix un concepte de qualitat tan de servei com de producte.

La facturació s'ha establert en base a la següent mitjana de preus per persona:

- Esmorzar 5€
- Dinar: 15€
- Berenars: 5€
- Sopar: 18€
- Esdeveniments: 10€





El desglossament dels costos anuals previstos son els següents:

- Cost de personal: entre el 45%-49%
- Cost de matèria primera: entre el 20%-25%.
- Cost indirectes (despeses generals diverses, com per exemple el cànon): entre el 15%-20%.

Càlculs sempre sense IVA

Desglossament de vendes i despeses orientatives que poden variar en funció de l'estratègia operativa del concessionari:

- Vendes anuals any 1: 290.000€
- Cost de matèria prima: 72.500€ (25%)
- Cost de personal: 133.713.20€ (46%)
- Costos indirectes: 49.300€ (17%)

En els costos indirectes s'ha comptabilitzat, entre d'altres, el cànon a abonar a l'Ajuntament. Dins dels costos directes, el càlcul dels costos de personal que s'estima necessari per a la prestació del servei s'ha obtingut en compte els costos de personal tenint en compte el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).

Jornada de treball

La jornada màxima anual serà de 1.791 hores de treball, equivalent a aplicar en còmput anual la jornada de 40 hores setmanals.

La jornada laboral podrà tenir el caràcter de continuada o partida:

a) Continuada: es disposarà d'un descans de 20 (vint) minuts que es computaran com jornada de treball amb caràcter general en qualsevol jornada superior a cinc hores. Si aquest temps de descans fos utilitzat per a realitzar algun menjar, podrà ampliar-se pel temps indispensable entenent-se que quan sobrepassi els 20 (vint) minuts inicials serà a càrrec del treballador/a, qui haurà de recuperar-lo al final de la jornada.

b) Partida: els torns tindran un màxim de 5 (cinc) hores i un mínim de 3 (tres). El descans entre torn i torn tindrà una durada mínima d'hora i mitja.

Les empreses i les representacions legals dels treballadors/ores estudiaran la possibilitat d'establir la jornada continuada i/o irregular en aquells establiments o departaments que les necessitats del servei ho permetin.

Descans setmanal

Els treballadors/ores tindran dret a un descans mínim setmanal de 2 (dos) dies sense interrupció.

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	b4a927cfc4ef4028893b08259c49f2dc001
Url de validació	https://sedesimplifica03.abiscloud.com/abis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Amb independència del que s'ha establert anteriorment, i sempre tenint en compte els mínims de dret necessari, es respectarà qualsevol altra fórmula que s'hagués pactat o es pogués pactar entre l'empresa i la representació dels treballadors/ores.

L'empresa procurarà que els treballadors/ores que no tinguin un dia fix per a gaudir del seu descans setmanal, almenys efectuïn l'esmentat descans en diumenge com a mínim un cop al mes

Taula salarial recomanada mínima en funció del tipus de treballador:

Categoria salarial Grup D. Restaurants d'una forquilla i bars de 3^a i 4^a.

- Cuiner: 1.573,44€/mes
- Cambrer/a: 1.456,85€/mes
- Ajudant de cambrer: 1.429,48€/mes
- Ajudant de cuina: 1.428,48€/mes

Aquest salari seria el mínim recomanat, al que caldrà sumar les càrregues de la seguretat social, etc. Tanmateix el salari final dependrà de l'oferta laboral de la destinació, les habilitats dels treballadors, els horaris d'obertura, i el volum de clients, que caldrà revisar una cop el negoci entri en funcionament.

L'estructura de servei orientativa a l'inici de la operació potser la següent.

Cost personal	Unitat	Salari mes	S.S.	Cost mensual	Total any
Cuiner	1	1.573,44	479,9	2.053,34	28.746,75
Cambrers	1	1.456,85	444,34	1.901,19	26.616,65
Ajudant cambrer	2	1.429,48	435,99	3.730,94	52.233,20
Ajudant de cuina	1	1.429,48	435,99	1.865,47	26.116,60
					133.713,20

Aquesta estructura caldrà revisar-la un cop iniciada l'activitat del restaurant. Incorporant personal a mitja jornada o a hores puntuals, o inclús eliminant personal en determinats moments en que el nivell d'afluència de clients sigui baixa.

8. Drets i obligacions del concessionari.

8.1 Personal associat al contracte:





S'estableix **un equip mínim de treball** consistent en un/a cap de cuina, un/a ajudant de cuina, un/a cap de sala i un/a cambrers/es, sens perjudici de les adaptacions necessàries del servei als fluxos de visitants i les necessitats de l'equipament en matèria de programació.

La concessionària haurà de contractar el personal necessari per la correcta explotació dels serveis de restauració, sens perjudici del equip mínim especificat en aquest plec. L'adjudicatari complirà escrupolosament amb les obligacions derivades de la legislació laboral i de la Seguretat Social respecte del personal al seu servei, incloent les contingències d'accident i malaltia, i complirà i farà complir la legislació especial de Prevenció de Riscos Laborals, a tot el personal afecte al servei.

El personal adscrit a la concessió no té cap relació jurídica-laboral amb l'Ajuntament de Canet de Mar i es considera a aquest últim exempt de tota responsabilitat derivada de l'incompliment de les obligacions de la legislació laboral i de la Seguretat Social. No obstant això, l'Ajuntament de Canet de Mar podrà demanar al concessionari, quan ho estimi oportú, l'exhibició dels documents acreditatius de l'afiliació i cotització a la Seguretat Social del personal que l'auxili en la realització del servei de restauració.

El personal que ho requereixi haurà de disposar de l'habilitació corresponent per a la manipulació d'aliments. De la mateixa manera, els efectius destinats al servei al públic han d'estar capacitat per atendre'l en català i castellà. L'adjudicatari vigilarà especialment que el personal faci el seu servei guardant sempre la màxima pulcritud i que el tracte amb el públic sigui en tot moment correcte, amable i eficaç.

Un cop adjudicat el contracte l'empresa haurà de presentar la seva proposta d'organització del personal que prestarà el servei, organització interna i distribució horària, i haurà de comunicar els canvis que s'hi produeixin.

8.2 Inversió inicial:

L'Ajuntament de Canet de Mar aporta al servei de restauració l'equipament de cuina i mobiliari detallat a l'inventari (annex núm.1 i 2). Qualsevol altra màquina o útil que es puguin necessitar per a la realització del servei de restauració ha de ser aportat pel concessionari, restant en poder d'aquest. En particular, ens referim al petit material de cuina, a la vaixel·la, a la cristalleria, a la coberteria, a les Terminals de Punt de Venda (TPV) i els sistemes de facturació electrònics. L'Ajuntament de Canet de Mar haurà de donar la conformitat a tot el material a la vista i/o ús del públic. La previsió que es realitza d'aquesta inversió és la següent:

- ✓ Cafetera i molinets (en el cas que no hi hagi acord amb un proveïdor de cafè uns 5.450,00 €)
- ✓ TPV, comanda electrònica i caixa (3.500,00 €).
- ✓ Material del Servei de taula (5.900,00 €).
- ✓ Olis i vinagres.
- ✓ Plats, tasses, gots i copes, etc.





- ✓ Coberts
- ✓ Cistelles de pa.
- ✓ Estris de cuina (4.500,00 €).
- ✓ Tots aquells estris necessaris per poder oferir el servei en unes condicions de qualitat.

La valoració d'aquests elements tindrà molt a veure amb el tipus de servei que pretengui donar el licitador, s'estableix una valoració inicial estimada d'entre 13.850,00€ i 19.350,00€ IVA inclòs.

El responsable del contracte haurà de verificar un cop realitzada la inversió. Per aquest motiu, el contractista haurà de presentar per registre les factures de la inversió o bé un inventari detallat del material aportat.

8.3 Horaris i dies d'obertura:

El servei de bar-restaurant haurà d'estar obert sempre que hi hagi una activitat de pública concurrència programada al TMC en els seus diferents espais: sala Odèon, sala Centru, zona destinada a activitats de petit format de la planta baixa de l'edifici, i plaça 1 d'Octubre. Des d'una hora abans de l'activitat i fins una hora després de la finalització.

La resta de l'horari el concessionari haurà de cenyir-se al que estableix l'ordre INT/358/2011, de 19 de desembre.

L'horari podrà ser establert en funció de la temporada. Aquest aspecte caldrà ajustar-lo amb l'empresa explotadora en funció de l'estacionalitat.

- Temporada baixa (hivern): De dimecres a diumenge migdia. Cal valorar la possibilitat de tancament després del moment de servei de tardes (20h), perquè les nits de dimecres a dijous poden suposar un cost important per l'explotador.
- Temporada mitjana i alta (primavera i estiu): Tota la setmana. Cobrint tots els moments de servei. Qualsevol modificació en els dies d'obertura ha de ser autoritzat per l'Ajuntament de Canet de Mar.

L'establiment no podrà estar tancat per vacances més enllà de 3 setmanes l'any i caldrà acordar el calendari amb l'Ajuntament de Canet de Mar.

8.4 Neteja.

L'espai destinat al servei de restauració, tant les zones d'ús públic com les zones de preparació, han de tenir sempre una aparença neta, arranjada i atractiva.

La neteja de la cuina, zona de barra, pati de taules, lavabos i terrassa es responsabilitat del licitador (zones pintades de colors).





L'ajuntament realitzarà la neteja de la zona del hall, la zona de taquilla i una neteja dels lavabos abans de cada funció (zones sense pintar i els lavabos en color taronja).

El concessionari ha d'elaborar un pla de neteja i manteniment de les instal·lacions i maquinàries. En aquest ha de figurar la freqüència de neteges profundes de cada unitat i els productes a utilitzar per a la neteja.

L'Ajuntament podrà requerir aquest pla al concessionari quan ho consideri oportú.

8.5 Compatibilitat activitat cultural de la planta baixa.

L'oferta gastronòmica també ha de ser compatible amb les activitats culturals programades a l'espai polivalent que existeix a la planta baixa de l'Odèon, i l'adjudicatari tindrà l'obligació de retirar les taules i les cadires del bar-restaurant quan hi hagi una activitat programada en la zona destinada a aquestes actuacions.

8.6 Subcontractació o cessió.

El concessionari no podrà subcontractar o cedir en tot o en part la concessió atorgada sense prèvia autorització.

8.7 Contractació d'assegurances:

L'adjudicatari contractarà, amb una companyia de reconeguda solvència, abans de l'inici de l'explotació, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per cobrir els riscos derivats del desenvolupament de les activitats pròpies del servei i per un import mínim anual global de 750.000 € amb les següents especificitats:

- ✓ Responsabilitat Civil Patronal amb un límit mínim de 300.000 € per víctima.
- ✓ Responsabilitat Civil d'Explotació amb un límit de 750.000 € sinistre i any.
- ✓ Responsabilitat Civil Locativa amb un límit de 600.000 € sinistre i any.





- ✓ Responsabilitat Civil per intoxicació alimentaria amb un límit de 600.000 € sinistre i any.
- ✓ Una pòlissa d' incendi i multirisc que cobreixi el contingut.

El concessionari haurà de facilitar anualment el justificant del pagament de les pòlisses que continguin el que s' ha especificat, així com el subrogament del cobrament de la indemnització a què hi hagi lloc pels danys que es produeixin pel que fa al continent i al contingut.

Aquesta assegurança haurà d'estar vigent durant tot el termini de vigència del contracte.

8.8 Normativa tècnica, sanitària i fiscal:

L'adjudicatari haurà de complir escrupolosament amb tota la normativa tècnica, sanitària i fiscal. Qualsevol incidència en aquest sentit podrà ser objecte de penalització o rescissió del contracte, en funció de la naturalesa de la irregularitat. Qualsevol indicati de doble comptabilitat serà sancionat amb la rescissió immediata del contracte.

8.9 Residus

Responsabilitzar-se de la separació i recollida selectiva dels residus que generi l'activitat. A tal efecte, haurà de disposar de contenidors propis per a la separació de la fracció orgànica, vidre, envasos, paper i cartró, olis i rebuig. L'eliminació dels olis i greixos es gestionarà amb una empresa autoritzada per l'Agència de Residus de Catalunya.

8.10 Conservació i manteniment de les instal·lacions:

El concessionari s'obliga a conservar i mantenir, en bon estat, totes les instal·lacions que li siguin lliurades. El concessionari no podrà realitzar per si mateix obres o modificacions de qualsevol ordre en les instal·lacions que se li entrega. Quan el concessionari tingui necessitat de fer obres o modificacions ho demanarà per escrit a l'Ajuntament de Canet de Mar, acompanyant un projecte (memòria, especificacions tècniques, pressupost i plànols) de les mateixes. La resolució presa li serà comunicada per escrit.

8.11 Conservació i manteniment dels equips:

El concessionari s' obliga a conservar i mantenir, en bon estat, tots els equips que li siguin lliurats, així com a reposar-los en cas de deteriorament, efectuant pel seu compte i càrrec totes les reparacions que fossin necessàries per a això, perquè en finalitzar el contracte es retornin en perfecte estat, dins del lògic desgast produït pel temps d' utilització. Així mateix ha de fer front al pagament de les quotes de manteniment dels equips perquè aquests estiguin sempre en perfectes condicions d' ús.

L' Ajuntament realitzarà la reposició les instal·lacions i els equips un cop hagin esgotat la seva vida útil i després d'un ús correcte per part del concessionari durant tot el temps de vida prevista de cada equip. L'Ajuntament podrà realitzar inventaris qualitatius de les instal·lacions i dels equips per comprovar-ne el correcte ús i manteniment.

8.12 Subministraments:





A més dels cànon fix, el concessionari haurà de fer front al pagament del subministrament extern de gas. L'ajuntament es farà càrrec de les despeses de climatització, de llum i aigua.

El concessionari també haurà de fer front a les quotes de manteniment extern dels equips de cuina, bar, etc.

8.13 Exclusives de productes de restaurant-bar.

En el supòsit que l'Ajuntament de Canet de Mar arribes a acords de patrocini per a les seves programacions relacionats amb productes propis del servei de restaurant-bar, l'adjudicatari haurà d'adoptar-los, sempre i quan el producte patrocinat no suposi un sobrecost superior al 10% sobre el valor del producte equivalent prèviament ofertat.

8.14 Altres obligacions:

- ✓ El concessionari comunicarà qualsevol canvi de domicili social i fiscal en el termini de 15 dies.
- ✓ El concessionari haurà d'atendre el pagament de tots els impostos, els arbitris, els drets i les taxes que cal, tant estatals com de les administracions autonòmica, provincial o local, de l'objecte de la concessió.
- ✓ El concessionari està obligat a complir l'estipulat en la seva oferta.
- ✓ Qualsevol promoció publicitària que desitja realitzar el concessionari haurà de ser notificada amb antelació. Així mateix, L'Ajuntament de Canet de Mar haurà de donar el seu consentiment a la col·locació de cartells publicitaris dins i fora del recinte del bar restaurant.
- ✓ El concessionari haurà de cedir l'espai com a espai electoral. L'ajuntament haurà de realitzar un preavis amb l'antelació necessària i d'acord amb la convocatòria de les eleccions. Per aquesta cessió específica l'ajuntament en disposarà de divendres a diumenge.

9. Lliurament de les instal·lacions i materials

9.1 Instal·lacions.

El concessionari ha de realitzar un bon ús de les instal·lacions que se li cedeixen i es lliurarà una còpia de l'inventari en el moment de la signatura del contracte.

Un cop acabat el període de vigència de la concessió, el concessionari s'obliga a efectuar la devolució de tot el que li va ser lliurat mitjançant acta de lliurament a l'Ajuntament de Canet de Mar, de forma immediata.

No es permetrà al concessionari que faci cap modificació, ja sigui de caràcter temporal o definitiu sense l'aprovació prèvia i expressa de l'Ajuntament de Canet de Mar.

Signatura 1 de 1
Merce Valls Melendres
08/11/2023
Tècnica de Cultura





Les reparacions, manteniment o reposició la necessitat de les quals es degui, a judici de L'Ajuntament de Canet de Mar, al seu ús indegut, negligència o omissió per part del concessionari s'efectuarà per part de l'Ajuntament i el concessionari abonarà el seu cost.

9.2 Equips i mobiliari.

El concessionari ha de realitzar un bon ús dels equips i mobiliari que se li cedeixen i que estan reflectides a l'annex 1 i 2 d'aquest plec.

Un cop acabat el període de vigència de la concessió, el concessionari s'obliga a efectuar la devolució de tot el que li va ser lliurat mitjançant acta de lliurament a l'Ajuntament de Canet de Mar, de forma immediata.

No es permetrà al concessionari que faci cap modificació, ja sigui de caràcter temporal o definitiu sense l'aprovació prèvia i expressa de l'Ajuntament.

Les reparacions, manteniment o reposició la necessitat de les quals es degui, a judici de L'Ajuntament de Canet de Mar, al seu ús indegut, negligència o omissió per part del concessionari s'efectuarà per part de l'Ajuntament i el concessionari abonarà el seu cost.

10. Normes de control financer i estadístic.

10.1 Informes a l'Ajuntament de Canet de Mar.

El concessionari ha de facilitar un informe semestral del compte de pèrdues i guanys de la concessió. Si els informes no fossin facilitats a temps o fossin incomplets, el cost incorregut per l'Ajuntament de Canet de Mar per obtenir la informació completa i correcta anirà a càrrec del concessionari.

10.2 Pagament del cànon fix anual.

Altra forma de pagament. El pagament del cànon anual a abonar a l'Ajuntament de Canet de Mar es realitzarà segons l'establert a continuació:

- L'import del cànon vindrà determinat pel valor econòmic de la proposició presentada per l'adjudicatari.
- Els rebuts es gestionaran via ACCEDE.
- Pel que fa al període de l'alta, caldrà fer liquidació simultània a l'adjudicació per l'import del cànon ofert per l'adjudicatari. En el seu cas, es podrà sol·licitar l'ajornament o fraccionament del pagament, per aquest període i/o els posteriors, prèvia sol·licitud a l'àrea de Tresoreria de l'Ajuntament, d'acord al que disposa l'article 35 de l'Ordenança general de gestió, inspecció i recaptació dels ingressos de drets públics municipal

El cànon fix anual inclou els conceptes següents:

- L'import de la cessió de les instal·lacions i maquinàries.





- Els serveis de vigilància i seguretat, i manteniment general de les instal·lacions (incloent-hi els fungibles de les zones d'ús públic: llums).
- Els costos de climatització del Bar/Restaurant i del subministrament de l'aigua.
- Qualsevol altre servei no especificat realitzat l'Ajuntament a l'edifici Odèon.

10.3 Pagament dels subministraments.

El concessionari es farà càrrec de l'alta i la despesa del subministrament de gas.

El subministrament de llum i aigua anirà a càrrec de l'Ajuntament.

III Bases Tècniques.

11. L'oferta gastronòmica.

El menjar ha d'estar vinculat en el producte mediterrani i de proximitat. No es planteja un concepte d'alta sofisticació gastronòmica, però tampoc una proposta gastronòmica indiferenciada i de poc valor.

Es pretén cobrir l'oferta d'oci i consum en les següents franges horàries:

- Esmorzars: producte dolç i salat, entrepans, sucs, cafès... intentant replicar el concepte forn de pa. La oferta estarà composta per:
 - Entrepans.
 - Coques.
 - Brioixeria artesanal i mini (croissant, ensaïmada, xuxos, etc).
 - Assortit de cafès i tes.
 - Sucs, aigües, refresc, i suc de taronja natural.
- Dinar: Mitjançant la proposta d'un menú de migdia de cuina mediterrània (amanida, verdures a la brasa, peix, carn, arrossos, etc).
 - La proposta de menú estaria formada per la següent combinació (mínima):
 - Tres primers plats.
 - Tres segons plats.
 - Tres postres.
 - Beguda (a escollir: copa de vi, refresc, cervesa aigua).
 - Pa.
 - Café/tallat/infusió
- Tarda: Ampliant la oferta de l'esmorzar amb la proposta de tapes de proximitat: anxoves, braves, coca d'escalivada, pernil, formatges, croquetes...etc. Packs de berenar.





- Nit: en funció de l'estacionalitat de Canet de Mar i de l'activitat del teatre. Oferint una oferta de sopars en base a tapes de proximitat i «plattillos» mediterranis per compartir: Esqueixada, xatonada, amanida de tomàquet amb ventresca, escalivada, embotits i formatges, fregits (calamars, bunyols de bacallà, croquetes), ous estrellats. Aquesta oferta de plats per compartir també està enfocada a donar un servei ràpid abans dels espectacles i activitats que es facin al Teatre, en forma de safates variades de “montaditos”, minicroissants dolços i salats,

Plat del dia.

Ens referim a plats grans amb racions generoses que siguin suficients per significar un àpat del migdia. Entre aquesta oferta hi ha d'haver els mínims següents:

- 2 plats d'amanides.
- 2 combinats de sandvitxos.
- 1 plat amb carn.
- 1 plat amb peix.

Menús per a nens (els caps de setmana).

El seu import no hauria de superar els 10 euros IVA inclòs i, incloent-hi la beguda.

Beguda:

- Refresc
- Aigües
- Cerveses (com a mínim dues marques)
- Vi (preferentment catalans)
- Alcohols (aperitius i digestius)
- Suc natural (mínim de taronja)
- Begudes calentes:
- Cafès i tallats.
- Infusions (mínim tres tipus)

12. El tipus de servei

El concepte de servei hauria de ser “casual”, però no “fast food” o menjar ràpid. I tampoc ha de ser un servei d'alta gastronomia clàssic i tradicional. No es un concepte gastronòmic d'alt nivell, però sí un espai de qualitat per gaudir amb la família i amics, ja sigui per oci, o bé per assistir a alguna funció teatral o espectacle.

13. Normes operatives.

13.1 Propòsit.

El concessionari de la concessió del servei de restauració ha de seguir en tot moment el que s'indica en aquestes normes operatives.





Qualsevol canvi de les mateixes ha de ser sol·licitat i només podran dur-se a terme després de rebre l'aprovació per escrit de L'Ajuntament de Canet de Mar.

13.2 Dies d'obertura i tancament.

El servei de bar-restaurant tal i com s'estableix en l'apartat 8.3 de les obligacions del concessionari haurà d'estar obert sempre que hi hagi una activitat programada al TMC, tan a la sala Odèon, com a la zona destinada a activitats de petit format de la planta baixa de l'edifici. Una hora abans de l'activitat i fins una hora després de la finalització.

La resta de l'horari el concessionari haurà de cenyir-se al que estableix l'ordre INT/358/2011, de 19 de desembre.

13.3 Cartells i senyalització.

Tots els cartells i senyalitzacions, fixes o mòbils que desitges col·locar el concessionari han de ser autoritzades per l'Ajuntament de Canet de Mar.

13.4 Modificacions.

Les instal·lacions i equips es lliuren al concessionari en perfectes condicions per al seu ús. Queden prohibides les modificacions de les instal·lacions i els equips. En el cas que el concessionari desitja realitzar alguna modificació, aquesta ha de ser autoritzada per l'Ajuntament.

13.5 Característiques dels productes utilitzats.

Tots els productes han de ser de qualitat, i basats en un producte mediterrani i de proximitat.

13.6 Personal del servei de restauració.

El concessionari es compromet a realitzar l'activitat objecte de la concessió amb personal adequat amb aquesta finalitat.

La facultat de control i direcció dels treballadors correspon a l'empresa concessionària.

No obstant això, el seu personal ha de complir els següents requisits:

1. Realitzar la seva activitat laboral amb la màxima diligència i correcció.
2. Utilitzar la roba de treball i uniformitat, que estiguin obligats reglamentàriament, en perfecte estat de presentació.
3. Que utilitzin el català i el castellà indistintament alhora de prestar el servei.

Pel que fa al personal, el concessionari s'obliga expressament a:

1. Presentar la seva proposta d'organització del personal que prestarà el servei, organització interna i distribució horària. Qualsevol variació de les dades





contingudes en l' esmentada relació nominal haurà de comunicar-se amb caràcter immediat a l'Ajuntament per la seva supervisió.

2. El personal del concessionari quedarà sotmès a les normativa aplicable de règim intern que sobre seguretat i règim interior, en el seu cas regeixin .
3. Compliment de tota la normativa aplicable als treballadors en matèria de treball, ocupació, seguretat i higiene en el treball i Seguretat Social, tant de caràcter general com la sectorial aplicable.
4. Oferta de personal en pràctiques en la prestació del servei de bar-restaurant, en la mesura del possible.

13.7 Formes de pagament dels clients.

El concessionari està obligat a acceptar, com a mínim, les formes de pagament següents:

- Efectiu: Les monedes nacionals de curs legal.
- Targetes de crèdit: Visa, Master Card, i moneder electrònic.

13.8 Reclamacions i queixes dels clients.

El concessionari ha d' assegurar en tot moment la presència d' algun responsable en la concessió capaç de prendre decisions, respondre qüestions o fer-se càrrec de reclamacions dels clients.

També haurà de disposar dels corresponents fulls de reclamacions al client, d'acord a la normativa establerta al respecte.

13.9 Inspecció de les instal·lacions per part de l'adjudicador.

L'Adjudicador podrà inspeccionar la concessió en qualsevol moment per comprovar el compliment d' aquestes normes.

14. Criteris de qualitat.

14.1 La qualitat en el servei de restauració.

La qualitat és un aspecte prioritari en aquest servei, i es condiona un servei de qualitat al públic aquell que compleix les seves expectatives.

La forma de la seva valoració passa necessàriament pel seguiment i control dels serveis prestats i dels productes oferts, realitzant-se mitjançant el sistema d'auditories o check-lists de qualitat.

L'Ajuntament de Canet de Mar es reserva el dret a realitzar periòdica i/o esporàdicament revises de qualitat i enquestes als usuaris del servei de restauració sobre els productes i sobre el servei, ja sigui per si mateix o a través d'altres empreses, a l'efecte de determinar el nivell de qualitat del servei, i en base a les mateixes implantar normes de qualitat, que seran d' obligat compliment per part del concessionari.



**14.2 En el servei** (normes de cortesia, tractament de les queixes, eficàcia i rapidesa).

S'han de complir, per part dels empleats del concessionari, normes de cortesia i amabilitat en el tracte amb els usuaris.

També s'ha de tenir una atenció preferent a les reclamacions encara que no fossin formulades correctament, seguides d'una anàlisi crítica i d'una presa de mesures conjunturals o permanents per al futur.

Eficàcia i rapidesa en el servei en consonància amb l'interès expressat pel client. Advertir de les demores en el seu cas amb una explicació lògica i raonable. No assumir impossibles i suggerir alternatives abans d'enganyar o perdre el client.

La presentació del personal haurà de ser correcta i la uniformitat impecable, donant sempre sensació d'extrema higiene i neteja.

14.3 En els productes oferts (qualitat de les matèries primeres, control de la recepció, de l'emmagatzematge, de la manipulació, de la producció, de l'exposició dels productes, de la neteja, etc.).

La qualitat de les primeres matèries i ingredients emprats, així com les marques de les begudes seran de primer ordre. Es procurarà mantenir una àmplia varietat de marques dels diferents articles.

El concessionari ha de seguir un sistema definit de criteris de recepció i emmagatzematge dels productes amb l'objectiu que quedin eliminats els potencials focus contaminants i que existeixi una seguretat total del bon estat de les matèries primeres i cuinats.

Tots els empleats en la línia de producció i servei han de posseir el carnet de manipulador d'aliments.

L'exposició d'aliments s'ha de realitzar amb les màximes mesures de seguretat sanitària.

14.4 En les instal·lacions:

El bar-restaurant té prohibida la instal·lació de màquines escurabutxaques.

No estarà permesa la venda de tabac.

L'ús de la televisió haurà d'anar associat a un acte cultural o motiu excepcional.

14.5 Bústies de queixes i suggeriments dels clients.

El concessionari col·locarà una bústia especial per a les queixes i suggeriments dels clients dels serveis de restauració.

14.6 Consulta les llistes d'interns.

El concessionari haurà de tenir normes de qualitat per a la producció i el servei posades en forma de llistats de control (check-lists) i haurà de demostrar el seu ús periòdic.

14.7 Auditoria del servei i enquestes.

L'Ajuntament es reserva el dret a realitzar auditories del servei de restauració i enquestes entre els usuaris al mateix, sigui a través del personal del propi o a través d'empreses externes.

Signatura 1 de 1
Merce Valls Melendres
08/11/2023
Tècnica de Cultura





14.8 Anàlisi de Riscos i Control de Punts Crítics (A.R.C.P.C.)

El concessionari haurà de complir escrupolosament tota la legislació corresponent a la higiene relativa als productes alimentaris, reglamentació tecnicosanitària d'establiments de restauració d' àmbit nacional, autonòmic i local.

Signatura 1 de 1	08/11/2023	Tècnica de Cultura
Merce Valls Melendres		

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	b4a927cfc4ef4028893b08259c49f2dc001
Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





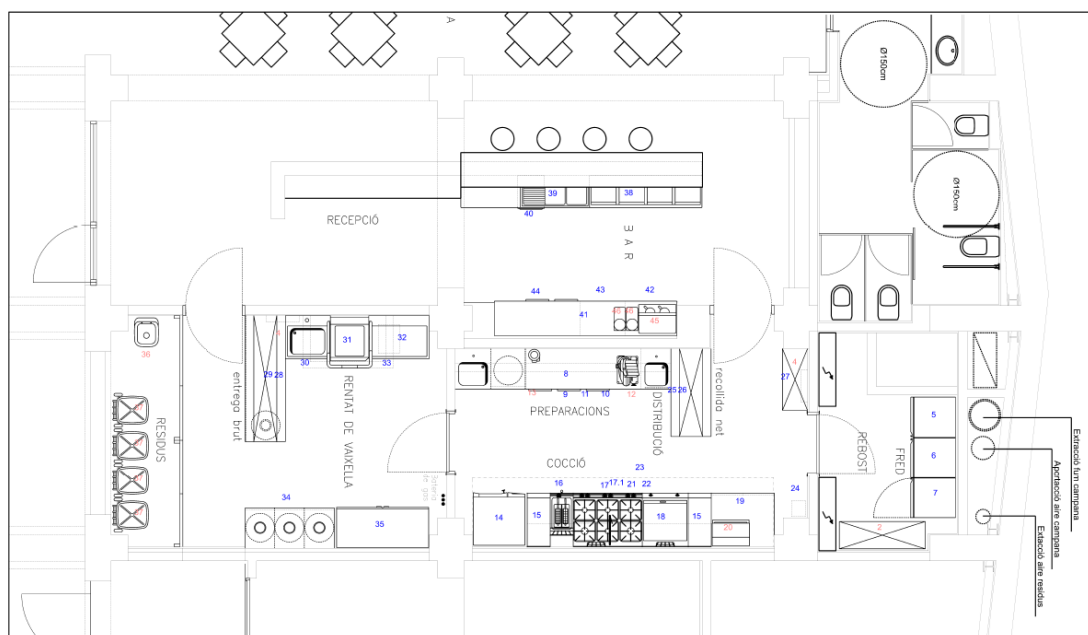
ANNEX 1: LLISTAT MATERIAL CUINA I DARRERA BARRA DEL BAR DEL TMC

Ubicació	Unitats	Equipament/maquinària (DEFINITIU)
REBOST		
FRED	1	ARMARI FRIGORÍFIC MOD. AGB701
	1	ARMARI FRIGORÍFIC MOD. AGB702
	1	ARMARI CONGELACIÓ MOD. AGB702BT
PREPARACIONS	1	TAULA MURAL DE PREPARACIONS AMB 1 SINA I UN RENTAM
	1	AIXETA MONOMANDO MOD. GCAM, o equivalent
	1	SENSE SOBRE TAULA REFRIGERADA MOD. BMGN 1960 II
	1	PRESTATGE DE PARET
	1	PRESTATGE DE PARET
COCCIÓ	1	FORN MIXTE CONVECCIÓ-VAPOR A GAS MOD.STG 111 V7 GA
	1	FILTRE GREIX MOD. OAC54 (6 GN 1/1), o equivalent
	1	BASE OBERTA SUPORT PER FORN STG 650
	2	ELEMENT NEUTRE MOD NEN94
	2	BASE OBERTA MOD. E9BAND0000, o equivalent
	1	FREGIDORA ELÈCTRICA F66ER
	1	BASE ARMARI OBERT BV66
	1	REMAT POSTERIOR FREGIDORA POS. 16
	1	CUINA A GAS 6 FOCS 1200X900 mm
	1	BASE OBERTA MOD NBV94
	1	COLUMNA D'AIGUA CENTRAL PER ACOBLAR A LA CUINA
	1	FRY TOP ELECTRIC NFT98GL
	1	BASE OBERTA NBV912
	1	BASE OBERTA MOD NBV98
	1	MOBLE BAIX MURAL TANCAT AMB PORTES
	1	XAPA DE PROTECCIÓ PARET D'ACER INOXIDABLE
	1	PRESTATGE DE PARET DE GRAELLA
	1	CAMPANA EXTRACCIÓ DE FUMS MURAL AMB APORTACIÓ
	1	VARIADORS DE FREQUÈNCIA PER CAMPANA
	1	SISTEMA EXTINCIÓ INCENDIS (PER CAMPANA EXTRACCIÓ DE FUMS).
DISTRIBUCIÓ	1	TAULA CENTRAL
	1	PRESTATGE DE SOBRE TAULA DOBLE, AMB 2 PANTALLES D'INFRARROJOS.
	1	ARMARI DE PEU OBERT, SENSE PORTES.
RENTAT DE VAIXELLA	1	TAULA CENTRAL DE DESBARASSAT
	1	PRESTATGE DE SOBRE TAULA SIMPLE
	1	TAULA MURAL DE PRERENTAT TIPUS MONOBLOC AMB 1 SINA
	1	AIXETA DUTXA DE DUES AIGÜES AMB AIXETA MOD. GDDAG
	1	RENTAVAIXELLES NE 1300 HY-NRG 10.1 KW





	1	CISTELLA PER PLATS MOD. WTAC57
	1	CISTELLA PER TASSES
	2	CISTELLA PER GOTS
	2	PACK 6 CUBILETS PER CUBERT
	1	TAULA DE SORTIDA TIPUS MONOBLOC
	1	DESCALCIFICADOR INDUSTRIAL AUTOMÀTIC MOD. AF20, o equivalent
	1	ARMARI DE RECICLATGE AMB 3 DEPARTAMENTS I PORTES ABATIBLES.
	1	ARMARI DE PEU AMB PORTES ABATIBLES F0240003
RESIDUS		
BAR	1	BOTELLER FRIGORIFIC MOD. EB 2000 I
	1	TAULA SOTABARRA AMB 2 SINES I 1 ESCURRIDOR
	1	AIXETA MONOMANDO GR-308M
	1	RENTAGOTS CISTELLA QUADRADA S-030
	1	CISTELLA PER GOTS MOD. SBGW400, o equivalent
	1	DAMUNTERA MURAL
	1	MOBLE CAFETER SENSE DAMUNTERA
	1	MOBLE PRESTATGERIA SENSE DAMUNTERA
	1	TAULA REFRIGERADA MOD. BMPP 1500 CR SENSE SOBRE





ANNEX 2: LLISTAT MOBILIARI BAR-RESTAURANT ODÈON

	CONCEPTE	UNITATS
Codi Plànol	Àrea	
	Zona pública	
C1	Cadira interior	30
C2	Cadira interior apilable	30
C3	Cadira exterior	16
C4	Tamboret alt	12
C5	Butaca producció artesanal.	4
C6	Cadira interior apilable	60
C7	Puf rodó diàmetre 50 cm	3
C7	Puf rodó diàmetre 90	3
C7	Puf rodó diàmetre 120 cm	3
T1	Taula de bar interior de 720 cm d'alçada, sobre de 80 cm de diàmetre	5
T2	Taula de bar interior de 72 cm d'altura 70 cm de costat,	8
T3	Taula exterior de 90 x 90 cm	8
T4	Taula de bar interior de 110 cm d'alçada, sobre de 60 cm de diàmetre	4
T5	Taula de bar interior de 37 cm d'alçada, sobre de 90 cm de diàmetre	1
T6	Taula col·lectiva per a "co-working". Taula electrificada i amb doble llum led lineal i reflector de planxa lacada.	1
A1	Làmpada ambient de terra. Bola il·luminada mablàmpada Led de 40 cm de diàmetre.	3
A2	Catifa circular de rafia de 250 cm de diàmetre. Confecció manual.	1
A3	TV 75" Pantalla plana per a senyalització digital. 4K. Ultra HD negre.	1
A3	Sistema de suport mòbil amb ajust d'altura motoritzat per a una pantalla plana de gran format, que permet canviar entre l'orientació vertical i horitzontal gràcies al suport de TV giratori.	1
A4	Para-sol pal d'alumini d'una sola peça. Tela de polièster color cru, 300 g/m2, subjecció de 8 varetes d'alumini, equipat amb puntes de tensió autoajustable i sistema de doble politja. Mesura de 3 m d'amplada i 2 m de profunditat. Altura de 261 cm.	4
A4	Base quadrada de Ferro Antracita de 60 cm de costat amb base quadrada i espai per a mànec de 5 cm de diàmetre.	4
A5	Cortina solar enrotllable manualment 90% amb teixit Screen de 0,6 mm o superior i 600 gr/m2 opacitat per a finestra primer pis, zona d'accés al públic. Mesura d'1,5 m x 1,5 m.	1
A6	Separadors acústics de fusta de pi i tela de dos peces d'1,44 x 2,10 amb estructura interior de fusta, reblerts de llana de roca, recoberts de tela acústicament transparent de Trevira, Inclou peus metàl·lics segons detall i sistema de frontisses per unir-ne dos a dos. Disseny segons	10

