

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

EXPEDIENTE N.º: 2024_EXP_F204_0001211-CDRB/2024/0004057

CONTRATO PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO NO PÚBLICO DE BAR-
RESTAURANTE EN EL CONSORCI DE LES DRASSANES REIALS I MUSEU
MARÍTIM DE BARCELONA

CONTRATO	
TIPO	Contrato administrativo de concesión de servicios no público
DESCRIPCIÓN	Concesión del servicio de bar-restaurante en el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona
PRECIO CANON	Canon mínimo fijo mensual de 835,00 € (mensual) IVA excluido Canon mínimo variable anual del 15 % sobre el resultado positivo (<i>si se obtienen beneficios en la cuenta de resultados</i>)

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA CONCESIÓN DEL SERVICIO NO PÚBLICO DE BAR-RESTAURANTE EN EL CONSORCI DE LES DRASSANES REIALS I MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

1. OBJETO

Es objeto del presente pliego definir las características de la concesión del servicio no público de bar-restaurante en el recinto del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona (av. de les Drassanes, s/n de Barcelona) con la finalidad de atender las necesidades de los trabajadores/as, turistas, visitantes y cualquier otro usuario/a en general que acceda al Consorci.

Los objetivos son:

- a) Ofrecer el servicio de desayunos, aperitivos, comidas, cenas o cualquier consumición establecida en el bar-restaurante.
- b) Ofrecer servicios de *catering* a petición del Consorci y/o para las empresas que alquilen espacios al Consorci, en régimen de no exclusividad.
- c) Realizar todas las actividades correspondientes a efectos de ofrecer el servicio de restauración, desde la compra, el aprovisionamiento, la recepción y el almacenamiento de las materias primas, la preparación y la elaboración de los productos alimenticios hasta la prestación del servicio final al usuario, además de todas las operaciones de limpieza y mantenimiento y las que se consideren necesarias.

En el **anexo V** del presente pliego se recoge un estudio económico basado en una estimación de los gastos y los ingresos de acuerdo con el funcionamiento del bar-restaurante de los últimos años y de perspectivas de futuro.

El uso de los espacios objeto de este contrato queda restringido exclusivamente a lo previsto en el presente pliego, sin que en ningún caso la empresa pueda dar otra finalidad.

2. DESTINATARIOS

Los potenciales usuarios/as del servicio de bar-restaurante son:

- Personal (empleados/as el Consorci)
- Docentes y alumnado de las escuelas que visitan el Museu en el programa educativo establecido
- Visitantes en general del Museu (familias, estudiantes, público en general...)
- Integrantes de la Asociación de Amigos del Museu
- Integrantes de la Fundación Museu Marítim de Barcelona

- Turistas
- Trabajadores y trabajadoras de empresas externas o instituciones ubicadas en torno al Consorci
- Becarios o personal en prácticas del Consorci
- Empresas/entidades que alquilen espacios al Consorci para la realización de algún evento
- Personal que asista a algún evento que tenga lugar en las instalaciones del Consorci
- Personal de las empresas externas contratadas por el Consorci (empresa de limpieza, vigilantes, etc.)

A efectos informativos, los empleados/as del Consorci son 93 personas que prestan servicio, y el número medio anual de visitantes al Museu, entre familias, grupos escolares, personas de otras empresas y público en general, es de 230.000.

3. DESCRIPCIÓN Y UBICACIÓN DEL LOCAL

El Consorci cede al contratista, para prestar el servicio del bar-restaurante mencionado en la cláusula primera, las siguientes superficies:

- Planta baja (cocina y servicios internos): 120 m²
- Planta baja (cafetería/restaurante): 185 m²
- Altíll (restaurante): 65 m² internos y 140 m² atención al público
- Terraza del jardín: 250 m²

En el **anexo 1** se adjuntan los planos con los espacios y superficies.

El bar-restaurante del Museu Marítim tiene como objetivo dar a los usuarios las prestaciones habituales en este tipo de establecimientos. Las características de los diferentes tipos de servicios serán:

a) Bar-cafetería:

Consiste en proporcionar a los usuarios desayunos, meriendas, aperitivos y, en general, todos los servicios relacionados con la cafetería.

- Ubicación: espacio situado en la planta baja, de acuerdo con la descripción del **anexo I**.
- La maquinaria, mobiliario y otros equipamientos que se ponen a disposición de la concesionaria se encuentran descritos en el **anexo III**.
- Productos a ofrecer: bebidas calientes, refrescos, pastas, bocadillos, aperitivos. Se detallan unos productos mínimos (no limitativos) y obligatorios recogidos en el **anexo II**.
- Durante el horario establecido del servicio de restaurante se podrá destinar una parte de las mesas del bar-cafetería a la ampliación del restaurante.

b) Restaurante (interior):

Consiste en proporcionar a los usuarios comidas y, opcionalmente, cenas. Las características de la oferta son facultad de la concesionaria, pero durante los días laborables hay que ofrecer, como mínimo, un menú para comer.

- Ubicación: el attillo y la planta baja.
- La maquinaria se encuentra descrita en el **anexo III**.
- Productos a ofrecer: la oferta habitual del establecimiento para las comidas la fijará el contratista. Se detallan unos productos mínimos y obligatorios (no limitativos) recogidos en el **anexo II**.

c) Terraza exterior (jardín):

Consiste en hacer uso del espacio de la terraza exterior para ampliar la oferta del bar o del restaurante. Este espacio estará sometido a limitaciones de su uso que se describen más adelante en el presente pliego.

- Espacio destinado: dispondrá de una superficie total de 250 m² tal como se recoge en el plano adjunto (**anexo I**). Esta delimitación podrá modificarse de común acuerdo entre la concesionaria y el Consorci.
- Se podrá utilizar indistintamente para el servicio de bar y de restaurante.

d) Otros servicios:

Sin que exista exclusividad, la concesionaria se podrá hacer cargo de los servicios de bar y de comidas por encargo (*catering*) cuando se lo pida el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona con motivo de los actos que este organice o por parte de las empresas que alquilen algún espacio al Consorci. En caso de servicios de este tipo solicitados por terceros, la concesionaria podrá hacerse cargo siempre y cuando sean compatibles con los servicios mínimos descritos en los apartados anteriores.

La concesionaria está obligada a utilizar las superficies afectadas a los servicios descritos con el único propósito especificado en el objeto de esta contratación. Cualquier otra actividad o iniciativa deberá ser informada previamente al responsable del contrato, que podrá considerar, además, sus contrapartidas económicas.

4. HORARIOS

Los horarios se propondrán al responsable del contrato del Consorci, teniendo en cuenta que se tiene que dar servicio, como mínimo, siempre que el Museu esté abierto. Se fija que el horario en el que el bar-restaurante tiene que estar abierto, **como mínimo**, será:

- De lunes a viernes, de 8 h a 20 h.

- Sábados y domingos, de 9 h a 20 h.

A título informativo, el Museu Marítim de Barcelona permanece abierto todos los días del año, salvo en las fechas siguientes:

- 1 de enero
- 6 de enero
- 25 de diciembre
- 26 de diciembre
- Los días 24 y 31 de diciembre el Museu cierra a las 16.00 h.

Igualmente, a título informativo y a efectos de reforzar el servicio, se informa de que el Museu celebra dos jornadas de puertas abiertas: una en Santa Eulàlia y, la otra, en la Mercè. Además, con motivo del Día Internacional de los Museos, se celebra conjuntamente con otros equipamientos la Noche de los Museos, que permite la visita libre del Museu hasta la 1 de la madrugada. El bar-restaurante deberá permanecer abierto para prestar el servicio derivado de dichas jornadas.

La concesionaria podrá abrir el servicio de cafetería y restaurante fuera de las horas y los días indicados. Esta posibilidad deberá comunicarse al responsable del contrato del Consorci.

En ningún caso, las cenas que se celebren en el jardín-terraza podrán alargarse más allá de las 23 horas.

5. ACCESOS AL SERVICIO DEL BAR-CAFETERÍA

El Museu señalará la situación y los horarios del bar-restaurante en los sitios que considere convenientes, dentro de las zonas de circulación del Museu.

A partir de la hora de cierre del Museu, el acceso al restaurante se hará exclusivamente a través del jardín del Museu. La concesionaria podrá reforzar la señalización del camino de acceso al bar-restaurante con elementos movibles, propuestos por el responsable del Contrato.

Será responsabilidad de la concesionaria el mantenimiento del orden y el uso pacífico de las instalaciones afectadas a los servicios. Habrá que prestar especial atención a los niveles de ruido para no molestar a los vecinos, de acuerdo con las ordenanzas municipales del Ayuntamiento de Barcelona.

6. LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS

Los productos que, como mínimo, habrá que ofrecer a los clientes serán los recogidos en el anexo II. La concesionaria podría ofrecer otros productos para ampliar la oferta del servicio.

Asimismo, en el anexo II se han establecido unos precios máximos que la concesionaria podrá cobrar a los usuarios, sin perjuicio de que pueda mejorar los precios de los menús (véase el criterio 4 del PCAP). Y para el resto de productos, la concesionaria podrá rebajar los precios, si lo considera adecuado.

Estos precios máximos de los productos (a excepción de los menús) los podrá revisar el responsable del contrato a petición de la concesionaria, en caso de incremento de precios de materia prima. Los nuevos precios serán consensuados entre las partes.

De forma general, la concesionaria deberá ofrecer un descuento mínimo **del 20 %** al personal que preste servicio en el Museu (personal propio) y a los miembros de la Asociación de Amigos del Museu y voluntarios. El Consorci proporcionará tarjetas de identificación.

De forma excepcional y con el fin de atender necesidades específicas del Museu, este podrá solicitar servicios de *catering* con motivo de reuniones, eventos y comidas de trabajo para ser servidos incluso fuera de los espacios objeto de la licitación, pero dentro del edificio.

La disponibilidad de la concesionaria a prestar este servicio no excluye que el Museu pueda recurrir a otras empresas para la contratación de servicios de *catering*, si lo considera oportuno.

Para aquellas empresas que alquilen la Sala Gran o el Auditorio, la concesionaria no tendrá exclusividad en el servicio de *catering*, pero ofrecerá un **10 %** de descuento con el fin de incentivar los encargos de *catering* o *coffee-break* acordado asociados al alquiler de dicho espacio.

La oferta de menús, que no excluye que se disponga de carta, tiene que combinar platos locales, dando prioridad, en la medida de lo posible, a proveedores locales, con las últimas tendencias gastronómicas del momento y priorizando la gastronomía vinculada al mar.

7. COMIDAS- MENÚS

a) En el bar-cafetería (desayuno o varias horas fuera del horario de restaurante)

En los desayunos, la selección de productos tiene que ser de calidad. Hay que dar prioridad a los productos de alta calidad y artesanos y del día. Hay que evitar una oferta de pan y pastelería precongelada industrial y disponer de bebidas vegetales.

La concesionaria debe ofrecer un *pack* de desayuno para los empleados/as del Consorci que presta sus servicios al Museu, como, por ejemplo:

- Bocado + bebida + café
- Pasta - café

Los productos de papel, tales como servilletas o manteles, tienen que estar hechos de material reciclado o de fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible.

b) Packs coffee-break asociados al alquiler del Auditorio

La concesionaria debe ofrecer unos *packs* asociados al alquiler del Auditorio asimilados a los siguientes:

- *Packs* de desayunos (*coffee-break*) (pastas, cafés, bocadillos pequeños, etc.)
- *Packs* de picoteo o bandejas *business* (*nuggets*, croquetas, fruta, embutidos, sándwiches, etc.)

c) En el restaurante (menú de mediodía y/o cenas)

El menú ordinario y ejecutivo del mediodía se compondrá de:

- Un primer plato
- Un segundo plato
- Pan
- Postre
- Bebida (agua, vino, refresco o cerveza)

El medio menú del mediodía se compondrá de:

- Un único plato
- Pan
- Postre
- Bebida (agua, vino, refresco o cerveza)

Se podrá cambiar el café por el postre en caso de solicitud por parte del usuario con el mismo precio de menú.

Los platos que compongan los menús de mediodía se tienen que poder escoger de entre, al menos, 3 primeros, 3 segundos y 3 postres.

En el precio del menú también se incluirá la bebida (agua, vino, refresco o cerveza). La concesionaria tendrá que ofrecer la bebida fresca o a temperatura ambiente, que será a elección del usuario.

La concesionaria tendrá que ofrecer a los usuarios la posibilidad de consumir agua no envasada de forma gratuita y complementaria a la oferta del bar.

Se limitará la venta de bebidas en plástico de un solo uso.

Con respecto a la venta de latas, a pesar de no estar prohibida, la concesionaria priorizará el uso del cristal.

Teniendo en cuenta que se trata de un servicio ubicado en el Museu Marítim, la gastronomía marítima tendrá una presencia importante en sus menús y, por lo tanto, tenderá a que la mitad de los platos ofrecidos en el menú tengan componentes de origen marítimo. Tal y como se indica en la introducción, los menús tenderán a contemplar los valores de proximidad, sostenibilidad, de comercio justo y ecológico. Los menús serán equilibrados, de acuerdo con los baremos de una dieta mediterránea.

La cantidad de la comida de cada plato del menú tiene que ser suficiente para atender las necesidades normales de los usuarios. Los menús no tienen que ser escasos, para una alimentación equilibrada.

En caso de que se agoten los menús, el contratista deberá proporcionar, por el mismo precio, consumición alternativa.

Ningún plato del menú diario se puede repetir más de dos días dentro de la misma semana.

La programación de menús debe garantizar una alta rotación por temporada.

En relación con los productos que se consuman en las mesas del restaurante en el menú del mediodía o cena, estos no podrán servirse con vajilla, cubertería y recipientes de un solo uso.

Estos platos se cocinarán en las instalaciones del bar-restaurante del Consorci (en la cocina) que el Consorci pone a disposición de la concesionaria.

Los precios **máximos** de los menús de mediodía son los siguientes:

- Menú ordinario: 16,00 euros (IVA incluido-10 %)
- Menú ejecutivo: 28,00 euros (IVA incluido-10 %)
- Medio menú: 10,00 euros (IVA incluido-10 %)

Estos precios podrán ser mejorados por la oferta que presente el licitador (criterio 4 del PCAP).

Habrà una oferta ajustada a las necesidades específicas de los usuarios, como menú para celíacos, menús especiales para colectivos con intolerancias, alergias o enfermedades crónicas que afecten al sistema digestivo o endocrino, menús hipocalóricos, vegetarianos, pobres en sal, etc.

En el caso de que los clientes pidan productos para llevar, estos se entregarán, obligatoriamente, en vasos, vajilla y cubiertos biodegradables, reciclables y/o reciclados o de materiales compostables. En ningún caso los utensilios y recipientes podrán ser de plástico.

La oferta gastronómica del restaurante debe garantizar una comida o cena de máxima calidad, con una cocina alineada con la imagen del Museu Marítim, que conecte con sus objetivos; la alta calidad que se exige no tiene que suponer, sin embargo, un sitio excluyente. Hay que encontrar fórmulas para atraer al visitante y al público local que busca y aprecia el entorno privilegiado de este espacio.

Con este entorno privilegiado de referencia, la carta tiene que presentar platos sugerentes y creativos y hacerse un sitio en la oferta gastronómica de la ciudad de Barcelona.

Teniendo en cuenta que se trata del Museu Marítim de Barcelona, el producto local relacionado con el mar y el producto catalán deben tener una presencia destacada.

Fuera del horario del servicio ordinario, la concesionaria podrá ofrecer servicios de comida o cena, también para grupos o actos privados con las limitaciones previstas en el presente pliego y no más allá de las 23 horas.

También dentro del horario del servicio ordinario podrán ofrecerse servicios especiales que puedan implicar el cierre del espacio. En estos casos, será necesario el permiso previo del Museu.

La concesionaria debe ofrecer un servicio ágil y rápido para el visitante, atento al público turista, pero también al público local, especialmente al familiar o a los grupos que completan la visita al Museu con una comida. Por eso, se valorará un gesto y la complicitad con las actividades que puedan llevarse a cabo en el Museu.

De cara al colectivo de trabajadores del Museu, y también de las empresas de los alrededores, se tiene que convertir en un referente de la zona, con menús diarios de calidad, que combine una oferta de menús diarios con precios competitivos, con comidas suaves, caseras y sencillas, pero de calidad. No hay que recurrir a precocinados industriales y, en caso de que sea necesario, tienen que ser precocinados de alta calidad y hechos el mismo día. Debe convertirse en un restaurante donde el cliente diario se encuentre cómodo, con un servicio que sea rápido (que se pueda comer en menos de una hora) y capaz de hacer frente a los picos de trabajo sin que el servicio se resienta.

La atención al cliente, por lo tanto, debe convertirse en uno de los ejes principales del restaurante. Tiene que ser una atención basada en la empatía, la proximidad y el servicio al cliente, con buenas habilidades de comunicación y trato, un alto conocimiento de la oferta del Museu y dominio de idiomas (como mínimo, el catalán y castellano).

d) Servicio en el jardín (terraza)

A pesar de tratarse de un espacio eminentemente lúdico y de descanso, con una ubicación privilegiada, tiene que atraer el público local, joven, familiar. En este sentido, los precios deberán ser iguales que los del bar-restaurante interior. Se podrán incrementar los precios de los productos o menús servidos en el jardín con un 5 % de recargo.

Tiene que convertirse en un punto de encuentro para los vecinos y usuarios del distrito de Ciutat Vella. El ambiente tiene que ser confortable, relajado, cosmopolita, que invite a los compradores ocasionales a visitar el Museu y disfrutar de sus servicios.

La ubicación privilegiada tiene que permitir ofrecer un servicio de bar y restaurante con carácter y personalidad propia, con una oferta de calidad, con productos del día, con preeminencia del producto local, y una carta de productos que combine tradiciones locales (aperitivos, vermúes, etc.) con nuevas tendencias internacionales.

El Consorci se reserva el derecho a no ceder el espacio del jardín del Museu con el fin de celebrar actos o eventos asociados a la propia actividad del Consorci o que vayan asociados a la reserva de la Sala Gran u otros espacios, es decir, la concesionaria no podrá disponer del jardín terraza en los casos descritos a continuación.

A modo informativo, el Consorci dispondrá del jardín (por la tarde-noche) para las siguientes actividades o eventos:

- El Museum Quiz: Actividad con el formato propio de uno trivial por equipos que se acostumbra a hacer en el mes de julio por la noche en el espacio del jardín.
- Se estima una reserva media de exclusividad del jardín de 4 días al mes, en turno de tarde-noche, asociados a la reserva de la Sala Gran y otros espacios.

En todo caso, el Consorci informará a la concesionaria, con un mínimo de 15 días naturales, de la reserva de los días que tendrá disponibilidad total del jardín y, por lo tanto, la concesionaria no prestará el servicio en esos días (turno diurno, tarde y/o noche). Asimismo, la concesionaria deberá informar al Consorci de aquellos eventos que comporten una celebración de grupos para que sean autorizados, velando por el descanso de los vecinos. La concesionaria y el Consorci deberán mantener una comunicación activa y continua con el fin de coordinarse en las reservas de eventos.

Las cenas no podrán alargarse más de las 23 horas.

En caso de que el servicio prestado por la concesionaria fuera del horario de apertura del Museu derivara en un incremento de la seguridad, habría que contratar servicios extras de vigilantes a la misma empresa contratada por el Consorci desde el inicio hasta el final. Este gasto extra de vigilantes iría a cargo de la concesionaria. De cualquier modo, en caso de celebraciones de cenas, habrá que incrementar en un vigilante a partir de las 20 h y hasta la hora de finalización del evento y salida de los usuarios.

La concesionaria tendrá la obligación, a través de este servicio extra de vigilancia o por sí misma, de velar para que no se produzcan actos de vandalismo, control de decibelios en el ruido para respetar el descanso de los vecinos, control de entradas y salidas a los actos o cenas que se realicen fuera del horario habitual del Museu.

No se permitirán celebraciones de bodas, aniversarios, bautizos, actos religiosos, conciertos ni orquestas en las cenas de noches y de día, o cualquier otro tipo de actuación que pueda vulnerar el descanso de los vecinos. Es de total prioridad que el

servicio prestado en el jardín no cause molestias de convivencia. No se permitirá música en las cenas ni comidas.

Será a cargo de la concesionaria cualquier sanción de las autoridades correspondientes en caso de vulnerar las ordenanzas municipales.

El Consorci hará un exhaustivo seguimiento de las celebraciones de cenas para velar por el descanso de los vecinos.

8. ACTIVIDADES VINCULADAS A LA GASTRONOMÍA MARÍTIMA

La concesionaria tendrá que organizar, junto con el Consorci, actividades vinculadas a la gastronomía marítima, por ejemplo, cenas temáticas, clases magistrales o similares. Estas actividades serán consensuadas con el Consorci, acordando la temática, las fechas, los menús, etc.

9. INSTALACIONES Y EQUIPOS

La concesionaria recibirá los espacios señalados en el apartado 3 del presente pliego para destinarlos a la ejecución del proyecto, con la infraestructura y el equipamiento recogidos en el **anexo III**. Antes del inicio de los servicios, la concesionaria y un representante del Consorci realizarán un acto de recepción de las instalaciones, donde constarán todas las existentes, así como su estado, y se levantará acta de inventario.

La concesionaria podrá aportar la maquinaria que considere adecuada para la explotación del servicio, previa autorización del Consorci.

La concesionaria podrá realizar las obras, modificaciones y ampliaciones en las instalaciones existentes, previa autorización del Consorci.

La concesionaria estará obligada a mantener en buen estado los espacios para la prestación de los servicios.

El bar-restaurante dispone de cámaras de videovigilancia instaladas con el fin de velar por la seguridad de los usuarios.

En los espacios cedidos (bar-restaurante, altillo y terraza-jardín) está prohibido usar confeti, fuegos artificiales o cualquier artículo pirotécnico. Asimismo, está prohibida la instalación de globo de helio y la decoración con fuego: velas, antorchas y/o similares.

Está prohibido cocinar con fuego en el jardín, tipo *show cooking*: fideuá o paella, barbacoas, etc.

10. LIMPIEZA

La concesionaria tendrá que hacerse cargo de la limpieza de los espacios interiores del bar-restaurante, es decir, de la cocina, para mantener en perfecto estado de salubridad el espacio. Deberá prestar especial atención a la limpieza de los extractores y los filtros. La limpieza del vestuario de sus trabajadores también será a cargo de la concesionaria.

La concesionaria se hará cargo de la limpieza de las mesas que los usuarios ocupen (bar-restaurante, altillo y jardín), limpiando las mesas cada vez que cambien de usuario. Se evitará que las mesas se queden sucias en cada cambio de usuario, como, por ejemplo: marcas de vasos, migas de pan, etc.

En caso de cenas en el jardín o en el interior del bar-restaurante, la concesionaria tendrá que dejar en perfecto estado de limpieza los espacios al finalizar estas, de forma que al día siguiente se pueda iniciar la prestación del servicio con normalidad.

Irà a cargo del Consorci la limpieza de los cristales, el suelo del bar-restaurante (salvo la cocina), el suelo del altillo y el jardín (con las limitaciones mencionadas en el párrafo anterior). Además, el Consorci se hará cargo de la limpieza completa de los lavabos ubicados dentro del recinto del bar-restaurante y de la desinfección/desinsectación de plagas. Asimismo, se hará cargo del servicio de desatasco de las cañerías de residuos de la grasa.

Se utilizarán procedimientos de limpieza adecuados con el fin de garantizar la eficiencia energética, un consumo racional de productos y el ahorro de agua. El agua es un bien escaso, de modo que la concesionaria deberá asegurarse de racionalizar su suministro y aplicar las posibles restricciones en caso de ser dictadas por las autoridades correspondientes.

Los materiales, equipos y, en su caso, la maquinaria tendrán que estar siempre en las condiciones de higiene adecuadas.

Como criterio general, en las tareas de limpieza a realizar por la concesionaria, la lejía y el amoníaco deberán sustituirse por otros productos desinfectantes.

11. ELEMENTOS DE IMAGEN Y PUBLICIDAD

Respecto a cualquier imagen comunicativa, creación web o de publicidad en la que se oferte el servicio de bar-restaurante, el Consorci deberá estar informado y dar su conformidad para estar en concordancia con la propia imagen del Museu.

Cualquier escrito, impreso, letrero, folleto, carpeta u otro material que se exponga a los usuarios tiene que informarse previamente al Consorci, y debe figurar siempre, en un sitio destacado, el logotipo del Consorci, que el mismo proporcionará.

La concesionaria podrá poner elementos de decoración navideños en las fechas propias de estas fiestas, los cuales irán a su cargo. Esta decoración tendrá que ser propuesta y autorizada por el responsable del contrato del Consorci.

El Consorci podrá proponer colocar elementos de decoración relacionados con el mundo marítimo, sin que esto pueda comportar una disminución importante en el espacio para prestar el servicio.

12. MAQUINARIA, MOBILIARIO Y UTENSILIOS

El Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona aportará la maquinaria y el mobiliario necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de bar-restaurante y se encargará de su sustitución en caso de que finalice su vida útil. Ninguno de estos elementos puede incluir publicidad sin autorización del Consorci.

La relación de maquinaria y mobiliario que aporta el Consorci se recoge en el **anexo III** como inventario.

El mantenimiento de la maquinaria y los utensilios y utillaje para el funcionamiento del servicio (manteles, tenedores, cuchillos, vasos, etc.) irá a cargo de la concesionaria.

13. EL PERSONAL

La concesionaria se obliga a dotar al servicio de medios personales suficientes para su correcta prestación durante todo el horario de apertura.

Los cocineros/as tienen que disponer del carné de manipulación de alimentos y, como mínimo, uno de los miembros del equipo de cocina deberá disponer de una formación acreditada de cocinero o una experiencia de un año.

El Consorci podrá exigir el aumento del personal si entendiera que no se atiende a los usuarios con unos mínimos de calidad. El Consorci informará mensualmente a la concesionaria del calendario de los eventos, con el fin de prever un posible pico de trabajo en el bar-restaurante.

El personal destinado al servicio al público debe estar capacitado para atender, como mínimo, en **catalán y castellano** . Debe tener una actitud positiva y amable con los usuarios. Debe atender con amabilidad y mantener una imagen pulcra.

Está prohibido fumar en el sitio de trabajo y no se permite el acceso a la cocina de personas ajenas, excepto el personal asignado al servicio, los inspectores, las personas designadas como responsables del contrato del Museu y el personal de mantenimiento e infraestructuras del Consorci.

Entre el personal empleado de la concesionaria y el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona no habrá ninguna relación de dependencia laboral ni administrativa.

1. La concesionaria velará por la adecuada higiene, buena presencia y uniformidad del personal a su cargo.
2. El personal contratado por la empresa concesionaria tendrá que actuar en todo momento con corrección y consideración ante los empleados/as, los usuarios/as y el personal que les acompañen.
3. La empresa concesionaria quedará obligada al cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales.
4. La empresa será responsable de establecer medidas organizativas y de higiene adecuadas para prevenir los riesgos de contagio en caso de pandemia o epidemia.

14. RECOGIDA DE RESIDUOS Y CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD

Uno de los objetivos del Consorci es minimizar la producción de residuos y, por lo tanto, facilitar la separación de las diferentes fracciones y llevarlas a los destinos adecuados para su recuperación o reciclaje.

Este tratamiento de residuos implica la participación e implicación de todos los actores que intervienen desde que se generan los residuos hasta que se recogen, y es la concesionaria la que recoge los residuos propios de su actividad y los deposita en los contenedores correspondientes. Habrá que favorecer el reciclaje de los residuos o el mejor tratamiento que suponga el mínimo impacto ambiental.

La concesionaria deberá impartir formación ambiental a su personal.

15. REUNIONES DE COORDINACIÓN ENTRE LA CONCESIONARIA Y EL CONSORCI

Tal y como se ha comentado anteriormente, la relación entre la concesionaria y el Consorci debe ser fluida y constante con el fin de garantizar que la prestación del servicio se efectúe con la calidad requerida, por lo que se mantendrán reuniones de coordinación.

En dichas reuniones se podrán plantear temas, como, por ejemplo:

- a) Informar del presupuesto y la liquidación de las cuentas anuales.
- b) Proponer las obras de mejora o las nuevas líneas de actuación.
- c) Proponer incrementos de precios de productos (salvo los menús) por incremento de la materia prima.
- d) Informar de los criterios generales de los servicios.
- e) Proponer modificaciones puntuales o permanentes de los horarios de los servicios.

- f) Informar de los cambios significativos en la ejecución del presupuesto de gastos del servicio.
- g) Proponer la imagen del bar-restaurante y acordar las actuaciones en materia de comunicación del servicio a los usuarios.
- h) Proponer la compra del material necesario para el funcionamiento de los servicios.
- i) Informar de la relación con terceros cuando afecte a la imagen del servicio.
- j) Proponer descuentos o bonificaciones.
- k) Proponer la decoración navideña u otros elementos decorativos.
- l) Informar de cualquier tema que pueda afectar al servicio ofrecido.

Se acordará, de mutuo acuerdo entre la concesionaria y el Consorci, la periodicidad de dichas reuniones.

16. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA CONCESIONARIA

Los derechos y las obligaciones de las partes serán, además de los indicados en las cláusulas de los datos específicos del contrato, aquellos que resulten de la documentación contractual y de la normativa aplicable y, en particular, los siguientes:

Serán **derechos** de la concesionaria los siguientes:

1. Utilizar la maquinaria, las instalaciones y el mobiliario destinados a la gestión del servicio de bar-cafetería, tal como constan en las prescripciones del **anexo III**.
2. Percibir directamente de los usuarios del servicio el importe de las prestaciones efectuadas, ya sea en efectivo o con las tarjetas bancarias más habituales.
3. Disponer de los suministros necesarios para la explotación de los servicios, con garantía de continuidad de prestación del servicio, desde su inicio y durante toda la vigencia del mismo.
4. Contratar al personal que considere oportuno para el perfecto funcionamiento del servicio de bar-restaurante; las retribuciones de este personal serán a cargo del contratista, así como el mantenimiento del orden y el cumplimiento de las normas de los presentes pliegos que le afecten. En cualquier caso, la relación laboral, las retribuciones de este personal, la disciplina y el cumplimiento de las normas contenidas en el presente pliego de condiciones serán a cargo de la concesionaria. Con el Consorci no existe ninguna relación de dependencia laboral o mercantil ni subcontratación de ningún otro tipo, y el Consorci queda exonerado de cualquier reclamación ejercida por el personal de la concesionaria.
5. La concesionaria podrá dotar las dependencias con los muebles, materiales y elementos necesarios para su correcto funcionamiento, previa aceptación y autorización del Consorci.
6. La concesionaria deberá retirar, en el momento de finalizar el plazo del presente contrato, aquellos elementos muebles que, siendo de su propiedad, sean susceptibles de traslado, a menos que se pacte otra cosa de mutuo

acuerdo. Aquellos elementos que se incorporen o queden sujetos al edificio se convertirán en propiedad del Consorci, sin que tal circunstancia otorgue a la concesionaria derecho a percibir indemnización de ningún tipo.

Serán **obligaciones** de la concesionaria las siguientes:

1. Organizar y prestar los servicios objeto de la concesión con estricta sujeción a las características establecidas en el pliego y dentro de los plazos señalados en el mismo durante todo el periodo de la concesión. Será su responsabilidad cumplir y hacer cumplir la normativa aplicable.
2. Destinar las instalaciones de bar-restaurante a las finalidades específicas previstas en el presente pliego, así como aquellas actividades culturales, de carácter educativo y de atención al público usuario que sean autorizadas por el Consorci.
3. Reservar el jardín a actos asociados a actividades propias del Consorci o de reservas asociadas al alquiler de la Sala Gran o de otros espacios, que hayan sido comunicadas con la debida antelación.
4. Respetar la normativa del espacio libre de humo que el Consorci tiene vigente en todos sus espacios. No se permite fumar en el bar-restaurante, el altillo ni el jardín.
5. Explotar directamente el equipamiento y el servicio objeto de la concesión y no cederla, gravarla, ni traspasarla a terceros sin autorización del Consorci. Asimismo, se obliga a no someter a ningún tipo de gravamen ni carga el equipamiento objeto de la concesión.
6. Prestar los servicios con precisión, regularidad e ininterrumpidamente dentro del espacio y horario determinados.
7. Mantener el buen estado de conservación y funcionamiento los bienes inmuebles, bienes muebles y aparatos necesarios que se vayan deteriorando o queden inservibles. Se hará cargo de la reparación de todas las averías de la maquinaria.
8. Indemnizar a terceros los daños de cualquier tipo que puedan producirse a personas o cosas como consecuencia del funcionamiento del servicio, por actos propios o de sus empleados.
9. Cumplir todas las obligaciones que le corresponden de carácter administrativo relativas al ejercicio de las actividades concesionarias, así como aquellas de carácter laboral en relación con sus empleados, incluidas las de previsión, Seguridad Social, vacaciones, etc. En este sentido, la concesionaria deberá tramitar y obtener las oportunas habilitaciones, licencias o permisos necesarios que exijan las actividades objeto del contrato, ya sean de carácter estatal, autonómico o local. En concreto, hay que cumplir las prescripciones establecidas en el Reglamento Europeo 852/2004 y en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
10. Tener un encargado o encargados del servicio, que estarán disponibles en todo el horario que cubra la prestación del servicio, para hacer la interlocución con el responsable técnico del Consorci bajo el que recae el encargo de velar por el cumplimiento del contrato.

11. El Consorci podrá comprobar el cumplimiento de las condiciones laborales que establezca el convenio colectivo aplicable respecto del personal adscrito a la ejecución del contrato. Por esta razón, la concesionaria deberá remitir al órgano de contratación, cuando este lo solicite, una declaración en la que consten los datos que permitan comprobar dicho cumplimiento.
12. Presentar una propuesta de vestuario adecuado, que deberá ser autorizada previamente por el Consorci y dotar a su personal del vestuario correspondiente.
13. Garantizar, en todo momento, que las personas que trabajen al servicio de bar-restaurante vayan adecuadamente vestidas, guardando siempre la máxima pulcritud, y que tengan un trato correcto y respetuoso hacia los usuarios y el público en general.
14. El personal vinculado a la concesionaria estará asegurado y dispondrá de cobertura de accidentes.
15. El abastecimiento de materias primas será competencia de la concesionaria, la cual velará por la adecuada reserva de alimentos para hacer frente a cualquier eventualidad.
16. Facilitar en todo momento el acceso a cámaras frigoríficas, almacenes, despensa y cocina al personal autorizado de dicha institución para que realice cualquier tipo de inspección sobre los mismos o sobre los alimentos depositados en ellos.
17. Facilitar, si las autoridades competentes lo requieren en materia de inspección sanitaria, datos de los proveedores y marcas comerciales o muestras de las mismas, para cualquier tipo de información que se pretenda sobre ellos.
18. En caso de que una productora de publicidad o cine quiera hacer un rodaje o una sesión de fotos en el interior del bar-restaurante, la concesionaria deberá cederlos a petición del Museu y siempre bajo la coordinación del área de comunicación del Museu. Si la cesión implica el cierre del espacio en horario de apertura al público, la empresa podrá recibir, en concepto de compensación, el importe de la media de facturación diaria, a proporción de las horas anticipadas de cierre.
19. Mantener y reparar los equipos y aparatos instalados en las dependencias del restaurante y cafetería.
20. Abonar las cuotas de mantenimiento externo de los equipos, instalaciones y conexiones de cocina y cafetería.
21. Recoger la basura que genere el servicio de bar-cafetería y depositarla en los contenedores para facilitar su posterior retirada de los servicios municipales, respetando la selección del sistema de recogida selectiva. Los desperdicios de la cocina se retirarán diariamente respetando los criterios de recogida selectiva.
22. No almacenar productos ni mercancías fuera de los espacios habilitados a tal efecto. Asimismo, se asegurará de que los animales domésticos no entren en el interior del servicio de bar-cafetería.
23. La concesionaria pondrá a disposición del Museu un sistema de información para restitución de cuentas y seguimiento de la explotación del servicio que contemple la transmisión en línea, en un plazo máximo de 24 horas, de los datos de facturación diaria de cada uno de los espacios de restauración que explote.

24. Disponer y exhibir al público una carta de precios en catalán y en castellano (como mínimo).
25. Aceptar, en todo caso, como formas de pago, si así lo piden los clientes, las tarjetas de crédito más usuales.
26. La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura de la concesionaria, y esta únicamente tendrá derecho a indemnización en los casos que prevé la LCSP, por concurrencia de causas de fuerza mayor, si bien en el expediente se tendrá que acreditar que, previamente al suceso, había tomado las medidas y precauciones razonables con el fin de prevenir y evitar, si así fuera posible, los daños producidos.
27. Abonar el importe de los daños y perjuicios que se causaran como resultado de su actividad en el Consorci, tanto a elementos inmuebles, muebles como personas. También repondrá el material fungible deteriorado o roto (menaje, utensilios, etc.).
28. No introducir elementos de infraestructura, equipamientos, letreros, señales, cierres ni modificar o retirar los existentes sin la autorización expresa del Consorci.
29. No modificar la posición del mobiliario (mesas, sillas, etc.) de forma que se reduzcan las vías de paso habilitadas como vías de paso en caso de emergencia sin autorización expresa del Consorci.
30. Facilitar al Consorci la realización de obras de mejora y acondicionamiento del espacio, siempre que eso se requiera con la suficiente antelación.
31. La concesionaria no podrá reclamar al Consorci, en ningún caso, indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados por obras de mejora y mantenimiento general que puedan ocasionar la suspensión temporal de las actividades y que sean a cargo del Consorci.
32. La concesionaria se hará cargo de cualquier sanción por la vulneración de las ordenanzas municipales.
33. Contratar el servicio de vigilancia adicional necesario que vaya asociado a la prestación del servicio en el jardín-terraza en el turno de noche (cenas).
34. Informar con la debida antelación al Consorci de cualquier acontecimiento de grupo diferente a las cenas ordinarias (celebraciones, actos, etc.).
35. La concesionaria se compromete a informar inmediatamente al Consorci de cualquier suspensión o anomalía en el correcto desarrollo de las actividades.
36. Mantener en perfecto estado de limpieza (extractores, filtros, etc.) y salubridad las dependencias de la cocina del servicio de bar. Además, la concesionaria se hará cargo de limpiar los espacios en caso de celebraciones de cenas en el jardín-terraza o en el interior del bar-restaurante el mismo día a fin de que se pueda iniciar el servicio con normalidad al día siguiente.
37. En el servicio de bar-restaurante se dispondrá de hojas de reclamación y buzón de sugerencias para los usuarios. La concesionaria se compromete a dar cuenta al Consorci, dentro del plazo de tres días, de las reclamaciones que se formulen, así como de cualquier otro incidente, anomalía o desperfecto que tenga lugar.
38. La concesionaria se compromete a informar al Consorci inmediatamente de cualquier incidencia de seguridad y prevención de riesgos laborales: incendios, accidentes de trabajo, etc.

39. Facilitar, si le son requeridos por el Consorci, datos de los proveedores y marcas comerciales o muestras de las mismas para cualquier tipo de información que se pretenda sobre los mismos.
40. Queda obligado a asistir y participar en las reuniones de coordinación que se convoquen para el seguimiento de la gestión del servicio de bar-restaurante o de otros temas que puedan tener interés.
41. La concesionaria se obliga a adecuar su actividad, en el marco de su relación contractual con el Consorci, a los principios éticos y a las reglas de conducta que permitan asegurar el cumplimiento de los principios de igualdad, objetividad y transparencia y, en particular, se obliga a:
 - ✓ Facilitar al Consorci la información establecida por la Ley 19/2014, de 29 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno y cualquiera de otra que le sea requerida de acuerdo con la normativa vigente.
 - ✓ Comunicar al Consorci las posibles situaciones de conflicto de intereses u otras análogas de las que tenga conocimiento que afecten, directa o indirectamente, a la presente contratación y puedan poner en riesgo el interés público.
 - ✓ Por conflicto de intereses se entiende cualquier situación en la que el personal al servicio del órgano de contratación, que además participe en el desarrollo del procedimiento de licitación o pueda influir en su resultado, tenga directa o indirectamente un interés financiero, económico o personal que pueda parecer que compromete su imparcialidad e independencia en el contexto de dicho procedimiento de licitación.
 - ✓ No celebrar ningún acuerdo con otros operadores económicos que, en el marco de la presente contratación, no respete los principios de libre mercado y de competencia competitiva, absteniéndose de realizar ninguna práctica colusoria.
 - ✓ Abstenerse de realizar, fomentar, proponer o promover cualquier tipo de práctica corrupta que afecte o pueda afectar a la relación contractual en los términos previstos en el Código Penal vigente en cada momento.
42. La concesionaria tendrá que estar en posesión de cuantas acreditaciones/habilitaciones legales sean necesarias para desarrollar correctamente el objeto del contrato.
43. Satisfacer puntualmente los pagos en que se encuentra obligado y, en su caso, abonar los intereses de demora por el retraso en los pagos derivados del presente contrato en más de una semana, al tipo oficial de interés vigente en el momento de producirse el impago y aplicados desde el día en que había que realizar el pago hasta que se haya efectuado. La aplicación de estos intereses será automática, sin que sea necesario hacer un requerimiento previo.

44. Sufragar por su cuenta directa y exclusiva los gastos ordinarios y extraordinarios de carácter tributario, de suministros, de servicios y de personal.
45. Utilizar la leyenda **Bar-Restaurante del Museu Marítim de Barcelona** en los tickets de caja.
46. Designar a un interlocutor con el Consorci con el fin de gestionar los servicios mencionados.
47. Reponer el material del bar-restaurante (utensilios, menaje, material fungible, etc.) y ocuparse del mantenimiento de los equipos. Los equipos y máquinas deberán conservar en todo momento las condiciones de seguridad. Si resulta necesario incorporar nuevos equipos o sustituir los existentes, los nuevos equipos dispondrán de marcado CE.
48. No enajenar los bienes afectos a la prestación de los servicios objeto de la contratación, ni destinarlos a finalidades diferentes a las previstas.
49. Cumplir la normativa legal, las reglamentaciones generales y, especialmente, las sanitarias y las relativas a la explotación del negocio, de policía, trabajo y seguridad de las personas y las cosas.
50. Someterse en todo momento a las indicaciones e instrucciones dictadas por el Consorci por medio de sus representantes, especialmente, las observaciones referentes a deficiencias en los servicios prestados que puedan repercutir en la imagen del Museu.
51. Informar al Consorci de todas las notificaciones, reclamaciones o sanciones de carácter laboral o fiscal relativas al objeto de contrato.
52. Facilitar toda la documentación solicitada sobre ingresos y gastos del servicio con las cuentas anuales.
53. Presentar la relación con nombres y apellidos, fecha de ingreso en la empresa y número de DNI de todas las personas que ejecutarán las prestaciones, además de acreditar su afiliación y situación de alta en la Seguridad Social, presentando, cuando se le requiera para los servicios administrativos del Consorci, los TC correspondientes.
54. Extinguida la contratación, desalojar los bienes que son objeto y dejarlos libres y devolver al Museu en perfecto estado de funcionamiento todo el mobiliario y utensilios. Si el desalojo no se produjera de forma voluntaria, se efectuará el lanzamiento, que será estrictamente administrativo y sumario, en los términos previstos por la ley.
55. La recepción de las mercancías y materias primas deberá realizarse entre las 7.00 y las 10.00 horas, de lunes a domingo.
56. Abonar el canon fijo mensualmente y el canon variable anualmente en los plazos acordados.
57. Proporcionar al Consorci un medio de comunicación con una dirección de correo electrónico, que servirá para el contacto continuo ante necesidades o peticiones específicas. A los correos electrónicos enviados por el Consorci. Se dará respuesta a los correos electrónicos enviados por el Consorci lo antes posible, sin exceder las 24 horas.
58. Los gastos que irán a cargo de la concesionaria son:
 - Instalaciones, contrataciones y todos los permisos o autorizaciones necesarios para concertar los diversos suministros complementarios de su actividad.

- Costes generales por los consumos mensuales de suministros utilizados, excepto agua, gas, electricidad, climatización y teléfono.
- Limpieza de los espacios interiores de los servicios (cocina y vestuarios).
- La vigilancia extra de los espacios afectos a los servicios y, especialmente, en los actos que se celebren fuera del horario habitual.
- La reposición del mobiliario, las estanterías y otros elementos necesarios para el buen funcionamiento de los servicios, así como el mantenimiento y la reposición de los aparatos de iluminación instalados.
- Contratar y mantener en vigor los seguros señalados en la cláusula 2.16) del Pliego de cláusulas administrativas particulares.
- Los derivados del alquiler y uso de locales externos en el recinto de las Drassanes Reials.
- Proporcionar el personal a subrogar cuando finalice el contrato, siempre que el convenio de aplicación sea obligatorio.
- Aquellos otros gastos necesarios para el funcionamiento del servicio a explotar.

17. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONSORCI DE LES DRASSANES REIALS I MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

Serán **derechos** del Consorci los siguientes:

1. El Consorci tendrá acceso a todas las dependencias y requerirá de la concesionaria las informaciones y/o documentación que considere oportunas. Asimismo, podrá convocar reuniones que crea convenientes con la concesionaria.
2. Se reserva el derecho de colaborar en la ejecución de cualquier obra, modificación, restitución o adecuación que proponga la concesionaria.
3. Podrá dar difusión del servicio de bar-restaurant y/o editar material relacionado con este servicio.
4. El Consorci se reserva el derecho de controlar e inspeccionar el funcionamiento y el estado de los muebles, utensilios, etc. del servicio de bar-restaurant, previa comunicación de la visita.
5. Establecerá un mecanismo de inspección completa anual y requerirá, de la concesionaria, las informaciones que estime oportunas.
6. Podrá convocar las reuniones que crea convenientes con la concesionaria.
7. El Consorci puede extinguir la concesión antes del vencimiento del plazo estipulado, de forma unilateral, atendiendo al interés público.
8. El Consorci designará a un responsable para la comunicación y la gestión de los servicios con la concesionaria.
9. Ordenar discrecionalmente el servicio y establecer las modificaciones de los servicios que aconseje el interés público.
10. Imponer a la concesionaria las penalidades procedentes por los incumplimientos que cometa en la prestación del servicio o en la utilización de los bienes, en aplicación del régimen de penalidades establecido en la cláusula 2.6 del Pliego de cláusulas administrativas particulares.

11. Conocer todas las reclamaciones presentadas por los usuarios de los servicios a efectos de dirimir la correspondiente responsabilidad.
12. Vigilar que se están adoptando las normas organizativas, de higiene y de prevención establecidas por las autoridades competentes.
13. Controlar, supervisar e inspeccionar el servicio y las instalaciones y dar instrucciones a la empresa concesionaria de acuerdo con la ley. En caso de deficiencias en la prestación, podrá avisar a la concesionaria a fin de que las enmiende. El caso omiso por parte de esta a las indicaciones recibidas es causa de resolución del contrato.
14. Realizar, si lo cree conveniente, revisiones de calidad y encuestas a los usuarios/as, que podrán servir como indicadores del cumplimiento del servicio.
15. Comprobar y fiscalizar las facturas, libros de contabilidad y documentos de cualquier clase que considere necesarios para la determinación del volumen de ingresos y de gastos, si lo considera conveniente.

Serán **obligaciones** del Consorci las siguientes:

1. El Consorci se compromete a encargarse del pago de los gastos de los trabajos y obras de mantenimiento de las dependencias del servicio de bar-restaurante.
2. El servicio de vigilancia en horario de apertura del Museu.
3. Autorizar expresamente la venta de nuevos productos, la sustitución o supresión de los productos que se ofrecen en el bar-restaurante que figuran en las listas del anexo II del presente pliego.
4. Pondrá a disposición de la concesionaria, en el momento de formalizar el contrato administrativo, los espacios objeto de concesión, que se delimitan a la cláusula 3 del presente pliego.
5. Velar por el mantenimiento de las condiciones adecuadas de confort de las instalaciones, indicando a partir de qué fechas o condiciones climáticas hay que poner en marcha o apagar la calefacción o el aire acondicionado en las instalaciones.
6. El Consorci asumirá los gastos de suministro (agua potable, electricidad, climatización y limpieza del espacio donde están ubicadas las mesas, tanto interiores como del jardín).
7. Proyectar, en los monitores instalados en el bar-restaurante, el contenido de las actividades que ofrece el Museu.

18. VERIFICACIONES Y CONTROLES DE CALIDAD E HIGIENE.

La calidad es un aspecto fundamental, motivo por el que el Consorci debe realizar un seguimiento y control con el fin de garantizarlo.

Los elementos a tener en cuenta para medir la calidad del servicio son, entre otros: la sostenibilidad, profesionalidad, aspecto de los empleados, trato y servicio a los clientes, higiene y pulcritud de la comida e instalaciones, adecuación de la temperatura del local, rapidez en el servicio, calidad e innovación de las comidas y materias primas.

También se verificará que los precios de venta de los productos no excedan a los precios expuestos al público para su información, y que los precios de venta al público, IVA incluido, no se aumenten más del 5 % en caso de que se sirvan en el jardín.

19. CONDICIONES DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Con respecto a las medidas de control sanitario alimentario, la concesionaria velará por el cumplimiento de las siguientes condiciones:

1. Recepción de materias primas: Todas las materias primas tienen que estar identificadas correctamente, sin poder ser origen de contaminaciones endógenas de las comidas elaboradas y adecuadas a lo establecido en las normativas específicas.
2. Almacenaje de materias primas: Impedir, en el proceso de almacenaje, la contaminación de las materias primas y el crecimiento de microorganismos y velar sistemáticamente por el estado higiénico de los almacenes y cámaras, incluido el control de la temperatura.
3. Manipulación: Evitar que las materias primas sean causa de contaminación de las comidas elaboradas por cruces entre zonas, superficies, utensilios o manipuladores de productos crudos y cocidos y/o productos limpios y sucios.
4. Elaboración: Comprobar y fomentar la aplicación de prácticas de trabajo correctas que minimicen la contaminación de los alimentos elaborados y/o la proliferación microbiana y favorezcan la destrucción de los agentes patógenos.
5. Acondicionamiento de las comidas elaboradas y preparadas: Deben estar protegidas y conservadas correctamente, con el fin de evitar posibles contaminaciones en las etapas de almacenaje y distribución para el consumo.
6. Almacenaje y evacuación de residuos: Evitar la contaminación cruzada entre residuos y alimentos, teniendo en cuenta, dentro de los procedimientos a seguir, los procesos de reciclaje.
7. Higiene del local, instalaciones y utensilios: Impedir la contaminación directa o indirecta de los alimentos por falta o insuficiencia de limpieza y desinfección del local, instalaciones, equipos y utensilios, asegurando que no se permita la entrada de animales domésticos en las instalaciones de almacenaje y manipulación de alimentos y usando productos que respeten el medio ambiente.
8. Higiene del personal: Adopción, por parte del personal manipulador, de actitudes y comportamientos sanitariamente correctos.
9. Educación sanitaria: Instrucción adecuada y continua a los trabajadores sobre higiene personal y manipulación higiénica de los alimentos.
10. Recogida selectiva de los desperdicios y la basura, de acuerdo con el nivel de implantación municipal de recogida de los desperdicios.

16. MENAJE

En el bar-restaurante no se podrá utilizar, para uso del público, material de plástico para las vajillas, cubiertos, vasos o copas.

En relación con los productos que se consuman en las mesas del restaurante en el menú del mediodía o cena, estos no podrán servirse con vajilla, cubertería y recipientes de un solo uso.

El resto de productos que se sirvan para llevar se tendrán que entregar, obligatoriamente, en vasos, vajilla y cubiertos biodegradables, reciclables y/o reciclados o de materiales compostables. En ningún caso los utensilios y recipientes podrán ser de plástico.

No estará permitida la instalación o almacenaje de elementos de servicio fuera de los espacios del Museu destinados a estos efectos por el presente contrato, especificados en el **anexo 1**.

17. EXCLUSIVAS DE PRODUCTOS

En el supuesto de que la Dirección del Consorci llegue a acuerdos de patrocinio que impliquen el mantenimiento de determinadas exclusivas de productos que afecten al servicio de bar-restaurante, la concesionaria deberá aceptarlas y respetarlas en la forma debida.

El Consorci notificará por escrito cualquier acuerdo de este tipo a la concesionaria, definiendo a partir de qué momento se hace efectiva la exclusividad y los contactos comerciales que habrá que mantener desde el momento que se indique.

18. RESPONSABLES DEL SERVICIO

El contratista nombrará a un responsable de cocina y a uno de sala, y ambos serán responsables directos del servicio de restaurante. Estos tendrán una experiencia mínima de 1 año en sus respectivas tareas.

19. COMUNICACIÓN

Toda la comunicación generada por la concesionaria, tanto interna como externa, tendrá que estar, como mínimo, **en catalán y castellano**.

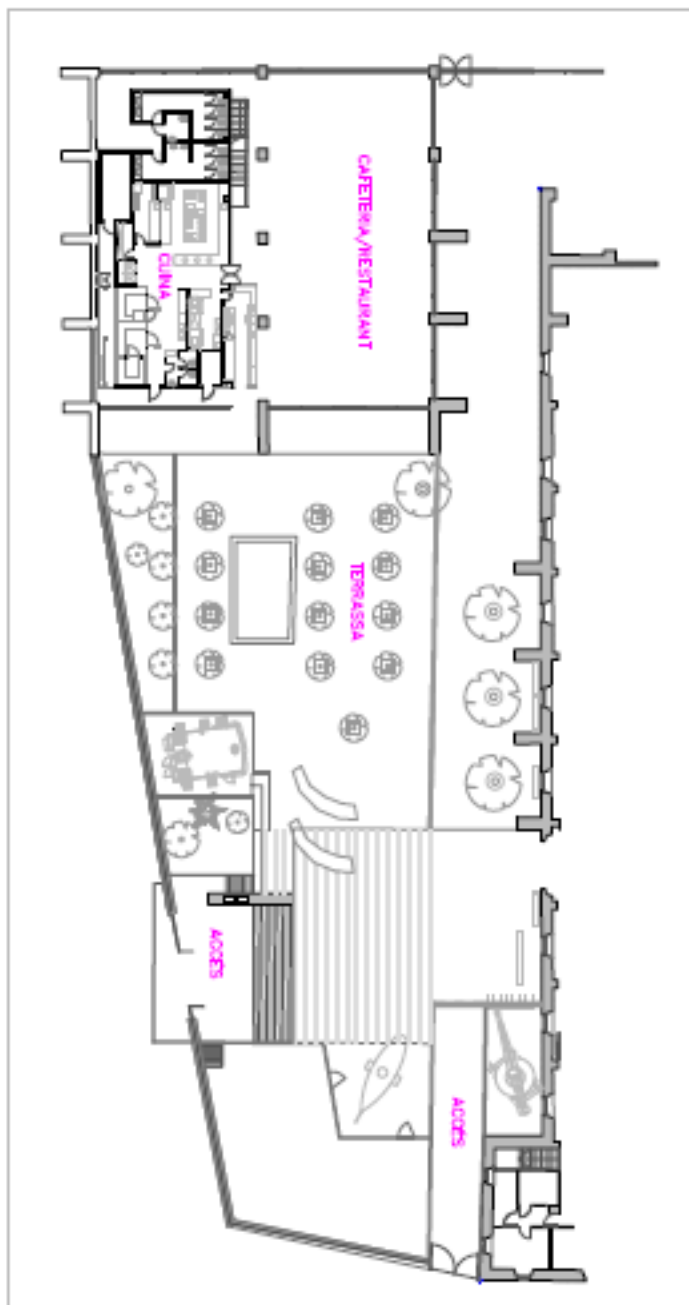
El Museu Marítim de Barcelona se compromete a indicar, en los elementos de comunicación y difusión del Museu que lo permitan, la existencia de los servicios, así como su ubicación en los elementos de señalización interna del Museu.

20. INCUMPLIMIENTOS

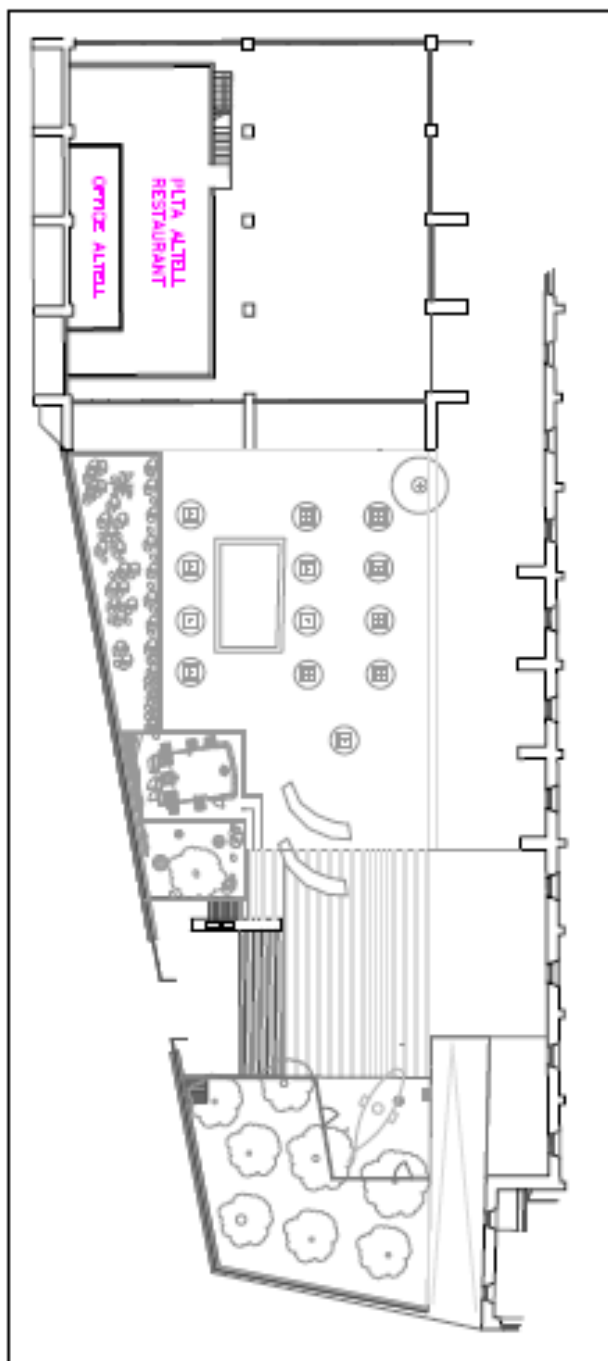
Derivados de las verificaciones y de los controles de calidad realizados, se determina una serie de incumplimientos que generarán las penalidades establecidas en la cláusula 2.6) del Pliego de cláusulas administrativas particulares de esta contratación.

Barcelona,

La gerente
Maria José Fajardo

ANEXO I. PLANO DEL ESPACIO RESERVADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE**ESPACIO BAR-RESTAURANTE Y TERRAZA DEL JARDÍN**

ESPACIO ALTILLO DEL BAR-RESTAURANTE



ANEXO II. LISTADO DE PRODUCTOS OBLIGATORIOS QUE HAY QUE OFRECER POR PARTE DE LA CONCESIONARIA.

Se adjunta una lista de productos que, **como mínimo**, habrá que ofrecer en el servicio de bar-restaurante con los precios máximos. La concesionaria podrá ofrecer otros productos, previa autorización del Consorci.

SERVICIO/PRODUCTO	IMPORTE PRECIO UNITARIO MÁX. IVA EXCLUIDO	TIPO IVA	IMPORTE IVA	TOTAL IMPORTE PRECIO UNITARIO MÁX. IVA INCLUIDO
Menús				
Menú ordinario	14,55 €	10 %	1,45 €	16,00 €
Menú ejecutivo	25,45 €	10 %	2,55 €	28,00 €
Medio menú	9,10 €	10 %	0,90 €	10,00 €
Bocadillos fríos				
Bocadillo embutidos o queso	2,27 €	10 %	0,23 €	2,50 €
Bocadillo de atún	3,00 €	10 %	0,30 €	3,30 €
Mollete vegetal de atún	3,18 €	10 %	0,32 €	3,50 €
Bocadillo de anchoas	4,09 €	10 %	0,41 €	4,50 €
Bocadillo de tortilla de patata	3,18 €	10 %	0,32 €	3,50 €
Mollete de embutido o queso	2,27 €	10 %	0,23 €	2,50 €
Bocadillos calientes				
Bikini	2,27 €	10 %	0,23 €	2,50 €
Bocadillo de lomo	3,55 €	10 %	0,35 €	3,90 €
Bocadillo de beicon	3,18 €	10 %	0,32 €	3,50 €
Bocadillo de sobrasada	3,27 €	10 %	0,33 €	3,60 €
Tortilla francesa	3,09 €	10 %	0,31 €	3,40 €
Frankfurt	2,45 €	10 %	0,25 €	2,70 €
Bikini sobrasada y queso	2,36 €	10 %	0,24 €	2,60 €
Bikini jamón salado y brie	3,09 €	10 %	0,31 €	3,40 €
Repostería				
Cruasán	1,55 €	10 %	0,15 €	1,70 €
Magdalena	1,32 €	10 %	0,13 €	1,45 €
Dónuts	1,50 €	10 %	0,15 €	1,65 €
Bebidas sin alcohol				
Agua pequeña	0,91 €	10 %	0,09 €	1,00 €
Agua grande (1½ l)	1,45 €	10 %	0,15 €	1,60 €
Refrescos (33 cl)	1,64 €	10 %	0,16 €	1,80 €

SERVICIO/PRODUCTO	IMPORTE PRECIO UNITARIO MÁX. IVA EXCLUIDO	TIPO IVA	IMPORTE IVA	TOTAL IMPORTE PRECIO UNITARIO MÁX. IVA INCLUIDO
Batido de cacao	1,36 €	10 %	0,14 €	1,50 €
Zumos (33 cl)	1,55 €	10 %	0,15 €	1,70 €
Café solo (normal/descafeinado)	1,18 €	10 %	0,12 €	1,30 €
Café con leche	1,45 €	10 %	0,15 €	1,60 €
Café con hielo	1,23 €	10 %	0,12 €	1,35 €
Cortado	1,27 €	10 %	0,13 €	1,40 €
Té e infusiones	1,32 €	10 %	0,13 €	1,45 €
Bebidas con alcohol				
Cerveza (33 cl)	1,64 €	10 %	0,16 €	1,80 €
Vaso de vino de la casa	1,36 €	10 %	0,14 €	1,50 €
Vaso de ron	3,18 €	10 %	0,32 €	3,50 €
Vaso de coñac	3,18 €	10 %	0,32 €	3,50 €
Vaso de güisqui	5,00 €	10 %	0,50 €	5,50 €
Tapas y aperitivos				
Aceitunas rellenas (15 unidades)	2,00 €	10 %	0,20 €	2,20 €
Boquerón (5 piezas)	2,18 €	10 %	0,22 €	2,40 €
Mejillones vapor/marinera	3,64 €	10 %	0,36 €	4,00 €
Ración tortilla de patatas y pan con tomate	2,91 €	10 %	0,29 €	3,20 €
Berberechos	5,82 €	10 %	0,58 €	6,40 €
Patatas bravas	2,00 €	10 %	0,20 €	5,00 €
Packs asociados al alquiler del Auditorio				
<i>Packs de desayunos (coffee-break) (cafés, zumos, pastas, cafés, bocadillos pequeños, etc.) (por persona)</i>	9,55 €	10 %	0,95 €	10,50 €
<i>Packs de picoteo o bandejas business (refrescos, agua, zumos, nuggets, croquetas, fruta, embutidos, sándwiches, etc.) (por persona)</i>	21,82 €	10 %	2,18 €	24,00 €

ANEXO III. MOBILIARIO, ELECTRODOMÉSTICOS, MENAJES Y UTENSILIOS

La concesionaria aportará la maquinaria, el mobiliario y los utensilios que se necesiten para el correcto funcionamiento de los servicios del bar-restaurant y se encargará de su mantenimiento y, en su caso, sustitución. Ninguno de estos elementos puede incluir publicidad sin autorización del Consorci.

Podrá utilizar los elementos adscritos al bar-restaurant pertenecientes al Consorci que se enumeran en la siguiente relación:

Zona	Cantidad	Mobiliario, material, equipamiento.
Esteras	3	Esteras de pie, en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones 2200 x 500 x 1800 mm
	1	Esteras de pie, en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones: 1000 x 500 x 1800 mm
	2	Esteras de pie, en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones: 1500 x 500 x 1700 mm
	1	Esteras de pie, en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones: 1300 x 500 x 1700 mm
	2	Esteras de pie, en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones: 1800 x 300 x 1700 mm
Cámaras	1	Cámara basuras. Marca ZANOTI. Dimensiones: 1500 x 1800 x 2300 mm
	1	Cámara congelación. Marca ZANOTI. Dimensiones: 1800 x 1800 x 2300 mm Split BT 24
	2	Cámara conservación. Marca ZANOTI. Dimensiones: 1800 x 1800 x 2300 mm
Zona condimentación (zona comida caliente)	1	Cocina monobloque. Marca ADISA. Serie modular 800. Modelo M6080F2
	1	Freidora V-2200 eléctrica con dos cubetas
	1	Armario inferior con puerta. Dimensiones: 600 x 800 x 850 mm Panel inox en la parte trasera
	1	Módulo neutro. Marca ADISA. Serie modular 800. Inox.
	1	Armario inferior abierto. Pies en acero inox con altura regulable. Dimensiones: 600 x 800 x 850 mm Panel inox en la parte trasera.
	1	Módulo plancha acero en gas. Marca ADISA. Serie modular 800. Modelo M6080FTG. Armario inferior abierto. Panel inox en la parte trasera.
	1	Módulo plancha cromada en gas. Marca ADISA. Serie modular 800. Modelo M6080FTGCR. Armario inferior abierto. Dimensiones: 600 x 800 x 850 mm Panel inox en la parte trasera.

	2	Módulos paellers: Marca ADISA. Serie modular 800. Modelo M8080PAE10. Armario inferior abierto. Dimensiones: 800 x 800 x 850 mm Panel inox en la parte trasera.
	4	Módulos de dos fuegos vivos. Marca ADISA. Serie modular 800. Modelo M80802FV + FONAG. Un módulo dispone dos quemadores de 7 kW. Panel inox en la parte trasera.
	2	Módulos neutros. Marca ADISA. Serie modular 800. Modelo M4080. Dimensiones: 400 x 800 x 850 mm Panel inox en la parte trasera.
	1	Módulo baño maría: Marca ADISA. Serie modular 800. Modelo M8080BM. Formado por una cubeta de acero inox de 1,5 mm de grosor con dos recipientes G. N. Panel inox en la parte trasera. Dimensiones: 800 x 800 x 850 mm
	1	Campana extractora de humos cocina automática y manual: Marca Protech-T 2260
	1	Extinción de incendios campana: Central 4700 + extintores
	1	Horno: Marca Rational SCC-102 WF gas
	1	Campana extractora mural humos para el horno: BR-1300. Dimensiones: 1300 x 1200 mm
	1	Mueble mural refrigerado/neutro: Medidas 4480 x 700 x 850 mm Construido en acero inox AISI 304 18/10 satinado. Tiene los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> • Módulo de 1320 mm con 1 estante base + trasera. • Módulo de 1410 mm con 1 estante base + trasera. • Espacio inferior para mesa fría de 1750 mm. • Mueble a medida refrigerado de 3 puertas, en motor a distancia, con guías para bandejas GN o pasteleras 600 x 400 • Grifo 2 aguas monomando manecilla corta caño 215 x 155 mm para el mueble anterior.
	1	Mueble mural refrigerado/neutro: Medidas 3110 x 700 x 850 mm. Construido en acero inox AISI 304 18/10 satinado. Tiene los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> • Módulo de 600 con 1 estante base + trasera. • Espacio inferior por cubo de restos. • Espacio inferior para mesa fría de 1750 mm. • Módulo de 1750 mm con 1 estante base + trasera. • Espacio inferior para mesa fría de 1750 mm. • Mueble a medida refrigerado de 3 puertas, en motor a distancia, con guías para bandejas GN.
	1	Mueble caliente central pasante: Mueble central a medida 3800 x 700 x 850 mm Construido en acero inox AISI 304 18/10 satinado, compuesto en su parte inferior por los

		<p>siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 módulo neutro de 2000 mm con 1 estante base + 1 intermedio con trasera vista • 1 módulo caliente estándar estante base + intermedio, puertas correderas pasantes de 1800 x 700 x 850 mm
	3	Lámpara infrarrojo de cobre decorativa 220 v 50 Hz. Color tulipán: Bright cooper
	1	<p>Mueble mural refrigerado/neutro: L-3100 Construido en acero inox AISI 304 18/10 satinado, compuesto en su parte inferior por los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Módulo de 600 mm con 1 estante base + trasera. • Espacio inferior para cubo de restos. • Espacio inferior para mesa fría de 1750 mm. • Mueble a medida refrigerado de 3 puertas, en motor a distancia, con guías para bandejas GN. • Grifo de 2 aguas monomando con manecilla corta caño 215 x 155 mm Para mueble anterior.
	1	Congelador horizontal portátil.
	1	Estante de paso: Encimera central a medida 1220 x 310 x 60 mm
	1	Estantería lineal aluminio-polietileno: Modelo KIT 169 4 niveles. Dimensiones: 1259 x 500 x 1760 10 estantes regulables en altura cada 150 mm 12 estantes regulables en altura de 2000.
Zona de lavado	1	Mesa de desbroce/prelavado en forma "L" 1700 x 600/1600 x 750 x 850 mm
	1	Estante cestas lavado: PCR-2400 Estante de sobremesa estándar para cestas de lavado 2100 x 500 x 500 mm
	1	Ducha en 2 aguas con grifo DM. Grifo ducha mezclador monomando 2 aguas con grifo para mesa anterior.
	1	Tren de lavado y secado. 1600 platos/hora
	1	Mesa de salida del lavaplatos. TSR-1200
	1	Equipo osmosis inversa: Romatik XS Comercial Fontana 750
	1	Secadora y abrillantadora de cubiertos: Modelo Antar
	1	Estantería lineal aluminio-polietileno: Modelo KIT 169 4 niveles.
	1	Lavavasos: Marca Winterhalter modelo UCL-UC-L lavavajillas de carga frontal.
	1	Equipo descalcificador Watermarkseries
Zona de barra bar	1	Mueble cafetero. Acero inoxidable 18/10 AISI 304
	1	Fabricador de cubitos: Marca ICEMATIC. Modelo NM-45
	2	Transmostrador frío. Acero inoxidable AISI 304
	1	Botellero 4 puertas: Masterchef. Dimensiones: 1950 x 550

		x 850 mm
	1	Sotabanco bajo barra. Acero inoxidable 18/10 AISI 304
	1	Botellero 3 puertas. Masterchef. acero inoxidable AISI
	1	Lavavajillas. Marca JEMI Mod. GS-4/2 D. Dimensiones: 460 x 535 x 724 mm
	1	Vitrina de cristal refrigerado para bocadillos y pastas
	1	Mesa contra barra cafetera
	1	Moulinet
	1	TPV y máquinas de pedidos
Zona altítillo (Equipamiento Office)	1	Mueble cafetero. Acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones 1500 x 570 x 1050 mm
	1	Armario frío: Acero inoxidable AISI 304. Dimensiones: 2085 x 695 x 2030 mm
	1	Carro armario caliente: Marca EDESA. Modelo CCB-40. Dimensiones: 850 x 1480 x 1760 mm
	1	Mesa preparaciones: Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304, en forma de "L". Dimensiones: 1900/3700 x 700 x 850 mm
	1	Estante sobremesa: Acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones: 3000 x 400 x 700 mm
	1	Mesa desbarazado: Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones: 3000 x 700 x 850 mm
	1	Estante bandejas: Acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensiones: 2900 x 500 x 850 mm
	2	Estantería aluminio 1,30 x 1,80 x 0,50 m
	1	Lavavajillas: Modelo CF-50 ADLER
	1	Microondas Samsung 800 W
	1	Molinillo café Macap
	7	Módulos estantería de 2'5 x 0'8 x 0'6 m
	1	Módulo estantería en "L"
	5	Vitrinas/estantería pintadas en gris. De medidas 2'5 x 0'8 x 0'40 en la parte alta y 2'5 x 0'8 x 0'6 en la parte baja con puertas de cristal.
	7	<i>Puffs</i> de diferentes colores
	2	Mesas metálicas redondas 80 cm
	5	Mesas metálicas redondas bajas para sofás.
	3	Mesas Moritz negras
	6	Sillas metálicas negras
	4	Sofás en forma de ola azules (2 de 2 m y 2 de 1 m)
	3	Lámparas de pie con 4 patas de madera.
	1	Mesa de madera rectangular de 5 m x 0'80 m
	21	Mesas rectangulares de 0'80 x 0'80 m
	99	Sillas de madera
	4	Sillitas elevadas para niños.
	Zona altítillo (equipamiento Office)	9
	13	Mesas madera enfundadas 0'80 x 0'80 m

	36	Sillas de madera.
Zona jardín-terraza (equipamiento)	4	Butacas plástico
	2	Mesas en forma de cubo de plástico
	2	Mesas redondas metálicas 1 m
	10	Mesas metálicas 1'20 x 0'70 m
	10	Mesas metálicas 0'80 x 0'80 m
	62	Sillas metálicas
	5	Mesas Moritz 0'80 x 0'80 m
	32	Sillas metálicas Moritz
	6	Parasoles estructura metálica base cuadrada

La relación inventariada de bienes muebles propios del Consorci y afectos al servicio de bar será objeto de actualización periódica anual de forma conjunta por ambas partes antes de la finalización del presente contrato.

ANEXO IV. CONSUMOS DE SUMINISTROS

Los gastos de los consumos de gas, electricidad, agua, teléfono y la conexión en internet son a cargo del Consorci. Asimismo, el Consorci se hará cargo de la climatización del interior del bar-restaurante, la limpieza de los espacios comunes (cristaleras, pavimento, servicios, terraza, servicio de desatasco de las cañerías de residuos de la grasa, etc.) y el tratamiento de las plagas, de acuerdo con la información detallada en el PPT de la presente contratación.

ANEXO V. MEMORIA ECONÓMICA

Antecedentes

El Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona se constituí el día 1 de febrero de 1993 entre el Ayuntamiento de Barcelona, la Diputación de Barcelona y la Autoridad Portuaria de Barcelona, con la finalidad de llevar a cabo la rehabilitación y conservación del edificio de los Drassanes Reials, realizar actividades de promoción de la cultura marítima y de interés ciudadano, gestionar el Museu Marítim y coordinar la gestión de las tareas que se desarrollaran, de acuerdo con los Estatutos que se aprobaron en este mismo acto constitutivo.

El Consorci se creó como una entidad pública de carácter asociativo y de naturaleza voluntaria, con carácter local y personalidad jurídica propia.

El Consorci, ubicado en la avenida de les Drassanes, s/n de Barcelona, dispone de un espacio destinado a bar-restaurante y, en concordancia con los objetivos mencionados anteriormente, da servicio a varios usuarios (trabajadores, turistas, docentes y alumnos que visitan el Museu, etc.).

El bar-restaurante del Museu Marítim tiene que ser un espacio de reuniones, de descanso, abierto a iniciativas y para disfrutar de la gastronomía catalana, ofreciendo la máxima calidad sin excluir a nadie. Tiene que ofrecer un servicio de calidad con una cocina alineada con la imagen del Museu Marítim para atraer a los visitantes y al público local, que podrán el entorno privilegiado de este espacio.

Con motivo de la finalización, el 31 de julio de 2024, de la vigencia del actual contrato para explotar el servicio (n.º de expediente 2014_EXP_F204_0000353), hay que iniciar un nuevo expediente de contratación para garantizar la continuidad del servicio de bar-restaurante.

Propuesta y objetivo de la gestión

Las actividades y los servicios que se prestan en el Consorci requieren la presencia efectiva de un servicio de bar-restaurante, a partir de las instalaciones ya existentes de cocina y salas de comedor y adaptado a cada modalidad de público-usuario, concretamente: empleados/as, turistas, visitantes del Museu, alumnos, docentes y público en general.

Con esta variedad de usuarios, es necesario establecer dos modalidades de servicio: servicio de bar-cafetería y servicio de restaurante (comidas y cenas), con un horario establecido.

El Consorci no dispone de personal para gestionar directamente este servicio ni, por otra parte, de la tipología de los puestos de trabajo, horario, contratación laboral y especialización, necesarios para la gestión de un servicio de estas características. Por este motivo, se propone la gestión indirecta a través de la contratación de la gestión de servicios, en la modalidad de concesión de servicio, dado que, en este caso, como se evidenciará en el estudio económico incluido en esta misma memoria, el contratista prestará la gestión del servicio asumiendo el riesgo operacional, tal como establece el artículo 5.1.b) de la Directiva 2014/23/UE relativa a la adjudicación del contrato de concesión. Esta modalidad garantiza la calidad del servicio mediante la determinación de las condiciones y los compromisos en los pliegos de condiciones técnicas, administrativas y económicas que regulan este contrato y que, en todo caso, confieren al Consorci la potestad de supervisión y control de la gestión de la prestación del servicio.

Estudio económico

Este estudio es una previsión de los ingresos y gastos del bar-restaurante del Museu Marítim de Barcelona, de acuerdo con la documentación presentada por la actual concesionaria sobre los datos provenientes del informe económico del año 2022, de la auditoría de 2021 y de las cuentas de explotación del periodo 2016-2022. Asimismo, se ha considerado el impacto de la pandemia por COVID-19 entre los años 2020 y 2021.

Estimación de ingresos

Como fuente de ingresos, la concesionaria cobra los precios de los productos y comidas del bar-restaurante (desayunos, menús mediodía y cenas). La concesionaria puede aumentar el número de productos mínimos obligatorios. Además, podrá tener como ingreso los posibles pedidos de *catering* que puedan encargar directamente el Consorci, las empresas o las entidades que alquilen los espacios del Consorci.

Con respecto a la estimación de los ingresos, se ha realizado una estimación fundamentada en el posible público del servicio de bar-restaurante y la capacidad del espacio.

Se ha estimado una previsión de ingresos para los próximos 4 años, contemplando:

- a) Un incremento de la oferta del servicio que permite la ampliación del servicio de restauración, de forma habitual, al servicio de cenas y, por lo tanto, el servicio de bar-restaurante se podrá alargar más allá de las 20 h y hasta las 23 h actuales.
- b) Permitir de forma habitual el uso del servicio de bar y restauración en la zona de la terraza-jardín, a menos que haya algún acto o actividad propia del Museu.
- c) Incrementar la prestación de servicio en el altillo del bar-restaurante. Se estima una inversión en mobiliario que comportará un incremento del espacio para poder prestar el servicio.

Ante este escenario, se estima que el volumen de negocio del servicio del bar-restaurante se pueda incrementar notablemente, debido no solo a las mejoras antes mencionadas, sino a la tendencia de crecimiento que el sector del turismo y la restauración están teniendo en Barcelona en el año en curso y que está previsto que tengan en los próximos años.

Atendiendo a las previsiones, se ha considerado:

- Un incremento de los ingresos debido al incremento del espacio disponible y a la mejora de la calidad del servicio del 10 %.
- Un incremento debido al hecho de añadir el servicio de cenas del 10 %.

En las previsiones de ingresos, se ha tenido en cuenta la evolución prevista del IPC:

- IPC Cataluña 2022: 5,2 %
- Previsión IPC anual 2023: 4,4 %
- Previsión IPC anual 2024: 3,0 %
- Previsión IPC anual 2025: 2,5 %
- Previsión IPC anual resto de años 2,5 %

Cabe mencionar que, actualmente, los gastos correspondientes a los consumos de agua, electricidad gas, etc. los asume el Consorci, por lo que no es posible cuantificar de forma independiente los gastos por este concepto, por no disponer de un contador específico para el servicio de bar-restaurante, aunque también supondría un ahorro para la concesionaria.

Estimación de gastos

Tomando como referencia los datos de explotación de los últimos años proporcionados por la empresa concesionaria actual, los gastos para la gestión del mencionado servicio son, por orden de importancia: el sueldo del personal, el aprovisionamiento (alimentos, material de limpieza y fungibles) y el canon fijo mensual y el canon anual variable.

Para el cálculo de los gastos de personal se han tenido en cuenta los datos provenientes del informe económico de 2022, de la auditoría de 2021 y de las cuentas de explotación para el periodo 2016-2022.

Con respecto a la evolución de los gastos de personal y de acuerdo con el convenio colectivo interprovincial del sector de la industria de hostelería y turismo de Cataluña, se toma como referencia un incremento del 3 % de las mesas del año 2022, y las del 2024 con un incremento del 2 % sobre las mesas del año 2023. Para los años siguientes, se ha considerado un incremento del 2 %.

Atendiendo a las previsiones de incremento de ingresos por ampliación de espacios, se ha considerado que también comportará:

- Un incremento de los gastos debido al incremento de usuarios para la ampliación del espacio y de la calidad del 5 %. El incremento es menor que en el caso de los ingresos, dado que parte del personal no variará.
- Un incremento de los gastos por ampliación del servicio de cena del 8 %.

Del análisis de los datos y de acuerdo con los datos económicos proporcionadas por la actual concesionaria y considerando los factores de crecimiento mencionados, se procede a realizar una previsión económica para los años de vigencia inicial de la nueva contratación, sin perjuicio de la fecha de inicio del contrato:

INGRESOS	2023 (AÑO BASE)	2024	2025	2026	2027	2028
Ventas	694.605 €	725.168 €	746.923 €	765.596 €	784.736 €	804.354 €
Incremento debido al incremento del espacio disponible (10 %)	104.191 €	108.775 €	112.038 €	114.839 €	117.710 €	120.653 €
Incremento debido al servicio de cena (10 %)	69.461 €	72.517 €	74.692 €	76.560 €	78.474 €	80.435 €
TOTAL	868.256 €	906.460 €	933.653 €	956.995 €	980.920 €	1.005.443 €

GASTOS	2023 (AÑO BASE)	2024	2025	2026	2027	2028
Gastos de personal	320.119 €	326.521 €	333.052 €	339.713 €	346.507 €	353.437 €
Aprovisionamientos	320.064 €	334.146 €	344.171 €	352.775 €	361.594 €	370.634 €
Otros gastos de explotación	54.444 €	56.839 €	58.544 €	60.008 €	61.508 €	63.046 €
Incremento debido al incremento del espacio disponible (5 %)	34.731 €	35.875 €	36.788 €	37.625 €	38.480 €	39.356 €
Incremento debido al servicio de cena (8 %)	55.570 €	57.401 €	58.861 €	60.200 €	61.569 €	62.969 €
TOTAL	784.928 €	810.783 €	831.417 €	850.320 €	869.659 €	889.443 €

RESULTADO (INGRESOS-GASTOS)	83.329 €	95.677 €	102.237 €	106.674 €	111.261 €	116.000 €
------------------------------------	-----------------	-----------------	------------------	------------------	------------------	------------------

CANON FIJO MENSUAL		10.020 €	10.020 €	10.020 €	10.020 €	10.020 €
CANON VARIABLE ANUAL s/resultado (15 %)-canon fijo		14.352 €	15.336 €	16.001 €	16.689 €	17.400 €

TOTAL ESTIMACIÓN BENEFICIOS		71.305 €	76.881 €	80.653 €	84.552 €	88.580 €
------------------------------------	--	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

La estimación total de los ingresos entre 2024 y 2028 es de **3.875.848 €**. De los datos de la previsión se desprende que la eventualidad del beneficio por parte de la empresa

concesionaria dependerá del número de usuarios y el control que ejerza sobre los gastos, lo que muestra que el riesgo y ventura corresponde íntegramente al contratista.

Asimismo, dicha cantidad está calculada considerando que el contrato se iniciara el 1 de agosto de 2024 y hasta el 31 de julio de 2028 (4 años), con los siguientes criterios de cálculo:

- **Año 2024:** ingresos proporcionales (5 meses): 377.691,66 € + 4.175 (canon fijo) = 381.866,66 €
- **Año 2025:** ingresos anuales (12 meses): 933.653 € + 10.020 € (canon fijo) = 943.673 €
- **Año 2026:** ingresos anuales (12 meses): 956.995 €+ 10.020 € (canon fijo) = 967.015 €
- **Año 2027:** ingresos anuales (12 meses): 980.920 €+ 10.020 € (canon fijo) = 990.940 €
- **Año 2028:** ingresos proporcionales (7 meses): 586.508,41 € + 5.845,00 € (canon fijo) = 592.353,41 €

Media de ingresos en el periodo inicial del contrato (4 años): 3.875.848 €



Metadades del document

Núm. expedient	CDRB/2024/0004057
Tipus documental	Plica
Títol	PPTP CONCESSIO BAR RESTAURANT_ ES

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
Maria José Fajardo Garcia (TCAT)	Signa	18/03/2024 08:30

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
265a5b298dbc63f7488f	https://seuelectronica.diba.cat	