

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

EXPEDIENT NÚM.: 2024_EXP_F204_0001211-CDRB/2024/0004057

CONTRACTE PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI NO PÚBLIC DEL BAR-
RESTAURANT AL CONSORCI DE LES DRASSANES REIALS I MUSEU
MARÍTIM DE BARCELONA

CONTRACTE	
TIPUS	Contracte administratiu de concessió de serveis no públic
DESCRIPCIÓ	Concessió del servei de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona
PREU CANON	Cànon mínim fix mensual de 835,00€ (mensual) IVA exclòs Cànon mínim variable anual de 15% sobre el resultat positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGIRAN LA CONCESSIÓ DEL SERVEI NO PÚBLIC DE BAR-RESTAURANT AL CONSORCI DE LES DRASSANES REIALS I MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

1. OBJECTE

És objecte del present plec definir les característiques de la concessió del servei no públic de Bar-restaurant al recinte del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona (Av. De les Drassanes, s/n de Barcelona) amb la finalitat d'atendre les necessitats dels treballadors/ores, turistes, visitants, i qualsevol altre usuari/es en general que accedeixi al Consorci.

Els objectius són:

- a) Oferir el servei d'esmorzars, aperitius, dinars, sopars o qualsevol consumició establerta al Bar-Restaurant.
- b) Oferir serveis de càtering a petició del Consorci i/o per les empreses que lloguin espais al Consorci, en règim de no exclusivitat.
- c) Dur a terme totes les activitats corresponents a l'efecte d'oferir el servei de restauració, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzemament de les matèries primeres, la preparació i l'elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions de neteja i manteniment i les que es considerin necessàries.

En l'**Annex V** d'aquest plec es recull un estudi econòmic basat en una estimació de les despeses i els ingressos d'acord amb el funcionament del Bar-Restaurant dels darrers anys i de perspectives de futur.

L'ús dels espais objecte d'aquest contracte queda restringit exclusivament a allò previst en aquest Plec, sense que en cap cas l'empresa pugui donar altre finalitat.

2. DESTINATARIS

Els potencials usuaris/àries del servei de Bar-Restaurant són:

- Personal (empleats/des del Consorci)
- Docents i alumnes de les escoles que visiten al Museu en el programa educatiu establert.
- Visitants en general del Museu (famílies, estudiants, públic en general...)
- Integrants de l'Associació Amics del Museu
- Integrants de la Fundació Museu Marítim de Barcelona.
- Turistes
- Treballadors i treballadores d'empreses externes o institucions ubicades al voltant del Consorci

- Becaris o personal en pràctiques del Consorci.
- Empreses/entitats que lloguin espais al Consorci per a la realització d'algun esdeveniment.
- Personal que assisteixi a algun esdeveniment que tingui lloc a les instal·lacions del Consorci
- Personal de les empreses externes contractades pel Consorci (empresa de neteja, vigilants, etc.).

A efectes informatius, els empleats/des del Consorci són 93 persones que presten servei, i el nombre mitjà anual de visitants al Museu, entre famílies, grups escolars, persones d'altres empreses i públic en general, és de 230.000.

3. DESCRIPCIÓ I UBICACIÓ DEL LOCAL

El Consorci cedeix al contractista per prestar el servei del Bar-Restaurant esmentat a la clàusula primera, les superfícies següents:

- Planta baixa (cuina i serveis interns): 120 m²
- Planta baixa (cafeteria/restaurant): 185 m²
- Altell (restaurant): 65 m² interns i 140 m² atenció públic
- Terrassa del Jardí: 250 m²

A l'**Annex 1** s'adjunten els plànols amb els espais i superfícies.

El Bar-Restaurant del Museu Marítim té com a objectiu donar als usuaris les prestacions habituals en aquest tipus d'establiments. Les característiques dels diferents tipus de serveis seran:

a) Bar-Cafeteria:

Consisteix en proporcionar als usuaris esmorzars, berenars, aperitius i, en general, tots els serveis relacionats amb la cafeteria.

- Ubicació: espai situat a la planta baixa, d'acord amb la descripció de l'**Annex I**.
- La maquinària, mobiliari i altres equipaments que es posa a disposició de la concessionària es troben descrita en l'**Annex III**.
- Productes a oferir: begudes calentes, refrescos, pastes, entrepans, aperitius. Es detallen uns productes mínims (no limitatius) i obligatoris recollits en l'**Annex II**.
- Durant l'horari establert del servei de restaurant es podrà destinar una part de les taules del Bar-cafeteria a l'ampliació del Restaurant.

b) Restaurant (interior):

Consisteix en proporcionar als usuaris dinars i, opcionalment, sopars. Les característiques de l'oferta són facultat de la concessionària, però durant els dies feiners cal oferir, com a mínim, un menú per dinar.

- Ubicació: l'altell i la planta baixa
- La maquinària es troba descrita en l'**Annex III**.
- Productes a oferir: l'oferta habitual de l'establiment per als dinars serà fixada per el contractista. Es detallen uns productes mínims i obligatoris (no limitatius) recollits en l'**Annex II**.

c) Terrassa exterior (jardí):

Consisteix en fer ús de l'espai de la terrassa exterior per ampliar l'oferta del Bar o del Restaurant. Aquest espai estarà sotmès a limitacions dels seu ús que es descriuen més endavant en aquest plec.

- Espai destinat: disposarà d'una superfície total de 250 m² tal com es recull al plànol adjunt (**Annex I**). Aquesta delimitació podrà ser modificada de comú acord entre la concessionària i el Consorci.
- Es podrà utilitzar indistintament pel servei de bar i de restaurant.

d) Altres serveis:

Sense que existeixi exclusivitat, el concessionari es podrà fer càrrec dels serveis de bar i d'àpats per encàrrec (càtering) quan li demani el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona amb motiu dels actes que aquest organitzi o per part de les empreses que lloquin algun espai al Consorci. En cas de serveis d'aquest tipus sol·licitats per tercers, la concessionària podrà fer-se'n càrrec sempre i quan siguin compatibles amb els serveis mínims descrits en els apartats anteriors.

La concessionària està obligada a utilitzar les superfícies afectades als serveis descrits amb l'únic propòsit especificat en l'objecte d'aquesta contractació. Qualsevol altra activitat o iniciativa haurà de ser informada prèviament al Responsable del contracte, que podrà considerar, a més, les seves contrapartides econòmiques.

4. HORARIS

Els horaris es proposaran al Responsable del contracte del Consorci, tenint en compte que s'ha de donar servei, com a mínim, sempre que el Museu estigui obert. Es fixa que l'horari que el Bar-Restaurant ha d'estar obert, **com a mínim**, serà:

- De dilluns a divendres, de 8h a 20h.
- De dissabte i diumenge, de 9h a 20h.

A títol informatiu el Museu Marítim de Barcelona roman obert tots els dies de l'any llevat de les dates següents:

- 1 de gener
- 6 de gener

- 25 de desembre
- 26 de desembre
- Els dies 24 i 31 de desembre el Museu tancarà a les 16h.

Igualment, a titot informatiu i a efectes de reforçar el servei, s'informa que el Museu celebra 2 jornades de portes obertes: una, per Santa Eulàlia i, l'altra, per la Mercè. A més, amb motiu del dia internacional dels museus, es celebra conjuntament amb altres equipaments la Nit dels Museus, que permet la visita lliure del museu fins a la 1 de la matinada. El Bar-Restaurant haurà de romandre obert per prestar el servei derivat d'aquestes jornades.

La concessionària podrà obrir el servei de cafeteria i restaurant fora de les hores i els dies indicats. Aquesta possibilitat haurà de ser comunicada al Responsable del Contracte del Consorci.

En cap cas, els sopars que es celebrin en el jardí-terrasa es podran allargar-se més enllà de les 23 hores.

5. ACCESSOS AL SERVEI DEL BAR-CAFETERIA

El Museu senyalitzarà la situació i els horaris de Bar- Restaurant en els llocs que consideri convenients, dins de les zones de circulació del Museu.

A partir de l'hora de tancament del Museu, l'accés al Restaurant es farà exclusivament a través del Jardí del Museu. La concessionària podrà reforçar la senyalització del camí d'accés a la Bar-Restaurant amb elements movibles, proposats pel Responsable del Contracte.

Serà responsabilitat de la concessionària el manteniment de l'ordre i l'ús pacífic de les instal·lacions afectades als serveis. Caldrà tenir una especial atenció als nivells de soroll per no molestar als veïns, d'acord amb les Ordenances Municipals de l'Ajuntament de Barcelona.

6. LLISTA DE PRODUCTES I PREUS

Els productes que, com a mínim, caldrà oferir als clients seran els recollits en l'Annex II. La concessionària podria oferir altres productes per ampliar l'oferta del servei.

Així mateix, en l'Annex II s'ha establert uns preus màxims que la concessionària podrà cobrar als usuaris, sens perjudici que pugui millorar els preus dels menús (veure criteri 4 del PCAP). I per la resta de productes la concessionària podrà rebaixar els preus, si ho considera adient.

Aquests preus màxims dels productes (a excepció dels menús) podran ser revisats, pel Responsable del contracte a petició de la concessionària, en cas d'increment de preus de matèria prima. Els nous preus seran consensuats entre les parts.

De forma general, la concessionària haurà d'oferir un descompte mínim **del 20%** al personal que presti servei en el Museu (personal propi) i als membres de l'Associació dels Amics del Museu i voluntaris. El Consorci proporcionarà targetes d'identificació.

De forma excepcional, i per tal d'atendre necessitats específiques del Museu, aquest podrà sol·licitar serveis de càtering amb motiu de reunions, esdeveniment i dinars de treball, per a ser servits fins i tot fora dels espais objecte de la licitació però dins de l'edifici.

La disponibilitat de la concessionària a prestar aquest servei no exclou que el Museu pugui recórrer a altres empreses per a la contractació de serveis de càtering, si ho considera.

Per aquelles empreses que lloguin la Sala Gran o l'Auditori, la concessionària no tindrà exclusivitat en el servei de càtering, però oferirà un **10%** de descompte per tal d'incentivar els encàrrecs de càtering o coffee-break acordat associats al lloguer d'aquest espai.

L'oferta de menús, que no exclou que es disposi de carta, ha de combinar plats locals, donant prioritats, en la mesura que sigui possible, a proveïdors locals, amb les últimes tendències gastronòmiques del moment, i donant prioritats a la gastronomia vinculada al mar.

7. ÀPATS- MENÚS

a) Al Bar-Cafeteria (esmorzar o diverses hores fora de l'horari de restaurant)

En els esmorzars la selecció de productes ha de ser de qualitat. S'ha de donar prioritats als productes d'alta qualitat i artesans i del dia. S'ha d'evitar una oferta de pa i pastisseria precongela industrial, i disposar de begudes vegetals.

La concessionària ha d'oferir un pack d'esmorzar per als empleats/des del Consorci que presta els seus serveis al Museu, com per exemple:

- Entrepà + beguda + cafè
- Pasta - cafè

Els productes de paper, tals com els tovallons o estovalles han de ser fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.

b) Pack Coffee-break associats al lloguer de l'Auditori

La concessionària ha d'oferir uns packs associats al lloguer de l'Auditori assimilats als següents:

- Packs d'esmorzars (Coffee-break) (pastes, cafès, entrepans petits....)

- Packs de picoteig o safates bussines (nuggets, croquetes, fruita, embotits, sandwiches...)

c) Al Restaurant (menú de migdia i/o sopars)

El menú ordinari i executiu del migdia es compondrà de:

- Un primer plat
- Un segon plat
- Pa
- Postres
- Beguda (aigua, vi, refresc o cervesa).

El mig menú del migdia es compondrà de:

- Un únic plat
- Pa
- Postres
- Beguda (aigua, vi, refresc o cervesa).

Es podrà canviar el cafè pels postres en cas de sol·licitud per part de l'usuari amb el mateix preu de menú.

Els plats que composin els menús de migdia han de poder ser escollits entre, almenys, 3 primers, 3 segons i 3 postres.

En el preu del menú també s'hi inclourà la beguda (aigua, vi, refresc o cervesa). La concessionària haurà d'oferir la beguda fresca o a temperatura ambient, que serà a elecció de l'usuari.

La concessionària haurà d'oferir als usuaris la possibilitat de consumir aigua no envasada de manera gratuïta i complementària a l'oferta del Bar.

Es limitarà la venda de begudes en plàstic d'un sol ús.

Pel que fa a la venda de llaunes, malgrat no està prohibit, la concessionària prioritzarà l'ús del vidre.

Tenint en compte que es tracta d'un servei ubicat al Museu Marítim, la gastronomia marítima tindrà una presència important en els seus menús, i per tant, tendirà a què la meitat dels plats oferts en el menú tinguin components d'origen marítim. Tal com s'indica a la introducció els menús tendiran a contemplar els valors de proximitat, sostenibilitat, de comerç just i ecològic. Els menús seran equilibrats d'acord amb els barems d'una dieta mediterrània.

La quantitat del menjar de cada plat del menú ha de ser suficient per atendre les necessitats normals dels usuaris. Els menús no han de ser escassos per a una alimentació equilibrada.

En el cas que s'exhaureixin els menús, el contractista haurà de proporcionar, pel mateix preu, consumició alternativa.

Cap plat del menú diari no es pot repetir més de dos dies dins de la mateixa setmana.

La programació de menús ha de garantir una alta rotació per temporada.

En relació als productes que es consumeixin a les taules del Restaurant en el menú del migdia o sopars, aquests no podran servir-se amb vaixel·la, coberteria i recipients d'un sol ús.

Aquests plats es cuinaran a les instal·lacions del Bar-Restaurant del Consorci (a la cuina) que el Consorci posa a disposició de la concessionària.

Els preus **màxims** dels menús de migdia són els següents:

- Menú ordinari: 16,00 euros (IVA inclòs-10%)
- Menú executiu: 28,00 euros (IVA inclòs-10%)
- Mig menú: 10,00 euros (IVA inclòs-10%)

Aquests preus podran ser millorats per l'oferta que presenti el licitador (criteri 4 del PCAP).

Hi haurà una oferta ajustada a necessitats específiques dels usuaris, com ara menú per a celíacs, menús especials per a col·lectius amb intoleràncies, al·lèrgies i/o malalties cròniques que afectin el sistema digestiu, o endocrí, menús hipocalòrics, vegetarians, pobres en sal, etc.

En el cas de que els clients demanin productes per endur, aquests hauran de ser lliurats, obligatòriament, en gots, vaixel·la i coberts biodegradables, reciclables i/o reciclats, o de materials compostables. En cap cas els estris i recipients podran ser de plàstic.

L'oferta gastronòmica del restaurant ha de garantir un dinar o sopar de màxima qualitat, amb una cuina alineada amb la imatge del Museu Marítim, que connecti amb els seus objectius; l'alta qualitat que s'exigeix, no ha de suposar, però, un lloc excloent. S'han de trobar fórmules per atraure al visitant i al públic local que busquen i aprecien l'entorn privilegiat d'aquest espai.

Amb aquest entorn privilegiat de referència, la carta ha de presentar plats suggeridors, creatius, i fer-se lloc en l'oferta gastronòmica de la ciutat de Barcelona.

Tenint en compte que es tracta del Museu Marítim de Barcelona, el producte local relacionat amb el mar i el producte català, han de tenir una presència destacada.

Fora de l'horari del servei ordinari, la concessionària podrà oferir serveis de dinar i/o sopars, també per a grups o actes privats amb les limitacions contemplades en el present plec i no més enllà de les 23 hores.

També dintre de l'horari del servei ordinari, es podrà oferir serveis especials que puguin implicar el tancament de l'espai. En aquests casos, caldrà el permís previ del Museu.

La concessionària ha d'oferir un servei àgil i ràpid per al visitant, atent al públic turista, però també al públic local, especialment al familiar o als grups que completen la visita al Museu amb un àpat. Per això, es valorarà un gest i la complicitat amb les activitats que es puguin dur-se a terme en el Museu.

De cara al col·lectiu de treballadors del Museu, i també de les empreses del voltant, s'ha de convertir en un referent de la zona, amb menús diaris de qualitat, que combini una oferta de menús diaris amb preus competitius, amb menjars suaus, casolans i senzills, però de qualitat. No s'ha de recórrer al precuinats industrials, i, en cas que sigui necessari, han de ser precuinats d'alta qualitat i fets el mateix dia. Ha de convertir-se en un restaurant on el client diari s'hi trobi còmode, amb un servei que sigui ràpid (*es pugui dinar amb menys d'una hora*), i capaç de fer front als pics de feina sense que el servei se'n ressenti.

L'atenció al client, per tant, ha d'esdevenir un dels eixos principals del Restaurant. Ha de ser una atenció basada en l'empatia, la proximitat i el servei al client, amb bones habilitats de comunicació i tracte, un alt coneixement de l'oferta del Museu, i domini d'idiomes (com a mínim, el català i castellà)

d) Servei al jardí (terrassa)

Tot i tractar-se d'un espai eminentment lúdic i de descans, amb una ubicació privilegiada, ha d'atraure el públic local, jove, familiar. En aquest sentit, els preus hauran de ser els iguals que els del Bar-Restaurant interior. Es podran incrementar els preus dels productes o menús servits al jardí amb un 5% de recàrrec.

S'ha de convertir en un punt de trobada per als veïns i per als usuaris del districte de Ciutat Vella. L'ambient ha de ser confortable, relaxat, cosmopolita, que convidi als passavolants a visitar al Museu i gaudir dels seus serveis.

La ubicació privilegiada, ha de permetre oferir un servei de bar i restaurant amb caràcter i personalitat pròpia, amb una oferta de qualitat, amb producte del dia, amb preeminència del producte local, i una carta de productes que combini tradicions locals (aperitius, vermutos, etc.) amb noves tendències internacionals.

El Consorci es reserva el dret a no cedir l'espai del Jardí del Museu per tal de celebrar actes o esdeveniments associats a la pròpia activitat del Consorci o que vagin associats a la reserva de la Sala Gran o altres espais, és a dir, la concessionària no podrà disposar del jardí terrassa en els casos descrits a continuació.

A mode informatiu, el Consorci disposarà del jardí (a la tarda-nit) per les activitats o esdeveniments següents:

- El Museum Quiz: Activitat amb format pròpia d'un trivial per equips que s'acostuma a fer al mes de juliol a la nit en l'espai del Jardí.
- S'estima una reserva mitjana d'exclusivitat del jardí de 4 dies al mes, en torn de tarda-nit que van associats a la reserva de la Sala Gran i altres espais.

En tot cas, el Consorci informará a la concessionària amb un mínim de 15 dies naturals de la reserva dels dies que tindrà disponibilitat total del jardí i, per tant, la concessionària no prestarà el servei en aquests dies (torn diürn, tarda i/o de nit). D'igual manera, la concessionària haurà d'informar al Consorci d'aquells esdeveniments que comportin una celebració de grups per tal que sigui autoritzat, tot vetllant pel descans dels veïns. La concessionària i el Consorci hauran de mantenir una comunicació activa i continua per tal de coordinar-se en les reserves d'esdeveniments.

Els sopars no podran allargar-se més de les 23 hores.

En cas que el servei prestat per la concessionària fora de l'horari d'obertura del Museu derivés un increment de la seguretat, caldria contractar serveis extres de vigilants a la mateixa empresa contractada pel Consorci des de l'inici fins al final. Aquesta despesa extra de vigilants aniria a càrrec de la concessionària. En tot cas, en cas de celebracions de sopars s'haurà d'incrementar en un vigilant a partir de les 20h i fins a l'hora de finalització de l'esdeveniment i sortida dels usuaris.

La concessionària tindrà l'obligació, a través d'aquest servei extra de vigilància o per si mateixa, de vetllar perquè no es produeixin actes de vandalisme, control de decibels en el soroll per respectar el descans dels veïns, control d'entrades i sortides als actes o sopars que es realitzin fora de l'horari habitual del Museu.

No es permetran celebracions de casaments, aniversaris, batejos, actes religiosos, concerts ni orquestres en els sopars de nits i de dia, o qualsevol altre tipus d'actuació que pugui vulnerar el descans dels veïns. És de total prioritat que el servei prestat al jardí no causi molèsties de convivència. No es permetrà música en els sopars ni dinars.

Serà a càrrec de la concessionària qualsevol sanció de les autoritats corresponents en cas de vulnera les Ordenances Municipals.

El Consorci farà un exhaustiu seguiment de les celebracions de sopars per vetllar pel descans dels veïns.

8. ACTIVITATS VINCULADES A LA GASTRONOMIA MARÍTIMA

La concessionària haurà d'organitzar conjuntament amb el Consorci activitats vinculades a la gastronomia marítima, per exemple, sopars temàtics, masterclass o semblants. Aquestes activitats seran consensuades amb el Consorci, acordant la temàtica, dates, menús, etc.

9. INSTAL·LACIONS I EQUIPS

La concessionària rebrà els espais assenyalats en l'apartat 3 d'aquest plec, per destinar-los a l'execució del projecte, amb la infraestructura i equipament recollits a l'**Annex III**. Abans de l'inici dels serveis la concessionària i un representant del Consorci faran un acte de recepció de les instal·lacions on constaran totes les existents, així com el seu estat, de la qual se n'aixecarà acta d'inventari.

La concessionària podrà aportar la maquinària que consideri adient per a l'explotació del servei, prèvia autorització del Consorci.

La concessionària podrà realitzar les obres, modificacions i ampliacions en les instal·lacions existents, prèvia autorització del Consorci.

La concessionària estarà obligada a mantenir en bon estat els espais per a la prestació dels serveis.

El Bar-Restaurant disposa de càmeres de videovigilància instal·lades per tal de vetllar per la seguretat dels usuaris.

Estarà prohibit en els espais cedits (Bar-Restaurant, altell i terrassa-jardí) l'ús de confeti ni focs artificials o qualsevol article pirotècnic. Així mateix, està prohibit la instal·lació de globus d'heli i la decoració amb foc: espelmes, torxes i/o similars.

Estarà prohibit cuinar amb foc al Jardí, tipus show cooking: fideua o paella, barbacoes, etc.

10. NETEJA

La concessionària haurà de fer-se càrrec de la neteja dels espais interiors del Bar-Restaurant, és a dir, de la cuina, mantenint en perfecte estat de salubritat l'espai. Tindrà especial atenció a la neteja dels extractors i dels filtres. La neteja del vestidor dels seus treballadors també serà a càrrec de la concessionària.

La concessionària es farà càrrec de la neteja de les taules en les que els usuaris ocupin (Bar-Restaurant, altell i jardí), netejant les taules cada cop que canviï d'usuari. S'evitarà que les taules romanguin brutes en cada canvi d'usuari, com per exemple: marques de gots, miques de pa, etc.

En cas de sopars en el jardí o en l'interior del Bar-Restaurant, la concessionària haurà de deixar en perfecte estat de neteja els espais a la finalització d'aquests, de manera que a l'endemà es pugui iniciar la prestació del servei amb normalitat.

Anirà a càrrec del Consorci la neteja dels vidres, del terra del Bar-Restaurant (llevat de la cuina), del terra de l'altell i del jardí (amb les limitacions esmentades en el paràgraf

anterior). A més, el Consorci es farà càrrec de la neteja completa dels lavabos ubicats dins del recinte del Bar- Restaurant i de les desinfecció/desinsectació de plagues. També, es farà càrrec del servei de desembossament de les canonades de residus del greix.

S'utilitzaran procediments de neteja adequats per tal de garantir l'eficiència energètica, un consum racional de productes i l'estalvi d'aigua. L'aigua és un bé escàs per la qual cosa, la concessionària haurà de tenir cura de racionalitzar el subministrament i, aplicar aquelles possibles restriccions en cas de ser dictades per les autoritats corresponents.

Els materials, equips i, en el seu cas la maquinària hauran d'estar sempre en les condicions d'higiene adequades.

Com a criteri general, en les tasques de neteja a dur a terme per la concessionària el lleixiu i l'amoníac s'hauran de substituir per altres productes desinfectants.

11. ELEMENTS D'IMATGE I PUBLICITAT

Qualsevol imatge comunicativa, creació web o de publicitat en la qual s'oferti el servei de Bar-Restaurant, el Consorci haurà d'estar informat i donar la seva conformitat per estar en concordança a la pròpia imatge del Museu.

Qualsevol escrit, imprès, rètol, fullletó, carpeta i altre material que s'exposi als usuaris ha d'ésser informat prèviament al Consorci i ha de figura sempre i en lloc destacat el logotip del Consorci que serà proporcionat per aquest.

La concessionària podrà posar elements de decoració nadalencs en les dates pròpies d'aquestes festes que aniran a càrrec d'ella. Aquesta decoració haurà de ser proposada i autoritzada pel Responsable del contracte del Consorci.

El Consorci podrà proposar col·locar elements de decoració relacionades amb el món marítim, i sense que pugui comportar una disminució important en l'espai per prestar el servei.

12. MAQUINÀRIA, MOBILIARI I ESTRIS

El Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona aportarà la maquinària i el mobiliari que necessitin per al correcte funcionament del servei Bar-Restaurant, encarregant-se de la seva substitució en cas de la finalització de la seva vida útil. Cap d'aquests elements pot portar publicitat sense autorització del Consorci.

La relació de maquinària i mobiliari que aporta el Consorci es recull a l'**Annex III** com a inventari.

El manteniment de la maquinària i els estris i utilatge per al funcionament del servei (tovalles, forquilles, ganivets, gots, etc) anirà a càrrec de la concessionària.

13. EL PERSONAL

La concessionària s'obliga a dotar el servei de mitjans personals suficients per a la seva correcta prestació durant tot l'horari d'obertura.

Els cuiners/es han de disposar del carnet de manipulació d'aliments i, com a mínim un dels membres de l'equip de cuina haurà de disposar d'una formació acreditada de cuiner o una experiència d'1 any.

El Consorci podrà exigir l'augment del personal si entengués que no s'atén als usuaris amb uns mínims de qualitat. El Consorci informará mensualment a la concessionària del calendari dels esdeveniments per tal de preveure un possible pic de feina al Bar-Restaurant.

El personal destinat al servei al públic ha d'estar capacitat per atendre'l, com a mínim, en **català i castellà**. Han de tenir una aptitud positiva i amable envers els usuaris. Atendre amb amabilitat i amb de mantenir una imatge pulcre.

Esta prohibit fumar en el lloc de feina, i no es permetrà l'accés a la cuina de persones alienes, tret del personal assignat al servei, els inspectors, les persones designades com a responsable del contracte del Museu i el personal de manteniment i infraestructures del Consorci.

Entre el personal empleat de la concessionària i el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona no hi haurà cap relació de dependència laboral ni administrativa.

1. La concessionària vetllarà per l'adequada higiene, bona presència i uniformitat del personal al seu càrrec.
2. El personal contractat per l'empresa concessionària haurà d'actuar en tot moment amb correcció i consideració en front als empleats/des, els usuaris/ies i el personal que els acompanyin.
3. L'empresa concessionària quedarà obligada al compliment de la normativa en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.
4. L'empresa serà responsable d'establir mesures organitzatives i d'higiene adequades per prevenir els riscos de contagi en cas de pandèmia o epidèmia.

14. RECOLLIDA DE RESIDUS I CRITERIS DE SOSTENIBILITAT

Un dels objectius del Consorci és minimitzar la producció de residus, i per tant, facilitar la separació de les diferents fraccions i portar-les a les destinacions adequades per a la seva recuperació o reciclatge.

Aquest tractament de residus implica la participació i la implicació de tots els actors que intervenen des de que es generen els residus fins que es recullen, sent la concessionària la que fa la recollida dels residus propis de la seva activitat i els diposita als contenidors corresponents. Caldrà afavorir el reciclatge dels residus o millor tractament que suposo el mínim impacte ambiental.

La concessionària haurà de fer formació ambiental al seu personal.

15. REUNIONS DE COORDINACIÓ ENTRE LA CONCESSIONÀRIA I EL CONSORCI

Com s'ha comentat anterior, la relació entre la concessionària i el Consorci ha de ser fluïda i constant per tal de garantir que la prestació del servei s'efectuï amb la qualitat requerida, per la qual cosa, es mantindran reunions de coordinació.

En aquestes reunions, es podran plantejar temes, com per exemple:

- a) Informar el pressupost i la liquidació dels comptes anuals
- b) Proposar les obres de millora o les noves línies d'actuació
- c) Proposar increments de preus de productes (llevat dels menús) per increment de la matèria prima.
- d) Informar els criteris generals dels serveis
- e) Proposar modificacions puntuals o permanents dels horaris dels serveis
- f) Informar dels canvis significatius en l'execució del pressupost de despeses del servei
- g) Proposar la imatge del Bar-Restaurant i acordar les actuacions en matèria de comunicació del servei als usuaris.
- h) Proposar la compra del material necessari pel funcionament dels serveis
- i) Informar la relació amb tercers quan afecti a la imatge del servei
- j) Proposar els descomptes o bonificacions.
- k) Proposar la decoració nadalenca o d'altres elements decoratius.
- l) Informar de qualsevol tema que pugui afectar al servei ofert.

S'acordarà de mutu acord entre la concessionària i el Consorci la periodicitat d'aquestes reunions.

16. DRETS I OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA

Els drets i les obligacions de les parts seran, a més deis indicats a les clàusules de les dades específiques del contracte, aquells que resultin de la documentació contractual i de la normativa aplicable i, en particular, els següents:

Seràn **drets** de la concessionària els següents:

1. L'ús de la maquinària, les instal·lacions i el mobiliari destinades a la gestió del servei Bar-Cafeteria, tal com consten a les prescripcions **a l'Annex III**.

2. Percebre directament dels usuaris del servei l'import de les prestacions efectuades, ja sigui en efectiu com amb targetes bancàries més habituals.
3. Disposar dels subministraments necessaris per l'explotació dels serveis, amb garantia de continuïtat de prestació del servei, des del seu inici i durant tota la vigència del mateix.
4. Contractar el personal que cregui oportú per al perfecte funcionament del servei de Bar-Restaurant; les retribucions d'aquest personal seran a càrrec del contractista, així com el manteniment de l'ordre i l'acompliment de les normes dels presents plecs que els afectin. En qualsevol cas, la relació laboral, les retribucions d'aquest personal, la disciplina i el compliment de les normes contingudes en el present plec de condicions, seran a compte de la concessionària. Amb el Consorci no existeix cap relació de dependència laboral, mercantil ni subcontractació de cap altra mena, restant el Consorci exonerat de qualsevol reclamació exercida pel personal del concessionari.
5. La concessionària podrà dotar les dependències amb els mobles, materials i elements necessaris per als seu correcte funcionament prèvia acceptació i autorització del Consorci.
6. La concessionària haurà de retirar, en el moment de finalitzar el termini del present contracte, aquells elements mobles que, essent de la seva propietat siguin susceptibles de trasllat llevat que es pacti altra cosa de mutu acord. Aquells elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, esdevindran propietat del Consorci, sense que aquesta circumstància atorgui al concessionari dret a percebre indemnització de cap mena.

Seràn **obligacions** de la concessionària les següents:

1. Organitzar i prestar els serveis objecte de la concessió amb estricta subjecció a les característiques establertes en el Plec i dins dels terminis assenyalats en el mateix durant tot el període de la concessió. Serà la seva responsabilitat complir i fer complir la normativa aplicable.
2. Destinar les instal·lacions de Bar-Restaurant a les finalitats específiques previstes en el present Plec, així com aquelles activitats culturals, de caràcter educatiu i d'atenció al públic usuari que siguin autoritzades pel Consorci.
3. Reservar el jardí a actes associats a activitats pròpies del Consorci o de reserves associades al lloguer de la Sala Gran o d'altres espais, que hagin estat comunicades amb la deguda antelació.
4. Respectar la normativa de l'espai lliure de fum que el Consorci té vigent en tots els seus espais. No es permet fumar al Bar-Restaurant, altell i jardí.
5. Explotar directament l'equipament i serveis objecte de la concessió i no cedir-la, gravar-la, ni traspasar-la a tercers sense autorització del Consorci. Així mateix s'obliga a no sotmetre a cap tipus de gravamen ni càrrega l'equipament objecte de la concessió.
6. Prestar els serveis amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai i horari determinats.
7. Mantenir el bon estat de conservació i funcionament els bens immobles, béns mobles i aparells necessaris que es vagin deteriorant o quedin inservibles. Es farà càrrec de la reparació de totes les avaries de la maquinària.

8. Indemnitzar a tercers els danys de qualsevol tipus que puguin produir-se a persones o coses com a conseqüència del funcionament del servei, per actes propis o deis seus empleats.
9. Complir totes les obligacions que li corresponen de caràcter administratiu relatives a l'exercici de les activitats concessionàries, així com aquelles de caràcter laboral en relació als seus empleats, incloses les de previsió, seguretat social, vacances, etc. En aquest sentit, el concessionari haurà de tramitar i obtenir les oportunes habilitacions, llicències o permisos necessaris que exigeixin les activitats objecte del contracte, ja siguin de caràcter, estatal, autonòmic o bé local. En concret, cal complir les prescripcions establertes en el Reglament Europeu 852/2004 i en el Reial Decret 3484/2000 de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç; de menjars preparats.
10. Tenir un encarregat o encarregats del servei, que estaran disponibles en tot l'horari que cobreixi la prestació del servei, per fer la interlocució amb el responsable tècnic del Consorci sota el qual recau l'encàrrec de vetllar per l'acompliment del contracte.
11. El Consorci podrà comprovar el compliment de les condicions laborals que estableixi el conveni col·lectiu aplicable respecte del personal adscrit a l'execució del contracte. Per aquest motiu, el concessionari haurà de remetre a l'òrgan de contractació, quan aquest ha sol·licitat, una declaració on constin les dades que permetin comprovar aquest compliment.
12. Presentar una proposta de vestuari adequat, la qual haurà d'ésser autoritzat prèviament pel Consorci i dotar al seu personal del vestuari corresponent.
13. Garantir, en tot moment, que les persones que treballin al servei de Bar-Restaurant, vagin adequadament vestits, guardant sempre la màxima pulcritud i, tinguin un tracte correcte i respectuós envers els usuaris i el públic en general.
14. El personal lligat al concessionari estarà assegurat i amb cobertura d'accidents.
15. L'abastiment de matèries primeres serà competència de la concessionària, la qual vetllarà per l'adequada reserva d'aliments per fer front a qualsevol eventualitat.
16. Facilitar en tot moment l'accés a cambres frigorífiques, magatzems, rebost i cuina al persona autoritzat d'aquesta institució per a que realitzi qualsevol tipus d'inspecció sobre els mateixos o sobre els aliments dipositats en ells.
17. Facilitar, si li són requerits per les autoritats competents en matèria d'inspecció sanitària, dades dels proveïdors i marques comercials o mostres de les mateixes, per a qualsevol tipus d'informació que es pretengui sobre ells.
18. En el cas que una productora de publicitat o cinema vulgui fer un rodatge o una sessió de fotos en l'interior del Bar-Restaurant, la concessionària haurà de cedir-los a petició del Museu i sempre sota la coordinació de l'àrea de comunicació del Museu. Si la cessió implica el tancament de l'espai en horari d'obertura al públic, l'empresa podrà rebre, en concepte de compensació, l'import de la mitjana de facturació diària, a proporció de les hores anticipades de tancament.
19. Mantenir i reparar els equips i aparells instal·lats a les dependències del restaurant i cafeteria.
20. Abonar les quotes de manteniment extern dels equips, instal·lacions connexions de cuina i cafeteria.

21. Fer la recollida de la brossa que generi el servei de Bar-Cafeteria i depositar-la en els contenidors per facilitar la seva posterior retirada dels serveis municipals, respectant la selecció del sistema de recollida selectiva. Les deixalles de la cuina seran retirades diàriament respectant els criteris de recollida selectiva.
22. No emmagatzemar productes ni mercaderies fora dels espais habilitats a tal efecte. Igualment, tindrà cura que els animals domèstics no penetrin a l'interior del Servei de Bar-Cafeteria.
23. La concessionària ha de posar a disposició del Museu, un sistema d'informació per a retiment de comptes i seguiment de l'explotació del servei, que contempli la transmissió *on line* en un termini màxim de 24 hores de les dades de facturació diària de cadascun dels espais de restauració que exploti.
24. Disposar i exhibir al públic una carta de preus en català i en castellà (com a mínim).
25. Acceptar, en tot cas, com a formes de pagament, si així ho demanen els clients, les targetes de crèdit més usuals.
26. L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del concessionari, i aquest únicament tindrà dret a indemnització en els casos que preveu la LCSP, per concurrència de causes de força major, si bé en l'expedient s'haurà d'acreditar que, prèviament al succés, havia pres les mesures i precaucions raonables per tal de prevenir i evitar, si així fos possible, els danys produïts.
27. Abonar l'import dels danys i perjudicis que es causessin de resultat de la seva activitat al Consorci, sigui a elements immobles, mobles o persones. També reposarà el material fungible deteriorat o trencat (parament, estris, etc)
28. No introduir elements d'infraestructura, equipaments, rètols, senyals, tancaments ni modificar o retirar els existents, sense l'autorització expressa del Consorci.
29. No modificar la posició del mobiliari (taules, cadires, etc.) reduint les vies de pas habilitades com a vies de pas en cas d'emergència sense autorització expressa del Consorci.
30. Facilitar al Consorci la realització d'obres de millora i condicionament de l'espai sempre que això es requereixi amb la suficient antelació.
31. La concessionària no podrà reclamar, en cap cas, al Consorci indemnitzacions per danys i perjudicis ocasionats per obres de millora i manteniment general que puguin ocasionar la suspensió temporal de les activitats i que siguin a càrrec del Consorci.
32. La concessionària es farà càrrec de qualsevol sanció per la vulneració de les Ordenances Municipals.
33. Contractar el servei de vigilància addicional necessari que vagi associat a la prestació del servei en el jardí-terrasa en el torn de nit (sopars).
34. Informar amb la deguda antelació al Consorci de qualsevol esdeveniment de grup diferent als sopars ordinaris (celebracions, actes, etc.).
35. La concessionària es compromet a informar immediatament al Consorci de qualsevol suspensió o anomalia en el correcte desenvolupament de les activitats.
36. Mantenir en perfecte estat de neteja (extractors, filtres, etc.) i salubritat les dependències de la cuina del servei de Bar. A més, el concessionari es fa càrrec de netejar els espais en cas de celebracions de sopars en el jardí-

terrassa o a l'interior del Bar-Restaurant el mateix dia per tal que es pugui iniciar el servei amb normalitat a l'endemà.

37. Al servei de Bar-Restaurant es disposarà de fulls de reclamacions i bústia de suggeriments per als usuaris. El concessionari es compromet a donar compte al Consorci dins del termini de tres dies les reclamacions que s'hi formulin, així com a qualsevol altre incident, anomalia o desperfecte que tingui lloc.
38. La concessionària es compromet a informar al Consorci immediatament de qualsevol incidència de seguretat i prevenció de riscos laborals: incendis, accidents de treball, etc.
39. Facilitar, si li són requerits pel Consorci, dades dels proveïdors i marques comercials o mostres de les mateixes, per a qualsevol tipus d'informació que es pretengui sobre els mateixos.
40. Queda obligat a assistir i participar a les reunions de coordinació que es convoquin per al seguiment de la gestió del servei de Bar-Restaurant o d'altres temes que puguin tenir interès.
41. La concessionària s'obliga a adequar la seva activitat, en el marc de la seva relació contractual amb el Consorci, als principis ètics i a les regles de conducta que permetin assegurar el compliment dels principis d'igualtat, d'objectivitat i de transparència i, en particular, s'obliga a:

- ✓ Facilitar al Consorci la informació establerta per la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern i qualsevol d'altra que li sigui requerida d'acord amb la normativa vigent.
- ✓ Comunicar al Consorci les possibles situacions de conflicte d'interessos o d'altres anàlogues de les què tingui coneixement que afectin, directa o indirectament, a la present contractació i puguin posar en risc l'interès públic.
- ✓ Per conflicte d'interessos s'entén qualsevol situació en la què el personal al servei de l'òrgan de contractació, que a més participi en el desenvolupament del procediment de licitació o pugui influir en el seu resultat, tingui directa o indirectament un interès financer, econòmic o personal que pugui semblar que compromet la seva imparcialitat i independència en el context de dit procediment de licitació.
- ✓ No celebrar cap acord amb altres operadors econòmics que, en el marc de la present contractació, no respectin els principis de lliure mercat i de concurrència competitiva, abstenint-se de realitzar cap pràctica col·lusòria.
- ✓ Abstenir-se de realitzar, fomentar, proposar o promoure qualsevol mena de pràctica corrupta que afecti o pugui afectar la relació contractual en els termes previstos en el Codi Penal vigent en cada moment.

42. La concessionària haurà d'estar en possessió de quantes acreditacions/habilitacions legals siguin necessàries per desenvolupar correctament l'objecte del contracte.
43. Satisfer puntualment els pagaments a què es troba obligat i, en el seu cas a abonar els interessos de demora pel retard en els pagament derivats del present contracte en més d'una setmana, al tipus oficial d'interès vigent en el moment de produir-se l'impagament i aplicats des del dia en què calia realitzar el pagament fins que s'hagi efectuat. L'aplicació d'aquests interessos serà automàtica sense que sigui necessari fer un requeriment previ.
44. Sufragar pel seu compte directe i exclusiu les despeses ordinàries i extraordinàries de caràcter tributari, de subministraments, serveis i de personal.
45. Utilitzar la llegenda "**Bar-Restaurant del Museu Marítim de Barcelona**" en els tiquets de caixa.
46. Designar un interlocutor amb el Consorci per tal de gestionar els serveis esmentats.
47. Reposar el material del Bar-Restaurant (estris, parament, material fungible, etc) i ocupar-se del manteniment dels equips. Els equips i màquines hauran de mantenir en tot moment les condicions de seguretat. Si resulta necessari incorporar nous equips o substituir els existents, caldrà que els nous equips disposin de marcat CE.
48. No alienar els béns afectes a la prestació dels serveis objecte de la contractació, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes.
49. Complir la normativa legal, les reglamentacions generals i, especialment, les sanitàries i les relatives a l'explotació del negoci, de policia, treball i seguretat de les persones i coses.
50. Sotmetre's en tot moment a les indicacions i instruccions dictades pel Consorci per mitjà dels seus representants, especialment les observacions referents a deficiències en els serveis prestats que puguin repercutir en la imatge del Museu.
51. Informar al Consorci de totes les notificacions, reclamacions o sancions de caràcter laboral o fiscal relatives a l'objecte de contracte
52. Facilitar tota la documentació sol·licitada sobre ingressos i despeses del servei amb els comptes anuals.
53. Presentar la relació amb noms i cognoms, data d'ingrés a l'empresa i número de DNI de totes les persones que executaran les prestacions, a més d'acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social, presentant, quan se li requereixi pels serveis administratius del Consorci, els TC corresponents.
54. Extingida la contractació, desallotjar els béns que en són objecte i deixar-los lliures i retornar al Museu en perfecte estat de funcionament tot el mobiliari i estris. Si el desallotjament no es produís de manera voluntària, s'efectuarà el llançament, que serà estrictament administratiu i sumari, en el termes que preveu la llei.
55. La recepció de les mercaderies i de les matèries primeres s'haurà de fer entre les 7h i les 10 hores de dilluns a diumenge.
56. Abonar el cànon fix mensualment i el cànon variable anualment en els terminis acordats.
57. Proporcionar al Consorci un mitjà de comunicació amb una adreça electrònica que servirà per al contacte continuu davant de necessitats o peticions

específiques. Als mails enviats pel Consorci. S'haurà de donar resposta als correus electrònics enviats pel Consorci a la major brevetat possible, sense ultrapassar les 24 hores.

58. Les despeses que aniran a càrrec de la concessionària seran:

- Instal·lacions, contractacions i tots els permisos o autoritzacions necessaris per concertar els diversos subministraments complementaris de la seva activitat.
- Costos generals pels consums mensuals de subministraments utilitzats, excepte aigua, gas, electricitat, climatització i telèfon.
- Neteja dels espais interiors dels serveis (cuina i vestidors).
- La vigilància extra dels espais afectes als serveis i especialment en el actes que es celebrin fora de l'horari habitual
- La reposició del mobiliari, de les prestatgeries i dels altres elements necessaris per al bon funcionament dels serveis, així com el manteniment i reposició dels aparells d'il·luminació instal·lats.
- Contractar i mantenir en vigor les assegurances que s'assenyalen a la clàusula 2.16) del Plec de Clàusules Administratives Particulars.
- Les derivades del lloguer i utilització de locals externs al recinte de les Drassanes Reials.
- Proporcionar el personal a subrogar quan finalitzi el contracte, sempre que el conveni d'aplicació sigui obligatori.
- Aquelles altres despeses necessàries per al funcionament del servei a explotar.

17. DRETS I OBLIGACIONS DEL CONSORCI DE LES DRASSANES REIALS I MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

Seran **drets** del Consorci els següents:

1. El Consorci tindrà accés a totes les dependències i requerirà de la concessionària les informacions i/o documentació que estimi oportunes. Així mateix, podrà convocar reunions que cregui convenientes amb la concessionària.
2. Es reserva el dret de col·laborar en l'execució de qualsevol obra, modificació, restitució o adequació que proposi la concessionària.
3. Podrà donar difusió del servei de Bar-Restaurant i/o editar material relacionat amb aquest servei.
4. El Consorci es reserva el dret de control i inspecció del funcionament i l'estat dels mobles, estris, etc del servei de Bar-Restaurant, prèvia comunicació de la visita.
5. Establirà un mecanisme d'inspecció completa anual i requerirà de la concessionària informacions que estimi oportunes.
6. Podrà convocar reunions que cregui convenientes amb la concessionària.
7. El Consorci pot extingir la concessió abans del venciment del termini estipulat, de manera unilateral, atenent a l'interès públic.
8. El Consorci designarà un responsable per a la comunicació i la gestió dels serveis amb la concessionària.

9. Ordenar discrecionalment el servei i establir les modificacions dels serveis que aconselli l'interès públic.
10. Imposar a la concessionària les penalitats procedents pels incompliments que cometi en la prestació del servei o en la utilització dels béns, en aplicació del règim de penalitats establert a la clàusula 2.6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.
11. Conèixer totes les reclamacions presentades pels usuaris dels serveis a afectes de dirimir la corresponent responsabilitat.
12. Vigilar que s'estan adoptant les normes organitzatives, d'higiene i de prevenció establertes per les autoritats competents.
13. Controlar, supervisar i inspeccionar el servei i les instal·lacions i donar instruccions a l'empresa concessionària d'acord amb la llei. En cas de deficiències en la prestació podrà donar-li avís a la concessionària per tal que les esmeni. El cas omís per part d'aquesta a les indicacions rebudes és causa de resolució del contracte.
14. Realitzar, si ho creu convenient, revisions de qualitat i enquestes als usuaris/àries, que podran servir com a indicadors del compliment del servei.
15. Comprovar i fiscalitzar les factures, llibres de comptabilitat i documents de qualsevol classe que consideri necessaris per a la determinació del volum d'ingressos i de despeses, si ho considera convenient.

Seràn **obligacions** del Consorci els següents:

1. El Consorci es compromet a prendre al seu càrrec el pagament de les despeses dels treballs i obres de manteniment de les dependències del servei de Bar-Restaurant.
2. El servei de vigilància en horari d'obertura del Museu.
3. Autoritzar expressament la venda de nous productes, la substitució o supressió dels productes que s'ofereixen al bar-restaurant que figuren a les llistes de l'Annex II d'aquest plec.
4. Posarà a disposició de la concessionària, en el moment de la formalització del contracte administratiu, els espais objecte de concessió, que es delimiten a la clàusula 3 del present plec.
5. Vetllar pel manteniment de les condicions adequades de confort de les instal·lacions, indicant a partir de quines dates o condicions climàtiques cal posar en marxa o apagar la calefacció o l'aire condicionat a les instal·lacions.
6. El Consorci assumirà les despeses de subministrament (aigua potable, electricitat, climatització i neteja de l'espai on estan ubicades les taules, tant interiors com del jardí).
7. Projectar en els monitors instal·lats al Bar-Restaurant el contingut de les activitats que ofereix el Museu.

18. VERIFICACIONS I CONTROLS DE QUALITAT I HIGIENE.

La qualitat és un aspecte fonamental, motiu pel qual el Consorci ha de realitzar un seguiment i control per tal de garantir-lo.

Els elements a tenir en compte per mesurar la qualitat del servei són, entre d'altres: la sostenibilitat, professionalitat, aspecte dels empleats, tracte i servei als clients, higiene i pulcritud del menjar i instal·lacions, adequació de la temperatura del local, rapidesa en el servei, qualitat i innovació dels àpats i matèries primeres.

També es verificarà que els preus de venda dels productes no sobrepassen als preus exposats al públic per a la seva informació, i que els preus de venda al públic, IVA inclòs, no s'augmentin més del 5% en cas de que siguin servits al jardí.

19. CONDICIONS DE MANIPULACIÓ I ELABORACIÓ DELS ALIMENTS

Pel que fa a les mesures de control sanitari alimentari, la concessionària haurà de vetllar per l'acompliment de les condicions següents:

1. Recepció de matèries primeres: Totes les matèries primeres han d'estar identificades correctament, sense poder ser origen de contaminacions endògenes dels menjars elaborats i adequades al que estableixen les normatives específiques.
2. Emmagatzematge de matèries primeres: Impedir, en el procés d'emmagatzematge, la contaminació de les matèries primeres i el creixement de microorganismes, i vetllar sistemàticament per l'estat higiènic dels magatzems i càmeres, inclòs el control de la temperatura.
3. Manipulació: Evitar que les matèries primeres siguin causa de contaminació dels menjars elaborats, per creuaments entre zones, superfícies, utensilis o manipuladors de productes crus i cuits, i/o productes nets i bruts.
4. Elaboració: Comprovar i fomentar l'aplicació de pràctiques de treball correctes que minimitzin la contaminació dels aliments elaborats i/o la proliferació microbiana, i afavoreixin la destrucció dels agents patògens.
5. Condicionament dels menjars elaborats i preparats: Han d'estar protegits i conservats correctament, per tal d'evitar possibles contaminacions en les etapes d'emmagatzematge i distribució per al consum.
6. Emmagatzematge i evacuació de residus: Evitar la contaminació creuada entre residus i aliments, tenint en compte, dintre dels procediments a seguir, els processos de reciclatge.
7. Higiene del local, instal·lacions i utensilis: Impedir la contaminació directa o indirecta dels aliments per falta o insuficiència de neteja i desinfecció del local, instal·lacions, equips i utensilis, assegurant que no es permet l'entrada d'animals domèstics a les instal·lacions d'emmagatzematge i manipulació d'aliments, i usant productes que respectin el medi ambient.
8. Higiene del personal: Adopció per part del personal manipulador d'actituds i comportaments sanitàriament correctes.
9. Educació sanitària: Instrucció adequada i contínua als treballadors sobre higiene personal i manipulació higiènica dels aliments.
10. Recollir selectivament les deixalles i escombraries, d'acord amb el nivell de implantació municipal de recollida de les deixalles.

16. PARAMENT

Al Bar-Restaurant no podrà utilitzar, per a ús del públic, material de plàstic per a les vaixelles, joc de coberts, gots o copes.

En relació als productes que es consumeixin a les taules del Restaurant en el menú del migdia o sopars, aquests no podran servir-se amb vaixel·la, coberteria i recipients d'un sol ús.

La resta de productes que es serveixin per endur, hauran de ser lliurats, obligatòriament, en gots, vaixel·la i coberts biodegradables, reciclables i/o reciclats, o de materials compostables. En cap cas els estris i recipients podran ser de plàstic.

No estarà permesa la instal·lació o emmagatzematge d'elements de servei fora dels espais del Museu destinats a aquests efectes pel present contracte, especificats en l'**Annex 1**.

17. EXCLUSIVES DE PRODUCTES

En el supòsit que la Direcció del Consorci arribi a acords de patrocini que impliquin el manteniment de determinades exclusives de productes que afectin al servei de Bar-Restaurant, la concessionària les haurà d'acceptar i respectar en la forma deguda.

El Consorci notificarà per escrit qualsevol acord d'aquest tipus a concessionària, definint a partir de quin moment es fa efectiva l'exclusivitat i els contactes comercials que caldrà mantenir des del moment que s'indiqui.

18. RESPONSABLES DEL SERVEI

El contractista nomenarà un responsable de cuina i un de sala, ambdós seran responsables directes del servei de restaurant. Aquests hauran de tenir una experiència mínima d'1 any en els seves respectives tasques.

19. COMUNICACIÓ

Tota la comunicació generada per la concessionària, tant interna com externa, haurà d'estar, com a mínim, **en català i castellà**.

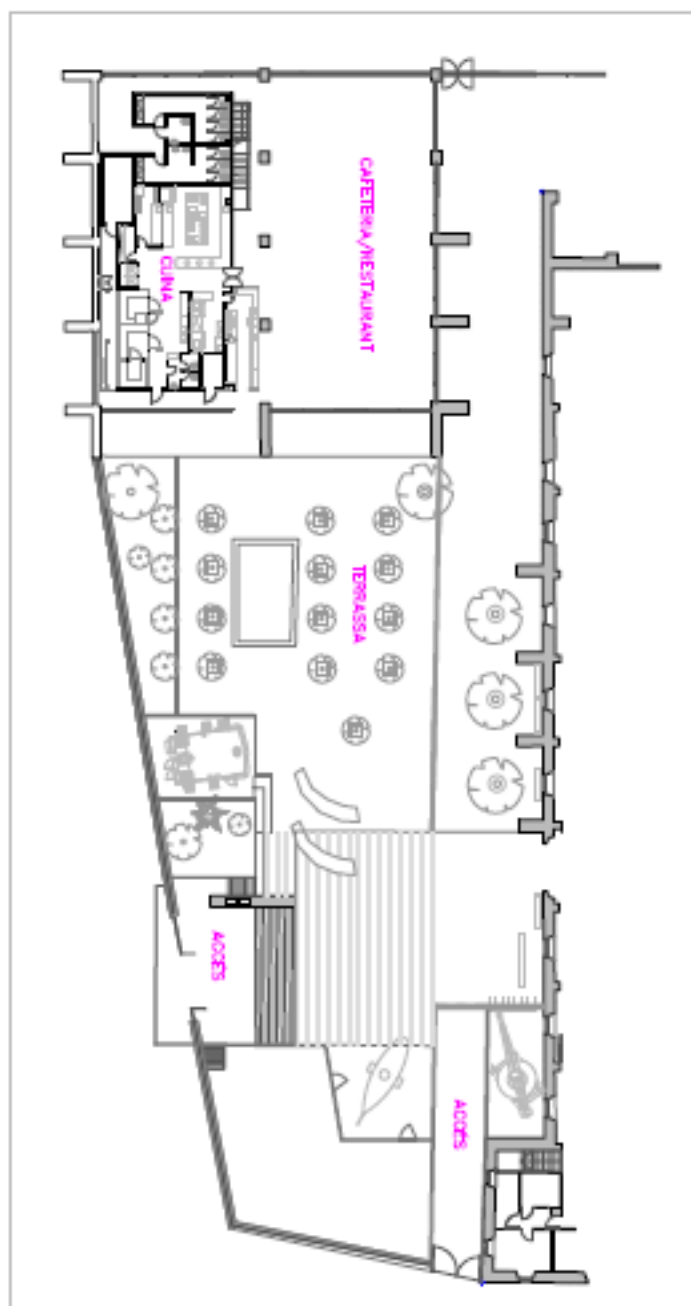
El Museu Marítim de Barcelona es compromet a indicar en els elements de comunicació i difusió del Museu que ho permetin, l'existència dels serveis, així com la seva ubicació en els elements de senyalització interna del Museu.

20. INCOMPLIMENTS

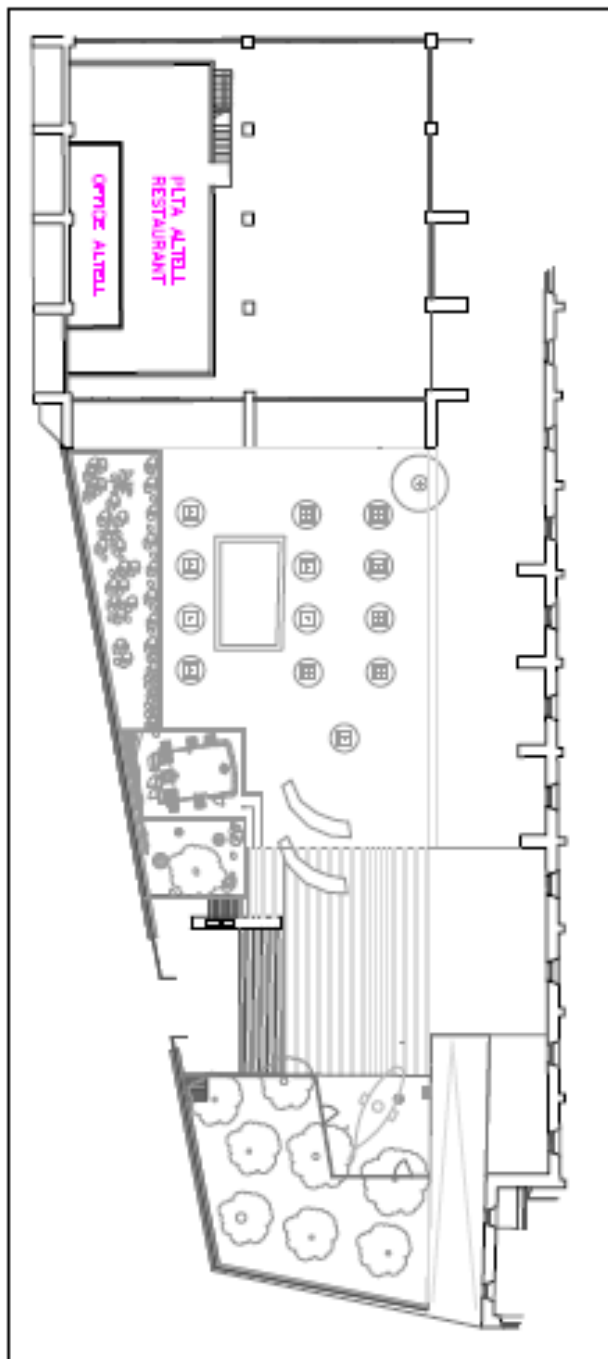
Derivades de les verificacions i dels controls de qualitat realitzats es determina una sèrie d'incompliments que generaran les penalitats establertes en la clàusula 2.6) del Plec de clàusules administratives particulars d'aquesta contractació.

Barcelona,

La Gerent
Maria José Fajardo

ANNEX I- PLÀNOL DE L'ESPAI RESERVAT PER PRESTAR EL SERVEI DEL BAR-RESTAURANT**ESPAI BAR-RESTAURANT I TERRASSA DEL JARDÍ**

ESPAI ALTELL DEL BAR-RESTAURANT



ANNEX II.- LLISTAT DE PRODUCTES OBLIGATORIS QUE CAL OFERIR PER PART DE LA CONCESSIONÀRIA.

S'adjunta una llista de productes que, **com a mínim**, s'haurà d'oferir en el servei de Bar-Restaurant amb els preus màxims. La concessionària podrà oferir altres productes, prèvia autorització del Consorci.

SERVEI/PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI MÀX IVA EXCLÒS	TIPUS IVA	IMPORT IVA	TOTAL IMPORT PREU UNITARI MÀX. IVA INCLÒS
Menús				
Menú ordinari	14,55€	10%	1,45€	16,00€
Menú executiu	25,45€	10%	2,55€	28,00€
Mig menú	9,10€	10%	0,90€	10,00€
Entrepans freds				
Entrepà embotits o formatge	2,27 €	10%	0,23 €	2,50€
Entrepà de tonyina	3,00 €	10%	0,30 €	3,30€
Mollet vegetal de tonyina	3,18 €	10%	0,32 €	3,50€
Entrepà d'anxoves	4,09 €	10%	0,41 €	4,50€
Entrepà de truita de patata	3,18 €	10%	0,32 €	3,50€
Mollet embotit o formatge	2,27 €	10%	0,23 €	2,50€
Entrepans calents				
Bikini	2,27 €	10%	0,23 €	2,50€
Entrepà de llom	3,55 €	10%	0,35 €	3,90€
Entrepà de bacon	3,18 €	10%	0,32 €	3,50€
Entrepà de sobrossada	3,27 €	10%	0,33 €	3,60€
Truita francesa	3,09 €	10%	0,31 €	3,40€
Frankfurt	2,45 €	10%	0,25 €	2,70€
Bikini sobrossada i formatge	2,36 €	10%	0,24 €	2,60€
Bikini pernil salat i brie	3,09 €	10%	0,31 €	3,40€
Rebosteria				
Croissant	1,55 €	10%	0,15 €	1,70€
Magdalena	1,32 €	10%	0,13 €	1,45€
Donuts	1,50 €	10%	0,15 €	1,65€
Begudes sense alcohol				
Aigua petita	0,91 €	10%	0,09 €	1,00 €
Aigua gran (1½ l)	1,45 €	10%	0,15 €	1,60 €

SERVEI/PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI MÀX IVA EXCLÒS	TIPUS IVA	IMPORT IVA	TOTAL IMPORT PREU UNITARI MÀX. IVA INCLÒS
Refrescs (33 cl)	1,64 €	10%	0,16 €	1,80 €
Batut de cacau	1,36 €	10%	0,14 €	1,50 €
Sucs (33 cl)	1,55 €	10%	0,15 €	1,70 €
Cafè sol (normal/descafeinat)	1,18 €	10%	0,12 €	1,30 €
Cafè amb llet	1,45 €	10%	0,15 €	1,60 €
Cafè amb gel	1,23 €	10%	0,12 €	1,35 €
Tallat	1,27 €	10%	0,13 €	1,40 €
Té i infusions	1,32 €	10%	0,13 €	1,45 €
Begudes amb alcohol				
Cervesa (33 cl.)	1,64 €	10%	0,16 €	1,80€
Got de vi de la casa	1,36 €	10%	0,14 €	1,50€
Got de rom	3,18 €	10%	0,32 €	3,50€
Got de conyac	3,18 €	10%	0,32 €	3,50€
Got whisky	5,00 €	10%	0,50 €	5,50€
Tapes i aperitius				
Olives farcides (15 unitats)	2,00 €	10%	0,20 €	2,20€
Seitó (5 peces)	2,18 €	10%	0,22 €	2,40€
Musclos vapor/marinera	3,64 €	10%	0,36 €	4,00€
Ració truita de patates i pa amb tomàquet	2,91 €	10%	0,29 €	3,20€
Escopinyes	5,82 €	10%	0,58 €	6,40€
Patates braves	2,00 €	10%	0,20 €	5,00€
Packs associats al lloguer de l'Auditori				
Packs d'esmorzars (<i>Coffee-break</i>) (cafès, suc, pastes, cafès, entrepans petits....) (<i>per persona</i>)	9,55€	10%	0,95€	10,50€
Packs de picoteig o safates bussines (refrescs, aigua, suc, nuggets, croquetes, fruita, embotits, sandwiches...) (<i>per persona</i>)	21,82€	10%	2,18€	24,00€

ANNEX III- MOBILIARI, ELECTRODOMÈSTICS, PARAMENTS I ESTRIS

La concessionària aportarà la maquinària, el mobiliari i els estris que es necessitin per al correcte funcionament dels serveis del bar-restaurant, encarregant-se del seu manteniment i, en el seu cas, substitució. Cap d'aquests elements pot portar publicitat sense autorització del Consorci.

Podrà fer servir els elements adscrits al bar-restaurant pertanyents al Consorci que s'enumeren a la relació següent:

Zona	Quantitat	Mobiliari, material, equipament.
Prestatgeries	3	Prestatgeries de peu, en acer inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions 2200x500x1800 mm.
	1	Prestatgeries de peu, en acer inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions: 1000x500x1800 mm.
	2	Prestatgeries de peu, en acer inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions: 1500x500x1700 mm.
	1	Prestatgeries de peu, en acer inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions: 1300x500x1700 mm.
	2	Prestatgeries de peu, en acer inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions: 1800x300x1700 mm.
Càmeres	1	Cámara escombraries. Marca ZANOTI. Dimensiones: 1500x1800x2300 mm.
	1	Cámara congelació. Marca ZANOTI. Dimensiones: 1800x1800x2300 mm. Split BT 24
	2	Cámara conservació. Marca ZANOTI. Dimensiones: 1800x1800x2300 mm.
Zona condimentació (zona menjar calent)	1	Cuina Monobloc. Marca ADISA. Sèrie Modular 800. Model M6080F2
	1	Fregidora V-2200 elèctrica amb dues cubetes
	1	Armari inferior amb porta. Dimensions: 600x800x850 mm. Plafó inox a la part del darrera
	1	Mòdul neutre. Marca ADISA. Serie Modular 800. Inox.
	1	Armari inferior obert. Peus en acer inox amb alçada regulable. Dimensions: 600x800x850 mm. Plafó inox a la part del darrera.
	1	Mòdul planxa acer a gas. Marca ADISA. Sèrie Modular 800. Model M6080FTG. Armari inferior obert. Plafó inox a la part del darrera.
	1	Mòdul planxa cromada a gas. Marca ADISA. Sèrie Modular 800. Model M6080FTGCR. Armari inferior obert. Dimensions: 600x800x850 mm. Plafó inox a la part del darrera.

	2	Mòduls paellersos: Marca ADISA. Sèrie Modular 800.Model M8080PAE10. Armari inferior obert. Dimensions: 800x800x850 mm. Plafó inox a la part del darrera.
	4	Mòduls de dos focs vius. Marca ADISA. Sèrie Modular 800.Modelo M80802FV + FONAG. Un mòdul disposa dos cremadors de 7 kw. Plafó inox a la part del darrera.
	2	Mòduls neutres. Marca ADISA. Sèrie Modular 800.Modelo M4080. Dimensions: 400x800x850 mm. Plafó inox a la part del darrera.
	1	Mòdul bany maria: Marca ADISA. Sèrie Modular 800.Modelo M8080BM. Format per una cubeta d'acer inox de 1,5 mm d'espessor amb dos recipients G.N. Plafó inox a la part del darrera. Dimensiones: 800x800x850 mm.
	1	Campana extractora de fums cuina automàtica i manual: Marca Protech-T 2260
	1	Extinció d'incendis campana: Central 4700 + extintors
	1	Forn: Marca Rational SCC-102 WF gas
	1	Campana extractora mural fums pel forn: BR-1300. Dimensions: 1300x1200 mm.
	1	Moble mural refrigerat/neutre: Mides 4480x700x850mm. Construït en acer inox AISI 304 18/10 satinat. Té els següents elements: <ul style="list-style-type: none"> • mòdul de 1320mm amb 1 prestatge base + trasera. • Mòdul de 1410mm amb 1 prestatge base + trasera. • Espai inferior para taula freda de 1750mm. • Moble a mida refrigerat de 3 portes , amb motor a distància, amb guies per a safates GN o passtiseres 600x400 • Aixeta 2 aigües monomando maneta curta caño 215x155mm pel moble anterior.
	1	Moble mural refrigerat/neutre: Mides 3110x700x850mm. Construït en acer inox AISI 304 18/10 satinat. Té els següents elements: <ul style="list-style-type: none"> • mòdul de 600 amb 1 prestatge base + trasera. • Espai inferior per cubell de la resta • Espai inferior para taula freda de 1750mm. • Mòdul de 1750mm amb 1 prestatge base + trasera. • Espai inferior para taula freda de 1750mm. • Moble a mida refrigerat de 3 portes , amb motor a distància, amb guies per a safates GN.
	1	Moble calent central passant: Moble central a mida 3800x700x850mm. Construït en acer inox AISI 304 18/10 satinat, compost en la seva part inferior pels següents elements:

		<ul style="list-style-type: none"> • 1 mòdul neutre de 2000mm amb 1 prestatge base + 1 intermedi amb trasera vista • 1 mòdul calent estàndard prestatge base + intermedi, portes corredisses passants de 1800x700x850mm.
	3	Làmpada infraroig de cobre decorativa 220 v 50 Hz. Color tulipa: Bright cooper
	1	Moble mural refrigerat/neutre: L-3100 Construït en acer inox AISI 304 18/10 satinat, compost a la seva part inferior pels següent elements: <ul style="list-style-type: none"> • Mòdul de 600mm con 1 prestatge base + trasera. • Espai inferior per cubell de la resta. • Espai inferior per taula freda de 1750mm. • Moble a mida refrigerat de 3 portes , amb motor a distància, amb guies per a safates GN • Aixeta de 2 aigües monomando maneta curta caño 215x155mm. Per a moble anterior.
	1	Congelador horitzontal portàtil.
	1	Prestatge de pas: Encimera central a mida 1220x310x60mm.
	1	Prestatgeria lineal alumini-polietilè: Model KIT 169 4 nivells. Dimensions: 1259x500x1760 10 prestatges regulables en alçada cada 150 mm 12 prestatges regulables en alçada de 2000.
Zona de rentat	1	Taula de desbrossament/prerentat en forma "L" 1700x600/1600x750x850mm.
	1	Prestatge cistelles rentat: PCR-2400 Prestatge de sobretaula estàndard per cistelles de rentat 2100x500x500mm
	1	Dutxa a 2 aigües amb aixeta DM. Aixeta dutxa mesclador monomando 2 aigües amb aixeta per taula anterior.
	1	Tren de rentat i assecat. 1600 plats/hora
	1	Taula de sortida del rentaplats. TSR-1200
	1	Equip osmosi inversa: Romatik XS Comercial Fontana 750
	1	Assecadora i abrillantadora de coberts: Model Antar
	1	Prestatgeria lineal alumini-polietilè: Model KIT 169 4 nivells.
	1	Rentagots: Marca Winterhalter model UCL-UC-L rentavaixelles de càrrega frontal.
Zona de barra bar	1	Equip descalcificador Watermarkseries
	1	Moble cafetero. Acer inoxidable 18/10 AISI 304
	1	Fabricador de glaçons: Marca ICEMATIC. Modelo NM-45
	2	Transmostrador fred. Acer inoxidable AISI 304
	1	Boteller 4 portes: Masterchef. Dimensions: 1950x550x850 mm.

	1	Sotabanco sota barra. Acer inoxidable 18/10 AISI 304	
	1	Boteller 3 portes. Masterchef. acero inoxidable AISI	
	1	Rentavaixelles. Marca JEMI Mod. GS-4/2 D. Dimensions : 460x535x724 mm.	
	1	Vitrina de vidre refrigerat per entrepans i pastes	
	1	Taula contra barra cafetera	
	1	Moulinet	
	1	TPV i màquines de comandes	
Zona altell (Equipment Office)	1	Moble cafetero. Acer inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions 1500x570x1050 mm.	
	1	Armari fred: Acer inoxidable AISI 304. Dimensions: 2085x695x2030 mm.	
	1	Carro armari calent: Marca EDESA. Modelo CCB-40. Dimensions: 850x1480x1760 mm.	
	1	Taula preparacions: Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304, en forma de "L" Dimensions : 1900/3700x700x850 mm.	
	1	Prestatge sobretaula: Acer inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions : 3000x400x700 mm.	
	1	Taula desbarazado: Construïda en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions : 3000x700x850 mm.	
	1	Prestatge safates: Acer inoxidable 18/10 AISI 304. Dimensions : 2900x500x850 mm.	
	2	Prestatgeria alumini 1,30x1,80x0,50m	
	1	Rentavaixelles: Model CF-50 ADLER	
	1	Microones Samsung 800W	
	1	Molinillo café Macap	
	7	Mòduls prestatgeria de 2'5x0'8x0'6 m.	
	1	Mòdul prestatgeria en "L"	
	5	Vitrines/prestatgeria pintades en gris. De mides 2'5x0'8x0'40 en la part alta i 2'5x0'8x0'6 en la part baixa amb portes de vidre.	
	7	Puffs de diferents colors	
	2	Taules metàl·liques rodones 80cm	
	5	Taules metàl·liques rodones baixes per sofàs.	
	3	Taules Moritz negres	
	6	Cadires metàl·liques negres	
	4	Sofàs en forma d'ona blaus (2 de 2m i 2 de 1m)	
	3	Làmpades de peu amb 4 potes de fusta.	
	1	Taula de fusta rectangular de 5mx0'80m	
	21	Taules rectangulars de 0'80x0'80m	
	99	Cadires de fusta	
	4	Cadiretes elevades per infants.	
	Zona Altell (Equipament restaurant)	9	Taules rectangulars fusta enfundades 1'40x0'80m
		13	Taules fusta enfundades 0'80x0'80m
36		Cadires de fusta.	

Zona jardí-terrassa (Equipament)	4	Butaques plàstic
	2	Taules en forma de cub de plàstic
	2	Taules rodones metàl·liques 1m
	10	Taules metàl·liques 1'20x0'70m
	10	Taules metàl·liques 0'80x0'80m
	62	Cadires metàl·liques
	5	Taules Moritz 0'80x0'80m
	32	Cadires metàl·liques Moritz
	6	Parasols estructura metàl·lica base quadrada

La relació inventariada de béns mobles propis del Consorci i afectes al servei de bar serà objecte d'actualització periòdica anual de manera conjunta per ambdues parts abans de la finalització del present contracte.

ANNEX IV- CONSUMS DE SUBMINISTRAMENTS

Les despeses dels consums de gas, d'electricitat, aigua, telèfon i la connexió a internet són a càrrec del Consorci. Així mateix, el Consorci es farà càrrec de la climatització de l'interior del Bar-Restaurant, la neteja dels espais comuns (vidrieres, paviment, serveis, terrassa, servei d'embossament de les canonades de residus del greix....) i el tractament de les plagues, d'acord amb la informació detallada en el PPT de la present contractació.

ANNEX V- MEMÒRIA ECONÒMICA

Antecedents

El Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona va ser constituït el dia 1 de febrer de 1993 entre l'Ajuntament de Barcelona, la Diputació de Barcelona i l'Autoritat Portuària de Barcelona, amb la finalitat de portar a terme la rehabilitació i conservació de l'edifici de les Drassanes Reials, realitzar activitats de promoció de la cultura marítima i d'interès ciutadà, la gestió del Museu Marítim i coordinar a gestió de les tasques que s'hi desenvolupessin, d'acord amb els Estatuts que es varen aprovar en aquest mateix acte constitutiu.

El Consorci es va crear com una entitat pública de caràcter associatiu i naturalesa voluntària i amb caràcter local i personalitat jurídica pròpia.

El Consorci, ubicat a l'Avinguda de les Drassanes, s/n de Barcelona, disposa d'un espai destinat a la Bar-Restaurant i en concordança als objectius esmentats anteriorment, dona servei a diversos usuaris (treballadors, turistes, docents i alumnes que visiten el Museu, etc.).

El Bar-Restaurant del Museu Marítim ha de ser un espai de reunions, de descans, obert a iniciatives i per gaudir de la gastronomia catalana oferint la màxima qualitat sense excloure a ningú. Ha d'oferir un servei de qualitat amb una cuina alineada amb la imatge del Museu Marítim per atraure als visitants i al públic local apreciànt l'entorn privilegiat d'aquest espai.

Amb motiu de la finalització el 31 de juliol de 2024 de la vigència de l'actual contracte per explotar el servei (núm. d'expedient 2014_EXP_F204_0000353) s'ha d'iniciar un nou expedient de contractació, per garantir la continuïtat del servei de Bar-Restaurant.

Proposta i objectiu de la gestió

Les activitats i els serveis que es presten al Consorci requereixen la presència efectiva d'un servei de Bar-Restaurant, a partir de les instal·lacions ja existents de cuina i sales de menjador i adaptat a cada modalitat de públic-usuari concretament: empleats/des, turistes, visitants del Museu, alumnes, docents, i públic en general.

Amb aquesta varietat d'usuaris és necessari establir dues modalitats de servei: servei de bar-cafeteria i servei de restaurant (dinars i sopars), amb un horari establert.

El Consorci no disposa de personal per a gestionar directament aquest servei ni, d'altra banda, la tipologia dels llocs de treball, horari, contractació laboral i especialització, necessaris per a la gestió d'un servei d'aquestes característiques. Per aquest motiu, es proposa la gestió indirecta a través de la contractació de la gestió de serveis, en la modalitat de concessió de servei, atès que, en aquest cas, com s'evidenciarà en l'estudi

econòmic inclòs en aquesta mateixa memòria, el contractista prestarà la gestió del servei assumint el risc operacional, tal i com estableix l'article 5.1.b) de la Directiva 2014/23/UE relativa a l'adjudicació del contracte de concessió. Aquesta modalitat garanteix la qualitat del servei mitjançant la determinació de les condicions i els compromisos en els plecs de condicions tècniques, administratives i econòmiques que regulen aquest contracte i que, en tot cas, confereixen al Consorci la potestat de supervisió i control de la gestió de la prestació del servei.

Estudi econòmic

Aquest estudi és una previsió dels ingressos i les despeses del Bar-Restaurant del Museu Marítim de Barcelona, d'acord amb la documentació presentada per l'actual concessionària sobre les dades provinents de l'informe econòmic de l'any 2022, de l'auditoria de 2021, i dels comptes d'explotació del període 2016-2022. Així mateix, s'ha considerat l'impacte de la pandèmia per COVID-19 entre els anys 2020 i 2021.

Estimació d'ingressos

Com a font d'ingressos, la concessionària cobra els preus dels productes i àpats del Bar-Restaurant (esmorzars, menús migdia i sopars). La concessionària pot augmentar el nombre de productes mínims obligatoris. A més, podrà tenir com a ingrés les possibles comandes de càtering que puguin encarregar directament el Consorci, les empreses o entitats que lloguin els espais del Consorci.

Pel que fa a l'estimació dels ingressos, s'ha fet una estimació fonamentada en el possible públic del servei de bar-restaurant i la capacitat de l'espai.

S'ha estimat una previsió d'ingressos per als propers 4 anys, contemplant:

- a) Un increment de l'oferta del servei que permeten l'ampliació del servei de restauració, de forma habitual al servei de sopars, i per tant, es podrà allargar, més enllà de les 20h i fins a les 23 h.. actuals, el servei de Bar-Restaurant.
- b) Permetre de forma habitual l'ús del servei de bar i restauració a la zona de la terrassa-jardí, llevat que hi hagi algun acte o activitat pròpia del Museu.
- c) Incrementar la prestació de servei en l'altell del Bar-Restaurant. S'estima una inversió en mobiliari que comportarà un increment de l'espai per poder prestar el servei.

Davant aquest escenari, s'estima que el volum de negoci del servei del Bar-Restaurant es pugui incrementar notablement, degut, no només a les millores abans esmentades, sinó a la tendència de creixement que el sector del turisme i la restauració està tenint a Barcelona en el proper any i està previst que tingui en els propers anys.

Atenent a les previsions, s'ha considerat:

- Un increment dels ingressos degut a l'increment de l'espai disponible i a la millora de la qualitat del servei del 10%
- Un increment degut al fet d'afegir el servei de sopars del 10%.

En les previsions d'ingressos s'ha tingut en compte l'evolució prevista de l'IPC:

- IPC Catalunya 2022: 5,2%
- Previsió IPC anual 2023: 4,4%
- Previsió IPC anual 2024: 3,0%
- Previsió IPC anual 2025: 2,5%
- Previsió IPC anual resta d'anys 2,5%

Cal esmentar que actualment les despeses corresponents als consums d'aigua, electricitat gas, etc. són assumits pel Consorci per la qual cosa no és possible quantificar de forma independent les despeses per aquest concepte per no disposar d'un comptador específic per al servei de Bar-Restaurant, tot i que també suposaria un estalvi per a la concessionària.

Estimació de despeses

Prenent com a referència les dades d'explotació dels darrers anys proporcionades per l'empresa concessionària actual, les despeses per a la gestió de l'esmentat servei són, per ordre d'importància: el sou del personal, l'aprovisionament (aliments, material de neteja i fungibles) i el cànon fix mensual i cànon anual variable.

Per al càlcul de les despeses de personal s'han tingut en compte les dades provinents de l'informe econòmic de 2022, de l'auditoria de 2021 i dels comptes d'explotació pel període 2016-2022.

Pel que fa a l'evolució de les despeses de personal i d'acord amb el conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya, es pren com a referència un increment del 3 % de les taules de l'any 2022, i les del 2024 amb un increment del 2% sobre les taules de l'any 2023. Per als anys següents s'ha considerat un increment del 2%.

Atenent a les previsions d'increment d'ingressos per ampliació d'espais, s'ha considerat que també comportarà:

- Un increment de les despeses degut a l'increment d'usuaris per l'ampliació de l'espai i de la qualitat, del 5%. L'increment és menor que en el cas dels ingressos, atès que part del personal no variarà.
- Un increment de les despeses per ampliació del servei de sopar, del 8%.

De l'anàlisi de les dades i d'acord amb les dades econòmiques proporcionades per la concessionària actual i considerant els factors de creixement esmentats, es procedeix a fer una previsió econòmica per als anys de vigència inicial de la nova contractació, sense perjudici de la data d'inici del contracte:

INGRESSOS	2023 (ANY BASE)	2024	2025	2026	2027	2028
Vendes	694.605 €	725.168 €	746.923 €	765.596 €	784.736 €	804.354 €
Increment degut a increment espai disponible (10%)	104.191 €	108.775 €	112.038 €	114.839 €	117.710 €	120.653 €
Increment degut a servei de sopar (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 €

DESPESES	2023 (ANY BASE)	2024	2025	2026	2027	2028
Despeses de personal	320.119 €	326.521 €	333.052 €	339.713 €	346.507 €	353.437 €
Aprovisionaments	320.064 €	334.146 €	344.171 €	352.775 €	361.594 €	370.634 €
Altres despeses d'explotació	54.444 €	56.839 €	58.544 €	60.008 €	61.508 €	63.046 €
Increment degut a increment espai disponible (5%)	34.731 €	35.875 €	36.788 €	37.625 €	38.480 €	39.356 €
Increment degut a servei de sopar (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 €

RESULTAT (INGRESSOS-DESPESES)	83.329 €	95.677 €	102.237 €	106.674 €	111.261 €	116.000 €
--------------------------------------	-----------------	-----------------	------------------	------------------	------------------	------------------

CÀNON FIX MENSUAL		10.020 €	10.020 €	10.020 €	10.020 €	10.020 €
CÀNON VARIABLE ANUAL s/resultat (15%)-cànon fix		14.352 €	15.336 €	16.001 €	16.689 €	17.400 €

TOTAL ESTIMACIÓ BENEFICIS		71.305 €	76.881 €	80.653 €	84.552 €	88.580 €
----------------------------------	--	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

L'estimació total dels ingressos entre 2024 i 2028 és **3.875.848€**. De les dades de la previsió es desprèn que l'eventualitat del benefici per part de l'empresa concessionària dependrà del nombre d'usuaris i el control que exerceixi sobre les despeses, el que mostra que el risc i ventura correspon íntegrament al contractista.

Així mateix, aquesta quantitat esmentada està calculada considerant que el contracte s'iniciés l'1 d'agost de 2024 i fins al 31 de juliol de 2028 (4 anys), amb els criteris de càlcul següent:

- **Any 2024:** ingressos proporcionals (5 mesos): 377.691,66€ + 4.175 (cànon fix) = 381.866,66€
- **Any 2025:** ingressos anuals (12 mesos): 933.653 € + 10.020€ (cànon fix) = 943.673€
- **Any 2026:** ingressos anuals (12 mesos): 956.995€+ 10.020€ (cànon fix)= 967.015€
- **Any 2027:** ingressos anuals (12 mesos): 980.920 €+ 10.020€ (cànon fix)= 990.940€
- **Any 2028:** ingressos proporcionals (7 mesos): 586.508,41€ + 5.845,00€ (cànon fix)= 592.353,41€

Mitjana d'ingressos en el període inicial del contracte (4 anys): 3.875.848€.
--



Metadades del document

Núm. expedient	CDRB/2024/0004057
Tipus documental	Plica
Títol	Plec de prescripcions tècniques Particulars

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
Maria José Fajardo Garcia (TCAT)	Signa	07/03/2024 14:25

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
d1e6eb098847bec2ac57	https://seuelectronica.diba.cat	