

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT I IDONETAT DEL CONTRACTE PER A LA CONCESSIÓ DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DEL RESTAURANT “CAN MASCARÓ” PROPIETAT DEL CENTRE DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA FORESTAL DE CATALUNYA (CTFC). Exp. PR2024_08_01

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present contracte la concessió de la gestió i explotació del servei del restaurant “Can Mascaró”, propietat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), el qual s’executarà de conformitat amb allò disposat al Plec de Clàusules Administratives Particulars. El contingut d’aquest servei es detalla al Plec de prescripcions tècniques.

La gestió del servei es durà a terme mitjançant una concessió administrativa de serveis a una empresa del sector, per la qual el concessionari gestionarà assumint el risc operacional.

El present contracte no es fracciona en lots atès que la naturalesa i objecte del contracte no ho permeten en tant que l’objecte de la licitació es la concessió d’un únic servei indivisible com es la gestió i l’explotació del servei del restaurant “Can Mascaró”, titularitat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC). Així, d’acord amb la previsió de l’article 99.3.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), no es possible dividir l’objecte del contracte en lots, atesa la naturalesa unitària del mateix.

La codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) que pertoca d’acord amb el Reglament (CE) 213/2008 de la Comissió de 28 de novembre de 2007, que modifica el Reglament 2195/2002 del Parlament Europeu i del Consell, és:

Descripció Categoria	CPV Categoria
Serveis d’hostaleria	55100000-1
Serveis de preparació de menjars	55321000-6
Serveis d’elaboració de menjars	55322000-3
Serveis de cafeteria	55330000-2

2. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT I MANCA DE MITJANS

El CTFC és un consorci públic adscrit a l’Administració de la Generalitat de Catalunya i s’hi relaciona mitjançant el Departament competent en matèria de boscos. També forma part dels centres de recerca de Catalunya (CERCA) i està acreditat com agent TECNIO per la Generalitat (desenvolupador de tecnologia públic). La missió del CTFC és fer ciència rellevant per a la gestió forestal sostenible, la biodiversitat i la bioeconomia circular i per tant, històricament, el CTFC ha externalitzat la gestió i explotació d’aquests serveis, al no disposar de mitjans propis per prestar aquest servei.

En aquest sentit, atès el caràcter essencial del servei de restaurant per a treballadors, col·laboradors i visitants del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya, en virtut de l'afluència derivada de l'activitat pròpia del Centre, es considera imperatiu proporcionar els millors serveis complementaris tant al personal intern com al públic visitant.

Es considera, doncs, d'extrema importància assegurar la continuïtat del servei de restaurant i millorar de manera substancial el model contractual per ajustar-lo adequadament a les necessitats de demanda i freqüència de l'activitat del Centre.

D'aquesta manera, es presenta com una prioritat la prestació d'un servei de restaurant de qualitat adequada a les exigències del personal, col·laboradors, visitants, entitats i altres participants en l'activitat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya, considerant-ho una millora qualitativa significativa per a la pròpia institució. En conseqüència, es determina que es necessari mantenir els estàndards de qualitat del servei de restauració del Centre, especialment en allò que fa referència a l'oferta d'un menú econòmicament assequible i de qualitat.

Per tant, esdevé necessari replantejar les clàusules tècniques i econòmiques del contracte de gestió amb la finalitat de garantir la viabilitat econòmica i qualitativa de l'explotació del servei, i poder-lo oferir tant al personal del Centre com al màxim nombre de visitants, amb garanties de qualitat i continuïtat.

A través d'aquest contracte, es respondran de manera directa, clara i proporcionada les necessitats especificades en la present memòria justificativa.

Els serveis esmentats donen resposta a una necessitat recurrent. Per tant, és imperatiu dur a terme el procés de licitació i adjudicació d'un nou contracte de concessió de serveis que compleixi amb els requisits establerts a la LCSP.

D'acord amb les disposicions de l'article 308.2 de la LCSP, aquest contracte en cap cas implica la contractació de personal per part del CTFC, sinó exclusivament la contractació de la prestació d'un servei.

Això es justifica en aquesta Memòria Justificativa i a causa de la manca de recursos per dur a terme aquest servei.

En finalitzar el contracte, no es produirà cap consolidació de les persones que hagin realitzat les tasques incloses en el contracte com a personal propi del CTFC.

3. DADES ECONÒMIQUES DEL CONTRACTE

3.1 PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

No s'estableix un pressupost base, atès que el contracte no comporta despesa per a l'òrgan de contractació.

La present concessió es regirà pel principi de risc i ventura de l'empresa contractista, en estricte compliment del que disposa l'article 15 de la LCSP.

3.2 VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC):

El valor estimat del contracte, s'ha calculat de conformitat amb l'article 101.b) de la LCSP segons el que en el cas dels contractes de concessió d'obres i de concessió de serveis, l'òrgan de contractació prendrà l'import net de la xifra de negocis, sense incloure l'impost sobre el valor afegit, que segons les estimacions generarà l'empresa concessionària durant l'execució del mateix com a contraprestació per les obres i els serveis objecte del contracte, així com dels subministraments relacionats amb aquestes obres i serveis.

Així doncs, es valor estimat del contracte, als efectes d'allò que disposa l'article 101 i concordants LCSP, inclou la estimació dels ingressos anuals previstos per a la vigència inicial del contracte més la possible pròrroga, tot d'acord amb l'estudi de viabilitat econòmic-financera que s'ha realitzar.

Per tot això, el Valor Estimat del contracte (VEC) queda establert de la forma següent:

	Import sense IVA
<i>Estimació dels ingressos anuals previstos per a la vigència inicial del contracte (121.309,09 euros/anuals x 5 anys)</i>	606.545,45 euros
<i>Import eventuals pròrroques (3 pròrroques de 5 anys)</i>	1.819.636,36 euros
TOTAL VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC)	2.426.181,82 euros

3.3 CÀNON

El preu del cànon mínim establert per a la present licitació s'ha determinat en la quantia de cinc-cents quaranta-dos euros amb un cèntim (542,01 €).

La quantitat oferta pel concessionari constituirà l'import inicial del cànon, el qual serà objecte d'actualització periòdica amb caràcter anual, prenent com a base les variacions que es produeixin en l'Índex de Preus de Consum (IPC) corresponent a l'àmbit territorial de Catalunya.

Aquesta actualització serà d'aplicació automàtica, sense necessitat de cap resolució addicional per part de l'òrgan de contractació, assegurant així l'adequació del preu del cànon a les fluctuacions econòmiques que puguin afectar-ne el valor real al llarg del període de vigència del contracte.

4. PROCEDIMENT DE LICITACIÓ

4. 1. L'expedient de contractació serà objecte de tramitació ordinària.

4.2. El procediment d'adjudicació és el procediment restringit previst a l'article 160 i successius de la LCSP, segons allò establert a l'article 131.2 de LCSP donat que el CPV d'aquest contracte es troba entre els especificats a l'annex IV LCSP, i no subjecte a la regulació harmonitzada, d'acord amb l'establert en l'article 20 de la mateixa Llei, amb varis criteris d'adjudicació.

4.3. Seguint aquest procediment restringit, es publicarà un anunci de licitació per part de l'òrgan de contractació amb els criteris objectius de solvència. Qualsevol empresa interessada podrà presentar una sol·licitud de participació en resposta a l'esmentat anunci dins el termini que s'estableixi (que serà de 15 dies comptats des de la publicació de l'anunci de licitació).

4.4. Un cop comprovada la personalitat i solvència dels sol·licitants l'òrgan de contractació, seleccionarà a les empreses habilitades per passar a la següent fase, als qui convidarà a presentar les seves proposicions en el termini de deu dies des de la data d'enviament de la invitació. Només podran presentar proposicions, doncs, aquells empresaris que, a la seva sol·licitud i en atenció a la seva solvència, siguin seleccionats per l'òrgan de contractació. El nombre mínim de licitadors que seran convidats a presentar-se serà de cinc. Si el nombre de candidats que compleixen els requisits és inferior a cinc, es continuarà el procediment amb els que reuneixin les condicions exigides.

Els criteris objectius i no discriminatoris per a la selecció dels candidats als que es convidarà a presentar les seves proposicions són els següents:

Únic: Les empreses sol·licitants que compleixin amb els requisits de capacitat i solvència que s'especifiquen a l'apartat sisè de la present memòria seran ordenades de major a menor, en funció del total declarat de volum de negocis en l'àmbit al qual es refereix el contracte en els tres darreres exercicis, d'acord amb l'Annex 1 del present plec.

Seran convidades a presentar proposicions un mínim de cinc empreses que compleixin els requisits.

5. DURADA

La durada d'aquest contracte és de **5 anys**, i el mateix serà prorrogable per terminis addicionals de 5 anys fins a un màxim total de durada de **20 anys**, a raó del que estableix l'article 29.6 de la LCSP.

6. ACREDITACIÓ SOLVÈNCIA ECONÒMICA I TÈCNICA

Els requeriments i la solvència mínima exigida a les empreses per presentar-se a la licitació s'han fixat de manera proporcional tenint en compte l'objecte i el pressupost del contracte i, alhora, que es pugui donar compliment a les previsions del plec de prescripcions tècniques i del plec de clàusules administratives particulars.

Solvència financera:

- En la determinació de la solvència financera, s'estableix que en quant al Volum anual de negocis dels tres darrers anys conclusos, el requisit mínim exigible serà que aquest any de més volum haurà de ser per un import igual o superior al **80 %** del Valor Estimat d'una anualitat del contracte.

La forma d'acreditació serà mitjançant comptes anuals aprovats i dipositats al registre mercantil, si l'empresari està inscrit en aquell registre i, en cas contrari, pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el registre

mercantil han d'acreditar el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel registre mercantil o, en cas que no hi estiguin obligats, podran acreditar la solvència amb una declaració indicant el volum de negoci global de l'empresa en cada anualitat.

Aquest criteri de solvència econòmica es requereix per a poder constatar que el proveïdor ha realitzat serveis anteriors de similar naturalesa des del punt econòmic i serà capaç d'assumir un servei equivalent al de l'objecte de contracte.

- Conforme a l'article 87.1 b) de la LCSP, l'empresa licitadora haurà de tenir contractada una assegurança de responsabilitat civil, amb una cobertura igual o superior a **150.000 €** i haurà d'aportar el compromís de la seva renovació o pròrroga que garanteixi el manteniment de la seva cobertura durant tota l'execució del contracte.

Per a la seva acreditació caldrà adjuntar en l'oferta un compromís vinculant de subscripció, si resulta adjudicatari, de l'assegurança exigida, compromís que haurà de fer-se efectiu dins del termini de deu dies hàbils al que es refereix l'apartat 2 de l'article 150 de la LCSP.

Solvència tècnica i professional:

D'acord amb l'article 90.1.b del LCSP i el 67.7.b.3 del RGLCAP, **mitjançant indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques que s'adscriuran** a l'execució del contracte, especialment aquells que tinguin encarregat el control de qualitat.

En aquest sentit, el personal mínim a adscriure serà de:

- **Un cuiner**
- **Un cambrer**

Com a mínim tots els membres de l'equip hauran de tenir 1 any d'experiència prèvia al sector de la restauració.

Forma d'acreditació: Com a mitjà per a acreditar l'experiència i els coneixements els licitadors poden presentar els *Curriculum Vitae* detallats dels membres de l'equip i certificat de vida laboral i/o un/s certificat/s de l'empresa o entitat on s'ha realitzat el contracte o qualsevol altre document no confeccionat pel licitador (no s'admeten autodeclaracions), que permeti considerar provat per terceres persones qualificades i relacionades amb els contractes prestats que aquest ha estat prestat pel membre de l'equip de treball.

7. CRITERIS DE VALORACIÓ

En compliment del que estableixen els articles 116.4c i 145 de la LCSP, s'ha escollit una pluralitat de criteris d'adjudicació, d'acord amb el detall següent:

Criteri	Puntuació	Tipus
Memòria tècnica	20	Subjecte a judici de valor
Import del cànon	25	Automàtic
Rebaixa de preu al personal del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya	40	Automàtic
Millores en l'execució del contracte.	75	Automàtic

- Criteris d'adjudicació avaluables mitjançant judici de valor (Màxim 20 punts):

Memòria Tècnica del servei.

Proposta, d'acord amb les prescripcions del plec tècnic, que descrigui les línies mestres del restaurant, la proposta de recursos humans, el perfil dels proveïdors, identificació dels productes a utilitzar i prevegi les diferents casuístiques que es puguin desenvolupar durant la prestació de servei, clients potencials, una proposta de carta i menús i preus coherents amb els criteris del Plec de Prescripcions Tècniques (màxim 30 pàgines, doble cara, *Arial* 11, espai simple).

Es valorarà el contingut i el grau de detall de l'informe presentat i les millores en el servei addicionals a les exigides al plec de prescripcions tècniques..

No es valorarà la informació que es consideri supèrflua o innecessària. La valoració serà classificada i alhora puntuada segons el barem que a continuació es detalla:

- Insuficient: 0 punts
- Acceptable: 5 punts
- Bona: 10 punts
- Molt bona: 15 punts
- Excel·lent: 20 punts

- Millora del cànon ofert (Màxim 25 punts):

En virtut d'aquest criteri, es procedirà a valorar l'increment de l'import del cànon ofert pels licitadors en comparació amb el cànon de referència establert en els plecs.

La millora econòmica es valorarà segons la fórmula següent:

$$P = M \times (Po - PL) / (Pmax - PL)$$

P = Puntuació de l'oferta.

M = Puntuació màxima.

Po = Cànon a valorar.

PL = Cànon de sortida o tipus de licitació.

Pmax = Cànon més alt presentat.

- Rebaixa de preu al personal del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (Màxim 40 punts):

La inclusió d'aquest criteri té per finalitat proporcionar avantatges econòmics al personal del CTFC, incentivant ofertes més favorables en termes de preu màxim per a aquest col·lectiu. Aquest criteri, a més de millorar les condicions per al personal del centre, s'ajusta als principis de transparència i proporcionalitat, ja que permet una valoració equitativa i objectiva de les ofertes presentades, basant-se en valors quantificables i verificables.

La millora del preu màxim pel personal del CTFC es valorarà d'acord amb els següents criteris, utilitzant una estructura de puntuació específica per a cada tipus de menú ofert.

Taula de Valoració per Tipus de Menú:

Tipus de Menú	Preu màxim (€)	Puntuació màxima	Valoració
Menú complet	12,00 €	10	Es puntua amb 10 punts l'oferta més baixa.
Mig Menú	8,00 €	6	Es puntua amb 6 punts l'oferta més baixa.
Plat combinat	8,00 €	6	Es puntua amb 6 punts l'oferta més baixa.
Amanides	7,00 €	6	Es puntua amb 6 punts l'oferta més baixa.
Esmorzar opció 1	3,50 €	6	Es puntua amb 6 punts l'oferta més baixa.
Esmorzar opció 2	4,50 €	6	Es puntua amb 6 punts l'oferta més baixa.

Càlcul de la puntuació:

L'oferta que proposi la millora més gran respecte al preu màxim establert en cada categoria obtindrà la puntuació màxima indicada a la taula. La resta d'ofertes seran puntuades proporcionalment segons la millora que ofereixin respecte al preu mínim establert en el plec de prescripcions tècniques. L'oferta que iguali el preu mínim establert en el plec de prescripcions tècniques obtindrà zero punts.

Fórmula de Puntuació:

Per calcular la puntuació proporcional de cada oferta, s'utilitzarà la fórmula següent en cada tipus de menú d'acord al quadre anterior:

$$P_i = \left(\frac{D_i}{D_{max}} \right) \times P_{max}$$

On:

- P_i és la puntuació de l'oferta i.
- D_i és el descompte ofert per l'oferta i respecte al preu màxim establert.
- D_{max} és el descompte més gran ofert entre totes les ofertes.
- P_{max} és la puntuació màxima de la categoria.

Aquest sistema de puntuació garanteix una valoració justa, objectiva i proporcional de les millores ofertes pels licitadors en els preus màxims dels menús pel personal del CTFC, assegurant la competència efectiva i transparent entre els participants.

- **Millores en l'execució del contracte (Màxim 75 punts):**

En l'àmbit del procediment de licitació per a l'adjudicació de la concessió de la gestió i explotació del servei del restaurant “*Can Mascaró*”, es consideren criteris d'adjudicació les millores proposades pel licitador en l'execució del servei.

En virtut de l'expressat, s'han establert dos criteris específics susceptibles de valoració amb setanta cinc punts en total, consistents en: obertura del restaurant els dilluns, amb cinquanta punts i la implementació d'un servei *self-service* d'amanides amb una varietat mínima de dotze ingredients, amb vint-i-cinc punts. La justificació d'aquestes millores s'exposa a continuació, en atenció als següents arguments:

Obertura del restaurant els dilluns (50 punts):

L'obertura del restaurant els dilluns es justifica com una millora substancial en la qualitat i versatilitat del servei prestat pel restaurant “*Can Mascaró*”. Aquest criteri augmenta la disponibilitat del servei, responent així a la demanda potencial dels usuaris en aquest dia de la setmana. Està directament vinculat a la millora de la prestació del servei contractat, garantint una major accessibilitat i continuïtat.

Aquesta ampliació horària és fàcilment verificable, la qual cosa assegura la transparència i igualtat en la valoració de les ofertes, en línia amb els principis establerts per la normativa aplicable.

Per tant, aquest criteri es valorarà de la següent manera:

Obertura del restaurant “<i>Can Mascaró</i>” els dilluns	Valoració
Obertura del restaurant “ <i>Can Mascaró</i> ” els dilluns	50 punts
No obertura del restaurant “ <i>Can Mascaró</i> ” els dilluns	0 punts

Aquest sistema de puntuació garanteix una valoració objectiva i equitativa de les ofertes, incentivant la prestació d'un servei més complet i continuat que respongui millor a les necessitats dels usuaris del restaurant.

Oferta d'un *self-service* d'amanides amb varietat d'ingredients (25 punts):

La implementació d'un servei *self-service* d'amanides, diferent de les amanides que s'ofereixen dintre dels menús del restaurant, per tal que cada comensal pugui fer-se una amanida al seu gust amb els ingredients disponibles d'entre l'oferta mínima de **dotze ingredients**. Això representa una millora significativa en la qualitat nutricional i diversitat gastronòmica del servei del restaurant "Can Mascaró".

Hi haurà d'haver ingredients de cadascun dels grups següents, tenint en compte que dels dos primers grups com a mínim s'han d'oferir 3 ingredients:

- Varietats d'enciams (*escarola, ruca, enciam iceberg, canonges...*).
- Hortalisses (*tomàquet, pastanaga, ceba, blat de moro...*)
- Fruits secs (*nous, pèpes, ceba fregida seca...*)
- Formatges (*formatge a daus...*)
- Embotits (*pernil dolç, llonganissa...*)
- Peix (*tonyina, salmó, sardina...*)
- Ou dur.

Aquest servei ha de contemplar la possibilitat d'oferir un recipient per emportar sense cost addicional i ha de disposar d'amaniment, concretament: oli d'oliva verge, vinagre de vi, vinagre de Mòdena, sal, pebre i salses (*salsa de iogurt...*).

Aquest servei permetrà als clients personalitzar les seves amanides conforme a les seves preferències i necessitats dietètiques, promovent hàbits alimentaris saludables. El preu d'aquestes amanides personalitzades serà el mateix que ofereixi el concessionari per les amanides dels tipus de menú. L'usuari podrà confeccionar una sola amanida al seu gust per aquest preu.

La varietat d'ingredients assegurarà la disponibilitat de productes frescos i nutritius, responent a la demanda creixent de menús equilibrats i adaptats a diferents requeriments alimentaris. A més a més, aquest sistema *self-service* afavorirà l'eficiència operativa del restaurant, reduint els temps d'espera i millorant la satisfacció del client.

Aquest criteri té com a objectiu incrementar la qualitat i diversitat dels serveis prestats pel restaurant, alineant-se així amb les necessitats i preferències dels usuaris. La inclusió d'un "servei *self-service* d'amanides" afegeix un valor significatiu al servei ofert, contribuint al benestar dels clients.

Per tant, aquest criteri es valorarà de la següent manera:

<i>Self-service</i> d'amanides amb varietat d'ingredients	Valoració
Implementació d'un <i>self-service</i> d'amanides	25 punts

No implementació d'un <i>self-service</i> d'amanides	0 punts
--	---------

Aquest criteri es formula de manera objectiva i mesurable, permetent una avaluació equitativa i verificable de les propostes, en compliment dels principis de transparència i no discriminació.

8. SUBCONTRACTACIÓ

D'acord amb el que estableix l'article 215 de la LCSP i donada la naturalesa d'especificitat tècnica del contracte, es permet la realització parcial de la prestació amb tercers, exclouent aquelles tasques enteses com a crítiques, conceptualitzades com aquelles que poden constituir un risc real per la correcta execució del present contracte.

En el cas de subcontractació i realització parcial de la prestació amb tercers, s'haurà de comunicar i tenir la conformitat de l'òrgan de contractació.

9. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

Les persones designades per seguir la prestació del servei, serà **Imma Riudalbàs Codina**, de l'Àrea de Gerència del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya. Al responsable li correspondrà la comprovació, vigilància de la correcta execució del servei, i exercirà les potestats de direcció i inspecció mitjançant les verificacions corresponents.

10. GARANTIA

En virtut de l'article 107.1 de la LCSP, i per a garantir la correcta execució del contracte, procedeix demanar garantia definitiva d'acord amb el procediment d'adjudicació. Així, l'adjudicatari haurà de constituir una garantia definitiva corresponent al 5% del preu del contracte, IVA exclòs.

No s'estableix un termini de garantia atesa la naturalesa i de la prestació del servei i del seu pagament ja que conforme l'article 311.6 de la LCSP, els contractes de serveis de mera activitat o de mitjans s'extingiran pel seu compliment, sense perjudici de la prerrogativa de l'Administració de depurar la responsabilitat de contractista per qualsevol eventual incompliment detectat amb posterioritat.

11. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ:

El contractista restarà obligat al compliment de les disposicions en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i salut en el treball, d'integració social de les persones amb discapacitat, d'igualtat efectiva de dones i homes, fiscal, de protecció de dades personals i en matèria mediambiental.

De manera preceptiva, s'estableix com a condició especial d'execució de caràcter social del present contracte a l'empara de l'article 202 LCSP el garantir la paritat salarial entre les dones, homes i altres treballadors identitat o condició sexual o expressió de gènere diferent.

El contractista quedarà vinculat per l'oferta que hagi presentat, el compliment de la qual, en tots els seus termes, tindrà el caràcter d'obligació essencial del contracte.

12. OBLIGACIONS DEL CONCESSIONARI

Drets i obligacions de l'adjudicatari

A més de les obligacions generals derivades del règim jurídic del present contracte, són drets o obligacions específics del contractista els següents:

1. Drets del concessionari

- a) Ser respectat per terceres persones en la seva condició de contractista, per acabar amb qualsevol pertorbació del desenvolupament normal del servei.
- b) Percebre el preu per les consumicions de begudes, aperitius o menjars del restaurant.
- c) Proposar al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya, totes les modificacions que consideri indispensables per millorar la prestació del servei i que no estiguin previstes inicialment.

2. Obligacions del concessionari

El concessionari assumeix, a més a més, les següents obligacions:

- a) Destinar les dependències, objecte del contracte, a l'ús específic del servei de restaurant, sense aplicar-les a altres usos, ni cedir-les, ni alienar-les o gravar-les.
- b) Complir l'horari establert.
- c) Els tríptics i cartes indicant els preus dels àpats i begudes hauran d'estar en redactats en català. També el cartell indicant l'horari haurà d'estar escrit en català.
- d) Complir amb les disposicions vigents en material laboral, de seguretat social, prevenció de riscos laborals, contaminació acústica, fiscal i sanitària.
- e) No vendre tabac ni a la barra del restaurant ni a través de cap tipus de màquina expendedora, així com respectar la normativa vigent en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- f) No es podrà instal·lar cap mena de màquina escurabutxaques ni màquines recreatives.
- g) Conservar les instal·lacions, el mobiliari i els estris en perfecte estat, essent al seu càrrec l'execució de les obres de conservació i manteniment necessàries i els treballs de neteja de les instal·lacions.
- h) L'adjudicatari realitzarà la neteja diària de totes les dependències que integren el local bar restaurant, objecte de la concessió, mantenint-lo en perfectes condicions higièniques i

d'aspecte. Es tindrà especial atenció en la neteja diària de la cuina, els serveis, el hall exterior i la terrassa.

i) Seran a càrrec del contractista les despeses, tant ordinàries com extraordinàries, de caràcter tributari (impostos, contribucions, taxes de qualsevol tipus i càrregues oficials).

j) El contractista haurà de subscriure amb una entitat asseguradora una pòlissa d'assegurança, a la qual consti com a beneficiari el CTFC, que cobreixi els riscos d'incendi i de tot tipus de danys a les instal·lacions i béns propietat del CTFC. Així també, haurà de subscriure una pòlissa que cobreixi la responsabilitat civil de possibles afectats per l'activitat del restaurant i que haurà de tenir una cobertura mínima de **150.000 €**.

k) Reparar els danys i indemnitzar els perjudicis que es puguin causar al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya o a terceres persones derivats de la prestació del servei.

l) L'empresa concessionària és responsable de proveir el personal necessari per garantir un servei de qualitat i eficient als usuaris del restaurant, en conformitat amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques i en el Conveni col·lectiu de treball interprovincial del sector de la indústria, hostaleria i turisme de Catalunya (*Codi conveni núm. 79000275011992*).

ll) El contractista i el seus empleats tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei.

m) Totes les persones contractades per l'adjudicatari per a aquest servei han de demostrar bones pràctiques de manipulació d'aliments i complir amb la formació requerida en manipulació d'aliments segons la normativa vigent. L'incompliment d'aquest requisit es considerarà una causa de resolució del contracte.

n) Tot el personal encarregat de les prestacions depèn exclusivament de l'empresa concessionària en tots els aspectes, sense que hi hagi cap tipus de vincle de subordinació funcional o laboral entre aquesta i el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

o) Abans de l'inici de l'execució del contracte, l'empresa concessionària té l'obligació de notificar al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya les persones específiques que realitzaran el servei, i de presentar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Durant la vigència del contracte, qualsevol substitució o modificació d'aquestes persones ha de ser comunicada prèviament al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya, acreditant que la seva situació laboral està en conformitat amb la llei.

p) En qualsevol moment, el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya pot exigir que l'empresa concessionària acrediti el compliment de les obligacions salarials i de la Seguretat Social del seu personal. La falta de compliment d'aquestes obligacions en temps pot constituir motiu de resolució contractual.

q) L'adjudicatari no podrà fer ús del “*dret de reserva d'admissió*” excepte en el supòsits d'alteració de l'ordre públic.

- r) L'adjudicatari exposarà en lloc visible de l'establiment la relació de preus dels productes i serveis.
- s) Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes ni dins ni fora del recinte.
- t) El concessionari haurà de fer constar en un lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.
- u) A les hores en què estigui obert l'establiment i encara no hagi iniciat l'atenció al públic, l'adjudicatari tindrà cura de que no accedeixin al restaurant persones que hi siguin alienes.

Imma Riudalbàs Codina

Àrea de Gerència del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya