



PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT)

Agència Catalana del Patrimoni Cultural

**Plec de Prescripcions Tècniques que
regulen la contractació de la gestió i
explotació de la cafeteria i espai de
degustació singular de la planta baixa de
l'Espai Patrimoni del Palau Moja (Barcelona)**



ÍNDEX

1.	OBJECTE I ESPAIS.....	3
2.	HORARIS D'ATENCIÓ AL PÚBLIC	4
3.	CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI	5
4.1.	Aforament	5
4.2.	Productes	5
4.3.	Suspensió o tancament del servei	5
4.4.	Recursos humans	5
4.	ORDRE INTERN	7
5.	PROVEÏMENT DE PRODUCTES	7
6.	IMATGE I QUALITAT.....	7
7.	DENOMINACIÓ DELS ESPAIS	8
8.	DRETS DE L'ADJUDICATARI	8
9.	OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI	9
10.	ASSEGURANCES	12
11.	ATRIBUCIONS DE L'ACPC.....	13
12.	RÈGIM DE FALTES I SANCIONS.....	14
13.	PENALITZACIONS.....	15
14.	INDICACIONS SOBRE L'OFERTA GASTRONÒMICA	16
15.	INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENT I SERVEIS	17
16.	INTERIORISME I MOBILIARI	18
17.	HIGIENE, NETEJA I GESTIÓ DE RESIDUS.....	19
18.	CRITERIS MEDIAMBIENTALS EN ELS PRODUCTES DE NETEJA UTILITZATS	20
19.1.	Productes químics	20
19.2.	Embalatges.....	21
19.3.	Bosses d'escombraries.....	21
19.4.	Paper i altres productes de cel·lulosa.	21
19.	CONTROL DE QUALITAT	22
20.	SERVEI DE CÀTERING	23
	Annex 1: Projecte Espai Patrimoni.....	24
	Annex 2: Plànols Estat Actual.....	24
	Annex 3: Instal·lacions i Equipament bàsic que aporta l'ACPC.....	24

1. OBJECTE I ESPAIS

L'Agència Catalana del Patrimoni Cultural (ACPC) té el propòsit de contractar la gestió i explotació de la cafeteria i espai de degustació singular de l'Espai patrimoni situat a la planta baixa del Palau Moja. Els espais objecte d'acte contracte s'ubiquen a les instal·lacions de la planta baixa del Palau Moja, amb domicili al C/ de la Portaferrissa 1, 08002, de Barcelona (amb entrada també per la Rambla dels Estudis, 118)

Els servei de cafeteria i espai de degustació singular es prestarà a l'espai destinat per a aquesta finalitat, amb entrada principal per la Rambla dels Estudis, 118, encara que també connectat interiorment amb la resta de l'Espai Patrimoni de la planta baixa del Palau Moja (zona expositiva i oficina de turisme) a través del pati interior del Palau, i amb accés des del Carrer de la Portaferrissa 1.

L'espai de cafeteria i espai de degustació singular s'ha de desenvolupar al voltant d'una oferta i imatge singular que complementi el projecte patrimonial i de promoció i difusió del patrimoni català que es desenvolupa al Palau Moja (veure annex 1)

L'adjudicatari ha de posar a l'abast del públic una gama de productes de brioxeria, rebosteria, pastisseria, cafeteria, menjar preparat i beure que formin part del patrimoni gastronòmic de Catalunya i considerats de Km 0. L'Agència Catalana del Patrimoni Cultural aprovarà prèviament i de manera periòdica la llista de productes i serveis que conformarà l'oferta de degustació. Es valoraran les propostes que fomentin el consum responsable entre la ciutadania.

ESPAIS

Els servei de cafeteria i espai de degustació singular es prestarà a l'espai destinat per a aquesta finalitat. Inclou l'espai interior de 57 m2. dividit en dos espais, zona de barra i zona taules. A més, es posa a disposició de l'adjudicatari una zona de magatzem a la planta soterrani de 45,08m2. Aquests espais hauran de ser habilitats com a cafeteria i espai de degustació singular per l'adjudicatari.

Qualsevol obra o canvi en els espais cedits que desitgi efectuar l'empresa adjudicatària, necessita de l'autorització prèvia i expressa de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural.

Totes aquestes mides i superfícies quedaran perfectament definides i grafiades en plànols d'ubicació i delimitació que s'adjuntaran al corresponent contracte, juntament amb l'especificació de les instal·lacions i equipament amb què ja compta l'espai de la cafeteria i espai de degustació singular i que es posaran a disposició de l'adjudicatari.

Els licitadors podran sol·licitar qualsevol informació sobre les instal·lacions fixes i l'espai destinat a l'objecte del contracte, dirigint-se a l'adreça de correu electrònic del Cap de l'Àrea de Gestió Patrimonial (abruch@gencat.cat) o a la Responsable de l'Àrea d'Estratègia i Innovació (mantunano@gencat.cat)

No formen part dels espais cedits per a ús de l'empresa adjudicatària del contracte l'espai obert a l'Interior del Palau Moja. Està absolutament prohibit emmagatzemar res en aquests espais, que sempre han d'estar ordenats i nets. L'Agència Catalana del Patrimoni Cultural senyalitzarà la situació i els horaris de tot l'espai en els llocs que consideri convenients previ acord amb l'empresa adjudicatària.

2. HORARIS D'ATENCIÓ AL PÚBLIC

L'objecte del contracte és la gestió i explotació de la cafeteria i espai de degustació singular de l'Espai Patrimoni del Palau Moja de Barcelona obert a la visita pública, coincidint, com a mínim, amb el calendari i horari d'obertura i tancament al públic de l'esmentat Espai patrimoni ubicat a la planta baixa del palau. En cas que l'Espai Patrimoni modifiqui el seu horari, la cafeteria i espai de degustació singular s'hi haurà d'adaptar sense dret a cap indemnització.

Els horaris i dies d'obertura previstos inicialment per a l'Espai Patrimoni són els següents:

- Dies d'obertura: 362 dies a l'any (tancament, el 25 i 26 de desembre i l'1 de gener)
- Horari:
 - De dilluns a divendres de 10:00 a 20:00 h.
 - Dissabte de 11:00 a 21:00 h
 - Diumenge de 11:00 a 15:00 h.

Durant el període d'obertura al públic del servei de cafeteria i espai de degustació singular, aquest s'haurà d'adaptar a les necessitats que pugui tenir tant l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural, com la Direcció General del Patrimoni Cultural o el propi Departament de Cultura, amb motiu d'inauguracions, activitats especials i esdeveniments (com rodes de premsa), que puguin exigir el tancament de l'espai (especialment el pati interior), sense que d'això se'n derivi cap dret a reclamació per part de l'adjudicatari.

L'obertura de la cafeteria i espai de degustació singular amb posterioritat a l'horari de tancament al públic de l'Espai Patrimoni haurà de ser autoritzada per part de l'ACPC, que podrà fixar les condicions per què aquesta obertura pugui realitzar-se, i implicarà igualment el compliment de la normativa municipal vigent.

La cafeteria i espai de degustació singular ha d'obrir al públic en un termini màxim de 2 mesos a partir de la formalització d'aquest contracte. Aquest termini resta condicionat a l'obtenció dels permisos necessaris per a l'exercici de l'activitat.

Previ a la iniciació de la prestació del servei, s'aixecarà la corresponent acta d'inventari d'equips, instal·lacions, mobiliari i quants estris es posen a disposició de l'empresa adjudicatària, on es reflecteixi el seu estat de funcionament.

3. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI

El servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, garantint les mesures sanitàries i adaptant-se a les necessitats reals de les persones usuàries dels equipaments.

4.1. Aforament

La cafeteria i espai de degustació: 45 persones

4.2. Productes

L'adjudicatari ha de respectar les limitacions següents:

- a) Cal complir la normativa vigent en quan al consum de tabac i venda de begudes alcohòliques als diferents espais.
- b) No es pot instal·lar cap tipus de màquines expenedores de tabac, begudes, etc, ni tampoc cap màquina recreativa, de joc, escurabutxaques o similar.
- c) No es permet l'exposició ni la venda de productes que no siguin els propis d'un servei de la cafeteria i espai de degustació singular llevat que l'ACPC ho autoritzi expressament.

4.3. Suspensió o tancament del servei

Qualsevol suspensió o tancament d'aquest servei per causes alienes a la voluntat de l'ACPC es resol d'acord amb el que estableix Llei de Contractes del Sector Públic.

L'adjudicatari no pot reclamar la devolució del cànon quan es tanqui o suspengui el servei per causes alienes a l'ACPC, sens perjudici del que estableix el Plec de Clàusules Administratives.

4.4. Recursos humans

L'adjudicatari ha de destinar els recursos humans necessaris per garantir que el servei es dugui a terme correctament d'acord amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques i al de Clàusules Administratives.

El personal que presti servei a la cafeteria i espai de degustació singular dependrà directa i únicament de l'empresa adjudicatària, la qual tindrà tots els drets i deures inherents a aquesta condició, atenent el Plec de Clàusules Administratives. L'adjudicatari es compromet a contractar més personal de manera eventual quan el servei ho requereixi.

El personal de la cafeteria i espai de degustació singular es trobarà en possessió del perceptiu carnet de manipuladors d'aliments, degudament actualitzat, que podrà ser exigit en qualsevol moment per l'ACPC. L'adjudicatari ha de garantir la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària. En les visites de control oficial, s'haurà d'acreditar que els manipuladors han estat degudament formats en les

tasques encomanades.

El personal que treballi en el servei ha de complir tota la normativa vigent en matèria laboral, sanitària, de seguretat i higiene en el treball.

L'adjudicatari ha d'assegurar, en tot moment, la presència d'algun responsable de l'explotació capaç de prendre decisions, resoldre qüestions, portar la interlocució amb el/la responsable del contracte o fer-se càrrec de les reclamacions dels clients. L'adjudicatari haurà de comunicar a l'ACPC el nom de les persones responsable/es de l'explotació i que portaran la interlocució amb el/la responsable del contracte. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar al responsable del contracte un número de telèfon mòbil per poder-hi contactar.

L'ACPC, en qualsevol moment, podrà exigir a l'adjudicatari que acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del personal que té contractat. L'incompliment d'aquestes obligacions es considerarà com a greu incompliment del contracte. L'adjudicatari donarà compliment al conveni aplicable al sector i complirà la legislació vigent en matèria d'igualtat entre homes i dones en quant a sou i la resta de drets reconeguts.

En cas d'accident laboral, l'adjudicatari complirà l'assenyalat a la normativa vigent, sota la seva responsabilitat. L'adjudicatari és el responsable dels danys que pugui rebre el personal que treballa en el servei durant l'exercici de l'activitat.

L'adjudicatari serà responsable dels mals que el personal pugués ocasionar als locals i instal·lacions de la cafeteria i espai de degustació singular.

L'adjudicatari inclourà a la proposta el personal que prestarà els serveis, concretant tant el seu nom com categoria laboral. L'adjudicatari, en un termini de 30 dies, després de la signatura del contracte, facilitarà noms i fotocopia del DNI del personal que vagi a prestar servei al cafeteria i espai de degustació.

L'ACPC es reserva el dret de recusar qualsevol membre de l'equip humà destinat al contracte i exigir a l'empresa adjudicatària la designació immediata d'una altra persona en substitució. Podrà fer-ho en cas que aquest personal no disposi de formació o titulació adequada, o en cas que no reuneixi les degudes condicions de correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'adjudicatari. En el cas que una persona hagi de ser substituïda, el procés que comprèn la proposta de substitució i l'aprovació o recusació per part de l'ACPC es produirà en un període no superior a 48 hores. La substitució s'ha de completar en el termini d'una setmana i no s'admet cap pròrroga del termini. És responsabilitat de l'adjudicatària vincular al servei i proposar persones amb el perfil i capacitació adequats per a assumir les posicions encomanades i és potestat exclusiva de l'ACPC acceptar o no la proposta de l'adjudicatària.

4. ORDRE INTERN

L'ACPC es reserva la facultat d'inspeccionar, per sí mateix o per delegació, la prestació del servei, les condicions d'higiene i salubritat amb què es desenvolupa l'estat de neteja i conservació de les dependències, instal·lacions, mobiliari, aparells i eines posades a disposició de l'adjudicatari i qualsevol altre aspecte relacionat amb el compliment de les obligacions consignades en aquest contracte. Podrà ordenar, amb càrrec a l'adjudicatari, l'execució de les activitats necessàries, o la correcció de les que siguin deficientes.

Sempre que l'adjudicatari vulgui organitzar una activitat que surti fora dels terminis del contracte, aquesta ha de requerir d'autorització prèvia per part de l'ACPC.

L'adjudicatari està obligat a complir amb la normativa vigent en quan a tenir fulles de reclamacions a disposició dels usuaris i afrontar qualsevol responsabilitat derivada de la prestació del servei. De les reclamacions que es rebin haurà de remetre el mateix dia o el següent dia hàbil un exemplar amb un informe a la Direcció de l'ACPC.

5. PROVEÏMENT DE PRODUCTES

L'empresa adjudicatària està obligada a efectuar les operacions de proveïment de productes i, recepció tant de mercaderies com de matèries primeres, de dilluns a diumenge, de 09:30 a 12:30, o en l'horari que estipuli en tot moment la normativa municipal vigent¹. També és l'encarregada de fer complir aquestes normes als seus proveïdors habituals. Per a aquest fi, podran fer servir, dins l'horari indicat, l'accés existent des del carrer Portaferriassa 1, o bé l'accés d'ús restringit al servei des de la Rambla 118.

6. IMATGE I QUALITAT

Tot tractament gràfic referit al servei de la cafeteria i espai de degustació singular es sotmetrà als criteris generals sobre imatge de l'ACPC, requerint, en tot cas, la prèvia conformitat d'aquest.

No es podran col·locar cartells anunciadors ni propaganda, sense la prèvia autorització de l'ACPC

Seran a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- a) Els uniformes del personal, i el model haurà de ser aprovat per l'ACPC. El personal sempre haurà de prestar el servei uniformat.
- b) La dotació del parament de la cafeteria i espai de degustació singular i el manteniment, reposició i reparació del mateix, atenent sempre a les exigències d'un servei de la màxima categoria i singularitat. L'arrendatari aportarà també els elements necessaris per als serveis no habituals o esporàdics que es sol·licitin.
- c) Els productes i la qualitat dels articles i consumicions que s'ofereixen al públic. El servei que es doni es farà en consonància amb la singularitat d'un establiment de primer ordre ubicat i relacionat amb un espai patrimonial especial.

¹ Veure horaris i zones Distribució Urbana de Mercaderies: <https://ajuntament.barcelona.cat/ciutatvella/ca/mobilitat-gotic>



7. DENOMINACIÓ DELS ESPAIS

L'empresa adjudicatària proposarà un nom, que haurà de ser aprovat per l'ACPC, per a la cafeteria i espai de degustació singular.

8. DRETS DE L'ADJUDICATARI

1. Explotar el servei de la cafeteria i espai de degustació singular en els espais assignats, sempre que disposi dels elements, les persones i les matèries primeres per a gestionar-los i explotar-los de manera adequada.
2. Promocionar la seva marca o logotip en el recinte on es desenvolupi la seva activitat en la forma i mides que autoritzi l'ACPC.
3. Percebre directament dels usuaris dels diferents serveis l'import de les prestacions efectuades i vendes realitzades.
4. Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari podrà retirar els elements mobles de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la signatura del contracte i que siguin susceptibles de trasllat. Malgrat això, no podrà fer-ho amb els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici si la seva retirada pot ocasionar qualsevol desperfecte o canvi en les instal·lacions existents, aquests quedaran com a propietat de l'equipament sense que l'ACPC hagi d'abonar cap tipus d'indemnització o diferència.
5. L'adjudicatari gaudeix del dret d'admissió de les persones que vulguin fer ús de les instal·lacions afectes als serveis, segons disposi la legislació hotelera, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables.
6. Es contempla la possibilitat que el concessionari organitzi activitats en els espais objecte del servei, sempre amb l'aprovació prèvia de l'ACPC i sempre que no suposin un perjudici per a la programació pròpia d'activitats organitzats al Palau Moja, així com amb el seu ús administratiu.
7. L'adjudicatari podrà realitzar serveis de càtering de qualsevol activitat organitzada al recinte del Palau Moja.



9. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

1. El contractista assumeix la gestió i explotació del servei de la cafeteria i espai de degustació singular sota els seu propi risc i ventura i l'obligació d'abonar a l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural el cànon variable ofertat en l'adjudicació del contracte. El contractista aportarà els mitjans personals, materials i tècnics necessaris per a la correcta execució del contracte.
2. Exercir l'activitat dels serveis especificats als plecs que regeixen la present contractació i assumir les responsabilitats que se'n deriven.
3. L'adjudicatari haurà d'aportar tots aquells elements necessaris per a la prestació del servei que no es posin a la seva disposició, els quals seran de la seva propietat. Així, anirà a càrrec de l'adjudicatari l'adquisició tots els elements de mobiliari (dels espais de cafeteria i espai de degustació interior) i decoració, així com de tots els elements necessaris per al funcionament de la cafeteria i espai de degustació: estovalles, vaixel·la, cobrateria, cristalleria, etc., que no podran ser de plàstic ni de cartró, així com els estris i dispositius de cuina.
4. L'adjudicatari es farà càrrec de les despeses de manteniment i neteja i de videovigilància de la cafeteria i espai de degustació singular. El manteniment de les instal·lacions, així com el material fungible (bombetes, aixetes i similar) va a càrrec de l'adjudicatari.
5. L'empresa adjudicatària ha de disposar des del primer moment dels permisos i autoritzacions necessaris per exercir l'activitat de la cafeteria i espai de degustació singular i abonar tots aquells impostos, arbitris, i gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, municipi o de qualsevol altra Administració competent, que afectin a l'activitat objecte de contractació. A aquest efecte, ha d'exhibir, a petició del/de la responsable del contracte, el document que acredita que els ha satisfet.
6. Exercir per sí mateix la gestió amb prohibició de cedir-la, alienar-la, gravar-la o arrendar-la sens perjudici d'allò que s'estableix al del plec de clàusules administratives particulars.
7. L'adjudicatari ha de prestar el servei d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte, els plecs, la legislació d'hostaleria, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables. Ha de complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica relativa a l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals d'higiene dels manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene dels productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària, i també els requisits que estableix la normativa general en matèria tributària, laboral, de seguretat social, de prevenció de riscos laborals i d'instal·lacions industrials, i acreditar documentalment el compliment dels requisits a que fa referència aquest subapartat.
8. L'empresa adjudicatària ha de respectar els horaris i el procediment que determini l'ACPC com a responsable del contracte pel que fa a la recepció de les mercaderies i de les matèries primeres, tal i com està especificat al punt destinat a aquesta menció.
9. L'adjudicatari, un cop finalitzat el contracte, ha de deixar les instal·lacions objecte



d'aquesta contractació lliures, vàcues i netes, i ha de restituir-ne la possessió a l'ACPC juntament amb la dels equips, maquinari i estris propietat de l'ACPC, en perfecte estat de funcionament. Podrà retirar els elements mobles de la seva propietat susceptibles de trasllat. No així els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals quedaran propietat de l'ACPC sense indemnització. En cas de resolució del contracte s'aplicarà l'establert en els articles 294 i 295 de la Llei 9/2017 de contractes del sector públic.

10. És responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari la vigilància i custòdia dels equips, maquinari, béns i materials adscrits al servei que es trobin dins de les instal·lacions i espais de la cafeteria i espai de degustació singular, dels quals l'ACPC no se'n responsabilitza.
11. Sotmetre's en tot moment a les indicacions i instruccions dictades pel responsable del contracte, especialment les observacions referents a deficiències en els serveis prestats que puguin repercutir en la imatge de la institució. Permetre que el/la responsable del contracte pugui inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del local i de les instal·lacions i pugui complir la funció de control necessària per a comprovar si la part adjudicatària compleix els objectius fixats.
12. No utilitzar el nom i la imatge de l'ACPC o del Departament de Cultura, de la Generalitat de Catalunya sense que ho autoritzi prèviament l'ACPC.
13. Comunicar qualsevol incidència que pugui afectar, perjudicar o menyscar el funcionament del servei a l'ACPC.
14. No alienar els béns propietat de l'ACPC afectes al servei i no destinar-los a altres usos o finalitats diferents.
15. L'adjudicatari es compromet a mantenir tant la cafeteria i espai de degustació singular en bon estat de conservació, neteja, i funcionament, tal i com s'indica posteriorment.
16. Gestionar els serveis amb precisió, regularitat i ininterrompudament de la cafeteria i espai de degustació singular d'acord amb els horaris i períodes de funcionament prèviament acordats.
17. Indemnitzar a tercers pels danys i perjudicis que els puguin ocasionar.
18. L'adjudicatari restarà obligat a fer difusió dins del local del material promocionat per l'ACPC, especialment tot allò relacionat amb l'Espai Patrimoni annex.
19. Prestar els serveis a totes les persones que ho demanin, sempre que es comportin degudament, sense perjudici del dret previst al punt 5 de l'apartat anterior.
20. Tenir un tracte correcte i respectuós amb les persones usuàries de l'equipament, així com amb el personal de l'ACPC.



21. Designar, entre el seu personal, un interlocutor, que haurà de ser la persona encarregada de la gestió ordinària del servei i de portar la interlocució amb el/la responsable del contracte. En aquest sentit, l'adjudicatari farà els possibles per evitar canvis en la persona designada. L'adjudicatari, en cas de baixa del interlocutor per incapacitat temporal transitòria o maternitat, ha de designar una persona responsable perquè el substitueixi.
22. L'adjudicatari està obligat a acceptar qualsevol mitjà de pagament dels següents: tarja de crèdit, pagament en efectiu, tiquets o vals restaurant que l'ACPC, el Departament de Cultura o l'Administració de la Generalitat de Catalunya lliuri als seus treballadors, i a gestionar el seu cobrament directament amb les empreses emissores.
23. L'adjudicatari és responsable de controlar el consum excessiu de begudes alcohòliques a la cafeteria i espai de degustació singular que puguin perjudicar la salut dels usuaris i posi en perill la bona convivència en el centre.
24. No percebre dels usuaris preus superiors als establerts. La llista de tots els preus haurà d'emplaçar-se en llocs suficientment visibles per al públic.
25. L'adjudicatari establirà mecanismes informatitzats de control necessaris, sobre les vendes i distribució dels productes objecte del contracte per poder facilitar al/a la responsable del contracte qualsevol informació que aquest consideri oportuna per al control d'existències, vendes, pagament d'impostos sobre les vendes i seguiment d'aquestes.
26. Vetllar perquè el seu personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i perquè sigui titular, si escau, del carnet de manipulador o manipuladora d'aliments. Es preveu la possibilitat de vetar els membres del personal que cometin algun incompliment greu o la d'aplicar-los mesures disciplinàries.
27. Fer-se càrrec de la neteja de tots els espais i dependències de la cafeteria i espai de degustació. Fer els controls preventius periòdics que estableix el pla de prevenció, encarregar a un laboratori o a una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics i de qualitat i lliurar una còpia compulsada dels informes corresponents al/a la responsable del contracte. Fer-se càrrec permanentment de la neteja de les instal·lacions i del mobiliari.
28. Fer-se càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, les quals, mantenint les condicions higièniques i sanitàries, i adaptant-se estrictament a les ordenances i regulacions de recollida selectiva de la gestió de residus de l'Ajuntament de Barcelona que li afecta. L'adjudicatari s'haurà de fer càrrec de les despeses derivades de les taxes municipals de recollida d'escombraries
29. Utilitzar preferentment productes etiquetats en català, garantir que els usuaris d'aquest servei podran ser atesos en català, castellà, anglès i francès i redactar les cartes i els menús en els mateixos idiomes.

30. L'adjudicatària es compromet a donar un servei d'accés a internet amb Wifi gratuït al seu càrrec (instal·lació i quota mensual).

10. ASSEGURANCES

L'adjudicatari es fa directa i exclusivament responsable de qualsevol mal que es pugui ocasionar a terceres persones, coses o local llogat, com a conseqüència directa o indirecta de la seva activitat o negoci, eximint de tota responsabilitat a l'ACPC.

L'adjudicatari s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurança per una cobertura d'un import mínim de 600.000 € per sinistre. Les garanties de la pòlissa han de ser les d'explotació (incloent subministrament de menjar i begudes), responsabilitat civil patronal, responsabilitat civil locativa (entenent-se com a tal la que per a l'assegurat resulti de lesions o morts sofertes per empleats al seu servei a conseqüència d'un accident laboral i davant del propietari de l'edificació en què es desenvolupa la seva activitat i que siguin conseqüència directa d'incendi, explosió i acció de l'aigua).

L'adjudicatari, a la pòlissa que contracti amb les condicions esmentades, s'obliga a donar condició d'assegurat a l'ACPC.

Caldrà que l'adjudicatari presenti a l'ACPC còpia de l'esmentada pòlissa i el rebut que demostrï la seva vigència, segons el plec de clàusules administratives.

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

Així mateix, l'adjudicatari serà el responsable d'assegurar tots els béns que dipositi en les dependències de l'ACPC per exercir la seva activitat, siguin de la seva propietat o de tercers.

L'incompliment de les obligacions contingudes a aquest pacte és causa de resolució contractual.



11. ATRIBUCIONS DE L'ACPC

1. Controlar de forma permanent la gestió correcta del servei.
2. Inspeccionar el servei i posar en coneixement del prestador dels serveis qualsevol deficiència que s'observi per a la seva reparació.
3. Exigir a l'adjudicatari el lliurament d'una còpia de les claus dels espais del contracte per lliurar al responsable de l'equipament, el qual en podria fer ús només en circumstàncies de màxima necessitat i urgència.
4. Fiscalitzar la gestió de l'adjudicatari, inspeccionar l'estat de les instal·lacions i l'equipament de la cafeteria i espai de degustació singular, i controlar els ingressos.
5. Donar les indicacions i instruccions que calguin per al bon funcionament del servei i imposar a l'adjudicatari les sancions corresponents a les infraccions que cometi.

12. RÈGIM DE FALTES I SANCIONS

Les faltes i infraccions que pugui cometre l'adjudicatari, per sí o pels empleats que d'ell depenguin, es classificaran en lleus, greus i molt greus.

1. Es considerarà falta lleu:

- a) L'incompliment, per una sola vegada, de les obligacions que d'acord amb aquest plec corresponen a l'adjudicatari, excepte les previstes com a falta greu i molt greu.
- b) No observar la puntualitat d'hora d'inici i acabament del servei.
- c) La manca d'atenció amb el públic.
- d) La manca de neteja o la conservació inadequada de qualsevol element de la instal·lació (aparells, estris o béns en general, destinats a la prestació del servei).

2. Serà considerat falta greu:

- a) La reincidència en la comissió de faltes lleus.
- b) La perillositat derivada de la falta de conservació o manteniment o neteja de les instal·lacions, o el seu mal ús.
- c) El cobrament de les consumicions sense lliurament del tiquet corresponent, o amb preus superiors als autoritzats.
- d) Les discussions violentes amb el públic, sense demanar la intervenció dels agents de l'autoritat i amb independència de qui sigui el causant del conflicte.
- e) L'incompliment de l'obligació d'informació sobre les condicions de subrogació en contractes de treball en els termes previstos per l'article 130 de la LCSP.
- f) L'incompliment de l'horari del servei.

3. Es consideraran faltes molt greus:

- a) L'incompliment de les normes sanitàries o de seguretat.
- b) L'incompliment de les condicions especials d'execució previstes en el PCAP.
- c) La reincidència en la comissió d'una falta greu o la persistència en la situació infractora.
- d) La instal·lació per part de l'adjudicatari de nous serveis o la reforma dels ja existents sense la prèvia autorització de l'ACPC.
- e) La manca de pagament del cànon per part de l'adjudicatari.
- f) L'impagament, durant l'execució del contracte, dels salaris per part del contractista als

treballadors que estiguin participant en aquesta, o l'incompliment de les condicions que estableixen els convenis col·lectius en vigor per a aquests treballadors també durant l'execució del contracte.

La comissió d'una falta molt greu donarà dret a l'ACPC a resoldre immediatament la concessió, i a incautar la garantia constituïda i sense que el concessionari tingui dret a cap indemnització. L'ACPC es reserva el dret d'exigir a l'adjudicatari el pagament dels danys i perjudicis que l'incompliment hagi pogut ocasionar-li

13. PENALITZACIONS

Segons el descrit en el present plec de condicions es contemplen les següents penalitzacions, que l'ACPC aplicarà obrint el corresponent expedient sancionador, sense perjudici de la seva facultat de poder amonestar prèviament, i independentment d'altres tipus de reclamacions i penalitzacions que es citin en altres documents per a la contractació d'aquesta concessió:

Sancions per cada falta:

- Cada falta molt greu al llarg d'un període mensual es penalitzarà amb 300 euros.
- Cada falta greu al llarg d'un període mensual es penalitzarà amb 150 euros.
- Cada falta lleu al llarg d'un període mensual es penalitzarà amb 60 euros.

En el cas de les penalitzacions per incompliment dels terminis de lliurament de documentació, certificats i informes als responsables de l'ACPC, les penalitzacions seran acumulatives fins que no es regularitzi la situació.

Quan l'ACPC decideixi aplicar qualsevol de les penalitzacions establertes en el present plec de condicions, comunicarà per escrit a l'empresa adjudicatària el motiu i l'import de la penalització.

L'empresa adjudicatària haurà d'abonar a l'ACPC aquests imports en el període de facturació immediatament següent, mitjançant majoració del corresponent import en la següent factura.

14. INDICACIONS SOBRE L'OFERTA GASTRONÒMICA

L'oferta gastronòmica del servei de cafeteria i espai de degustació singular s'ha de desenvolupar al voltant d'uns productes i imatge singular que complementi el projecte de presentació i difusió del patrimoni cultural de Catalunya que es desenvolupa al Palau Moja, espai excepcional al centre de Barcelona.

Els productes de pastisseria elaborats en obrador propi han de destacar-se per la seva frescor i autenticitat, oferint una experiència única als visitants. S'ha de garantir l'ús d'ingredients de primera qualitat i la preparació artesanal de cada producte, seguint receptes tradicionals o innovadores, segons correspongui.

L'oferta gastronòmica ha de contemplar una selecció de productes relacionats amb les celebracions i festivitats tradicionals de Catalunya, com ara coques de Sant Joan, tortells de Reis, mones de Pasqua, panellets, entre altres. Aquests productes han de reflectir la rica cultura gastronòmica del territori, enfortint així el vincle amb la cultura local i proporcionant una experiència autèntica als visitants del Palau Moja.

En quant a la selecció de begudes, s'han de proporcionar opcions variades que complementin l'experiència gastronòmica, incloent cafès d'alta qualitat, tees seleccionats amb cura, begudes no alcohòliques saludables i, si s'escau, una oferta de vins i altres begudes alcohòliques que reflecteixin la riquesa vitivinícola i de producció de licors de Catalunya.

El menjar preparat, que forma part del patrimoni gastronòmic de Catalunya, ha de ser elaborat amb productes locals de proximitat, promocionant així la sostenibilitat i el consum responsable. A més, s'ha de proporcionar informació clara sobre l'origen dels ingredients utilitzats en els plats, donant suport a la transparència i la confiança dels clients.

Les porcions dels productes alimentaris han de ser adequades i proporcionals, assegurant una experiència satisfactòria per al consumidor i evitant el desaprofitament d'aliments. La presentació dels plats ha de ser cuidada i estèticament atractiva, reflectint la qualitat dels productes i l'atenció al detall.

En conformitat amb les directrius de Salut Pública, es requerirà que els productes i serveis oferts compleixin amb els estàndards d'alimentació saludable, promovent opcions equilibrades i nutritives per als clients. Es valorarà especialment la inclusió d'alternatives saludables i adaptades a diferents necessitats dietètiques i preferències alimentàries del públic.

Pel que fa a l'emmagatzematge dels aliments, s'ha de garantir un control rigorós de la temperatura i les condicions de conservació per assegurar la seva frescor i qualitat. A més, es seguiran les normatives sanitàries per al correcte manipulació dels aliments i el servei higiènic de les instal·lacions.

Les begudes es serviran en envasos originals i tancats, respectant les normatives de salut i seguretat alimentària. S'evitarà la reutilització de recipients i es garantirà la higiene dels vasos i tasses utilitzats per al servei de begudes.

L'Agència Catalana del Patrimoni Cultural aprovarà prèviament i de manera periòdica la llista de productes i serveis que conformarà l'oferta de degustació.

15. INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENT I SERVEIS

L'ACPC posa a disposició de l'adjudicatari els espais necessaris per a la prestació del servei i les instal·lacions i escomeses d'aigua i electricitat. Les despeses de subministrament d'aigua i electricitat van a càrrec de l'ACPC. Així mateix, es posa a disposició de l'adjudicatari les instal·lacions i equipament bàsic per al servei de cafeteria que ara existeixen i que formen part de la infraestructura fixa de l'espai, així com de mobiliari (els quals l'adjudicatari podrà modificar al seu compte), les quals es relacionen en la documentació annexa a aquests plecs. Aquests elements restaran propietat de l'ACPC, però el concessionari s'obliga al seu manteniment i conservació.

Per la seva banda, el concessionari assumirà el cost de tots elements de mobiliari i parament de cafeteria i espai de degustació singular (vaixella, coberteria, cristalleria, estris de cuina, etc), així com qualsevol altre utilitatge necessari i/o element complementaris per al correcte funcionament del servei. També aniran a càrrec del concessionari els elements d'aquella maquinària o instal·lacions que es consideri adient afegir-hi per al funcionament de la cafeteria i espai de degustació.

Pel que fa a l'aparell muntacàrregues per al transport de material que comunica l'interior de la zona de cuina amb la planta inferior del Palau Moja, en la que la hi ha habilitada un zona de magatzem, l'adjudicatari es responsabilitza del seu correcte ús i manteniment.

Es recorda que l'adjudicatari ha de disposar d'un espai reglamentari habilitat per a l'ús dels seus treballadors (vestuari, etc.).

L'adjudicatari ha de mantenir les vies d'evacuació d'emergència lliure d'obstacles.

L'empresa adjudicatària ha de mantenir tant els espais com els aparells, mobiliari i instal·lacions, en correcte ordre i conservació. L'adjudicatari farà el manteniment mecànic dels diferents aparells que conformen aquest espai, i s'encarregarà de la seva posada en marxa i desconexió.

Els treballs de manteniment i conservació (manteniment preventiu, normatiu i programat, correctiu i substitutiu) de les instal·lacions hauran de córrer a càrrec de l'arrendatari, tenint l'obligació de mantenir tant les instal·lacions com aparells i altres béns mobles propietat de l'ACPC en perfecte estat de conservació i funcionament. Aniran al seu càrrec totes aquelles reparacions d'aquests elements que siguin necessàries, sense perjudici que quan la reparació resulti tècnicament o econòmicament inviable i el seu desgast es derivi de l'ús normal del bé la reposició vagi a càrrec de l'ACPC.

El concessionari, prèvia comunicació, està obligat a la renovació periòdica dels nivells d'acabat: pintura, neteja i tractament dels paviments, renovació de mobiliari, lluminàries, etc, a partir de la segona pròrroga del contracte.

L'adjudicatari no podrà exigir la modificació dels espais actualment existents per a la realització del servei. Prèvia autorització de l'ACPC podrà efectuar, a costa de l'adjudicatari, les modificacions i reformes que consideri convenients, sense que per això adquireixi cap dret econòmic a la finalització del contracte.



16. INTERIORISME I MOBILIARI

Pel que fa a l'espai de cafeteria i espai de degustació singular, l'adjudicatari presentarà una proposta d'actualització de disseny de l'espai

Tot el mobiliari i elements decoratius hauran d'anar d'acord amb l'estètica, decoració i finalitat de l'espai i el projecte singular patrimonial global del Palau Moja, on s'ubica la cafeteria i espai de degustació.

El mobiliari necessari per dur a terme correctament la implementació i l'explotació del negoci (aparadors, mostradors, prestatges, taules, vitrines, cadires, taulells, cambres frigorífiques, cafeteres, mobiliari de cuina, rentavaixelles, plats, vasos ...) va a càrrec de l'empresa adjudicatària, i cal que tots els elements responguin a la concepció integral d'ambientació i d'organització presentada. També es farà càrrec de les despeses d'instal·lació i manteniment de tots els aparells necessaris per a la prestació del servei (desratització, etc.).

17. HIGIENE, NETEJA I GESTIÓ DE RESIDUS

El servei de neteja i de vigilància dels espais objecte del contracte aniran a càrrec de l'adjudicatari. El personal de l'empresa adjudicatària, també s'ocuparà de la neteja i manteniment del bany situat en l'interior del recinte.

La prestació dels serveis objecte de la contractació haurà de realitzar-se en òptimes condicions de sanitat, salubritat i higiene, tant als locals, com amb les persones i productes emprats, d'acord amb la legislació vigent. Amb aquest fi, l'adjudicatari estarà sotmès a les inspeccions tècnico-sanitàries periòdiques, que podran dur a terme les persones o comissions autoritzades per l'ACPC i, en tot cas, les autoritats sanitàries competents.

Cal que l'adjudicatari presenti un manual d'Higiene i Neteja, el qual serà revisat per l'ACPC en el cas que s'actualitzi. En tal cas, s'haurà de comunicar i enviar còpia electrònica a l'ACPC.

La neteja, desinfecció i desratització corren a compte de l'adjudicatari. Els serveis de desratització i desinsectació es duran a terme informant prèviament a l'ACPC, havent l'arrendatari de contractar-los amb una empresa especialitzada i entregant el contracte a l'ACPC.

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

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

La neteja es durà a terme segons el pla d'actuació presentat per l'arrendatari. En qualsevol cas, la neteja es realitzarà una hora abans de l'obertura de la cafeteria i espai de degustació singular i del total de l'Espai Patrimoni o després del seu tancament.

Gestió de Residus

L'adjudicatari ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament dels espais, segons els criteris de gestió mediambientals vigents i utilitzant els contenidors reglamentaris habilitats per l'Ajuntament de Barcelona o per l'Administració competent.

Així mateix, tots els residus de la cafeteria i espai de degustació es trauran a l'exterior després del tancament del mateix i per on determini l'ACPC. Les deixalles han de retirar-se un cop acabat l'horari d'obertura. En cap cas es poden deixar les escombraries i altres restes durant la nit ni a la zona de cafeteria, ni als magatzems.

És responsabilitat de l'adjudicatari deixar en perfecte estat les instal·lacions un cop retirats els residus (neteja, ordre, etc.). L'adjudicatari serà el responsable de la correcta utilització i gestió dels residus que genera.

18. CRITERIS MEDIAMBIENTALS EN ELS PRODUCTES DE NETEJA UTILITZATS

19.1. Productes químics

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

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

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

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

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

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

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

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

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

dossier tècnic dels fabricants dels productes, on es demostrï el compliment de cadascuna de les prescripcions anteriors.

L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una relació dels consums reals dels productes químics utilitzats (mg. de matèria activa/m²) on s'ha d'observar una tendència a la seva reducció.

19.2. Embalatges

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

19.3. Bosses d'escombraries

- La matèria primera emprada ha de ser plàstic reciclat de post consum en més d'un 95%.
- La suma del contingut en plom, cadmi, crom hexavalent i mercuri no pot ser superior a 250 ppm.
- El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE 13592:2003.
- La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer d'una de les següents formes: distintiu de garantia de qualitat ambiental, altra etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, altra evidència documental.

19.4. Paper i altres productes de cel·lulosa.

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



19. CONTROL DE QUALITAT

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

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

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

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

L'adjudicatari es comunicarà amb l'ACPC a través de la persona responsable del contracte.



20. SERVEI DE CÀTERING

Per tal d'atendre necessitats específiques de l'ACPC o de la Direcció General del Patrimoni Cultural del Departament de Cultura, les empreses licitadores han de presentar també una relació de serveis de càtering i productes a oferir, amb els preus corresponents. Aquests encàrrecs podran ser sol·licitats per a ser servits dins i fora de l'espai de la cafeteria.

Aquest servei consistirà en:

- Portar fins al lloc de la reunió i/o acte el servei de càtering que s'hagi demanat.
- Col·locar el parament corresponent al lloc habilitat a l'efecte
- Retirar el parament utilitzat un cop acabada la reunió.

S'establirà entre el/la responsable del contracte i l'empresa adjudicatària un protocol d'actuació on s'indicarà de quina forma, i quines persones estan autoritzades a demanar el servei, i amb quina antelació es demanarà.



Annex 1: Projecte Espai Patrimoni

En el document adjuntat com a Annex 1 s'explica el projecte del nou Espai Patrimoni que s'està desenvolupament en el baixos del Palau Moja.

Annex 2: Plànols Estat Actual

En el document adjuntat com a Annex 2 es troba el plànol de la situació, amb les superfícies i l'estat actual dels espais de cafeteria i de degustació de la planta baixa del Palau Moja.

Annex 3: Instal·lacions i Equipament bàsic que aporta l'ACPC

En el document adjuntat com a Annex 3 es troben els plànols de les instal·lacions actuals així com una relació de l'equipament bàsic que aporta l'ACPC.