

Expedient número: X2023000038

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIX EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A LA GESTIÓ I L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR CAFETERIA I CÀTERING DE L'AUDITORI PALAU DE CONGRESSOS DE GIRONA

Índex de continguts

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE	2
1.1	El servei de bar cafeteria i servei de barra d'entreactes	3
1.2	El servei de "cash bar"	4
1.3	El servei de càtering.....	4
1.4.	Oferta gastronòmica i política de preus	5
2.	NORMES OPERATIVES DE L'ENTITAT CONTRACTANT	6
2.1	Tramitació de llicències, permisos i normativa	6
2.2	Condicions particulars de la prestació del servei	6
2.2	Personal	7
2.3	Comissió de seguiment.....	8
2.4	Comunicació i imatge	9
3.	DISPOSICIÓ ESTRUCTURAL	10
3.1	Espais i instal·lacions	10
3.2	Equipaments.....	11
3.3	Consums i despeses.....	12
3.4	Manteniment i conservació	12
3.5	Serveis de neteja	13
3.6	Seguretat i PRL's	13
4.	NORMES DE CONTROL DE QUALITAT	15
4.1	Qualitat del servei: estàndard i filosofia.....	15
4.2	Inspecció sanitària	15
4.3	Inspecció de qualitat.....	16
5.	DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	16
6.	DRETS I OBLIGACIONS DE L'ENTITAT CONTRACTANT	17
ANNEX 1.....		19
ANNEX 2.....		23
ANNEX 3.....		24
ANNEX 4.....		25

Expedient número: X2023000038

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte l'adjudicació de la concessió de l'explotació del servei de bar cafeteria i càtering de l'Auditori Palau de Congressos de Girona (en endavant APCG)

Els plànols i espais d'explotació en els que s'ha d'executar el contracte s'adjunten en l'Annex 1.

CONTEXTUALITZACIÓ

L'Auditori Palau de Congressos de Girona, és un centre referent reconegut a nivell nacional, estatal i internacional per la celebració de congressos, jornades, convencions així com esdeveniments culturals en l'àmbit de les arts escèniques i musicals.

L'APCG compta amb unes instal·lacions de primer nivell i vol oferir serveis d'alta qualitat i atractius per a un públic heterogeni de procedència nacional i internacional amb l'objectiu de promoure, potenciar i afavorir la seva activitat.

L'alta competència en el sector dels auditoris i palaus de congressos, fa que sigui necessari destacar les fortaleces i marcar les diferències per a atreure a un públic plural. El servei de cafeteria i restauració a oferir a l'APCG ha de ser una oportunitat per a connectar amb el client i poder compartir, amb altres assistents, el propi contingut de l'esdeveniment. De tal forma que el moment de gaudir del servei de cafeteria i/o restauració sigui altament valorat i presti l'oportunitat d'apreciar el marc en el qual es desenvolupa.

Per tant, l'oferta gastronòmica de càtering ha de ser capaç de coordinar una proposta única i singular adaptada en cada ocasió al format de l'esdeveniment i, de forma permanentment, al bar cafeteria de l'APCG. Amb aquest objectiu, l'APCG considera un servei clau el servei que es licita en aquests plecs per a la diferenciació i singularitat respecte a altres auditoris i palaus de congressos.

PRESTACIÓ DE SERVEIS DE CÀTERING I RESTAURACIÓ: PRINCIPIS I TENDÈNCIES

Per l'APCG l'èxit del servei a licitar resideix a aconseguir una harmonia entre la dedicació al client, l'adaptació a l'avantguarda i la responsabilitat amb l'entorn; elements tots ells, que han de permetre competir en un context global però posant en valor el context local, tot i recollint el necessari compromís mediambiental i de sostenibilitat.

L'oferta gastronòmica ha de tenir en compte les tendències actuals que distingeixen aquells establiments que, com l'APCG, pretenen atreure als organitzadors d'esdeveniments. Sota aquesta òptica, cal considerar els serveis de càtering i restauració com un eix a través del qual les persones assistents articulen relacions personals i connexions per a establir vincles comercials, en el cas dels actes congressuals. Per al públic assistent a actes musicals o culturals, l'oferta gastronòmica representa un plus de qualitat que complementa la valoració global de l'experiència global.

Les empreses licitadores han de tenir en compte a l'hora de presentar l'oferta dels serveis objecte de la present licitació, a més de les qüestions plantejades en els presents plecs, les directrius següents:

Expedient número: X2023000038

- El producte alimentari com a atractiu local que ha d'acostar les persones assistents a la realitat del territori on té lloc l'esdeveniment, permetent reflectir la gastronomia gironina i catalana. Les tendències dels últims anys reclamen enfocaments de servei d'àpats saludables i responsables mitjançant la utilització de productes de proximitat amb estàndards de qualitat associats a pràctiques d'agricultura, ramaderia i pesca responsables i sostenibles. Aquests criteris han d'estendre's des de la base de l'obtenció del producte fins al mètode de presentació i degustació.
- Aliments saludables: la planificació d'un menú haurà de basar-se en valors nutricionals, resultant també atractiu al gust. Des de la premissa de garantir la suficient aportació energètica, ha de poder sorprendre gustativa i visualment. L'elaboració i planificació ha de tenir en compte la creació de menús suggerents i innovadors.
- L'oferta haurà de ser inclusiva: a l'hora de confeccionar l'oferta gastronòmica s'ha de tenir en compte la globalitat de persones assistents amb la possibilitat que part de les persones que assisteixin a un esdeveniment puguin estar afectades per alguna mena de contraindicació, intolerància o, simplement, sensibilitzades en relació a algun tipus d'aliment.
- El valor de l'eficiència: el servei d'àpats ha de permetre al públic assistent poder dedicar temps a entaular converses; de manera que la presentació dels aliments no incomodi o sigui un obstacle a les comunicacions.
- Servei sostenible amb una actitud responsable amb el medi ambient en tots els seus aspectes: menjar, beguda, envasos, embalatges, consum d'aigua i electricitat, reciclatge de deixalles, planificació de serveis per a no generar residus. S'han de tenir en compte la pèrdua/malbaratament d'aliments, així com l'ús de gran nombre de recipients o articles d'un sol ús o de plàstic.

1.1 El servei de bar cafeteria i servei de barra d'entreactes

El servei de bar cafeteria s'oferirà sempre que hi hagi esdeveniments públics a l'APCG. L'empresa adjudicatària adaptarà els seus horaris a les necessitats de l'APCG i, a aquest efecte, se li facilitarà el calendari de concerts i esdeveniments sotmès a possibles variacions que puguin sorgir. A efectes orientatius, el nombre d'actes als quals hi ha previsió d'oferir el servei de bar cafeteria és de 125 actes anuals. L'APCG atura la seva activitat artística i congressual, de manera habitual, 2 setmanes del mes d'agost, no obstant si l'activitat ho requereix el servei estarà operatiu.

Els espais destinats per aquest servei seran la cafeteria/bar de la primera planta de la sala Montsalvatge i la barra del bar del Hall 3 (davant la sala Petita). En el cas d'esdeveniments de més de 1.000 persones assistents, és obligatori la utilització de dues barres per prestar el servei adequadament.

Els preus de venda al públic i productes de referència que s'aplicaran i s'oferiran estan definits a l'Annex 3 del present plec.

L'APCG podrà demanar a l'empresa adjudicatària que presti el servei en altres àrees que no són les pròpies del bar cafeteria (escenari Sala Montsalvatge, terrassa, vestíbuls o altres) per tal d'ajustar sempre el servei a les necessitats que es puguin presentar. Aquestes situacions s'hauran de cobrir sense repercutir cap tipus de despesa a l'APCG.

Expedient número: X2023000038

1.2 El servei de “cash bar”

El servei de “cash bar” tindrà lloc a les mateixes instal·lacions del bar cafeteria sota petició i acord econòmic directe amb promotors tercers que portin a terme actes privats a l'APCG. A efectes orientatius, el nombre d'actes als quals hi ha previsió d'oferir el servei “cash bar” és de 20 actes anuals.

1.3 El servei de càterring

El servei de càterring s'oferirà en motiu de l'organització d'actes o esdeveniments promoguts per compte d'un tercer i consistiran en el servei de bufet, menjars, begudes, còctels, esmorzars, “brunchs”, dinars o sopars.

Aquests serveis al públic assistent consisteixen en el muntatge i desmuntatge del càterring, la disposició del mobiliari necessari, la decoració, el trasllat i disposició del menjar i la beguda, el material de la vaixel·la i cristalleria i l'atenció mitjançant el personal adient en un nombre suficient per a garantir un bon servei, prèvia conformitat de l'entitat contractant.

El servei de càterring es prestarà en els espais indicats per a cada cas per l'APCG, i que poden incloure halls, recepció, sales polivalents, zones exteriors de les instal·lacions de l'APCG, etc. Els espais destinats a la zona de servei d'àpats s'assignaran, amb la suficient antelació, per a cada esdeveniment concret. L'APCG informará els clients que requereixin lloguer d'espais de l'existència del servei de càterring per tal que s'hi puguin posar en contacte. L'empresa adjudicatària no podrà refusar prestar el servei. En tot cas, els serveis de càterring hauran de ser coordinats entre l'APCG i l'empresa adjudicatària, la qual haurà de seguir les instruccions de l'APCG.

Les diferents propostes gastronòmiques hauran de complir les característiques i requisits detallats a l'Annex 4.

Els serveis hauran de comptar, com a mínim, amb el següent personal: 1 cambrer/a per cada 25 comensals.

En tot moment, hi haurà un responsable de l'APCG i de l'adjudicatari en relació directa i constant amb el client, des del primer contacte i fins a la finalització de l'esdeveniment. La coordinació de la relació entre l'APCG, l'empresa adjudicatària i el client se subjectarà, com a caràcter general, al següent esquema:

- L'APCG realitzarà el primer contacte amb el client, redirigint al client a la persona responsable dels serveis de restauració, qui s'hi posarà en contacte de forma immediata.
- L'empresa adjudicatària escoltarà les necessitats del client i presentarà les propostes de restauració, per a això mantindrà les reunions pertinents amb el client, per a confirmar els serveis, dates, horaris i conèixer els espais i les seves necessitats organitzatives.
- Durant el desenvolupament del servei de càterring, l'empresa adjudicatària haurà de garantir la presència d'un responsable per atendre les necessitats del client, resoldre imprevistos i prendre les mesures oportunes, en cas de necessitat.

L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de pressupostar, formalitzar el contracte amb el client, facturar i gestionar el cobrament del servei.

L'empresa adjudicatària reportarà a l'APCG els suggeriments, grau de satisfacció o queixes que poguessin ser traslladats pel client a fi de garantir el constant procés de millora de l'APCG.

Expedient número: X2023000038

1.3.1. Serveis de Càterring a càrrec de la Fundació APCG

L'APCG podrà requerir a l'empresa adjudicatària serveis de càterring per respondre a les seves necessitats organitzatives: càterring a la zona de camerinos per a artistes, coffee break, dinars corporatius, etc.

En el cas concret del càterring a artistes, consistirà en begudes i menjars lleugers (tipus pinxos, entrepans, amanides, etc.). Aquest servei serà en exclusiva per a artistes i personal tècnic d'acord amb l'activitat musical. L'adjudicatari/a, per a la prestació del servei, tindrà en compte els horaris prèviament facilitats per l'APCG per als muntatges i desmuntatges, assajos i representacions musicals i altres espectacles.

Es procedirà a una compensació del cànon amb l'import de les factures corresponents als serveis addicionals, els quals s'ajustaran a les tarifes establertes a l'Annex IV del present plec, a menys que s'acordi una altra cosa.

El procediment de compensació serà el següent:

- a) La concessionària presentarà mensualment les factures corresponents als serveis de càterring prestats a la FAPCG durant el mes anterior.
- b) El responsable del contracte revisarà i validarà les factures en un termini de 10 dies hàbils des de la seva recepció.
- c) Una vegada validades les factures, es realitzarà el càlcul de l'import total dels serveis prestats i el cànon corresponent a la concessionària es reduirà per l'import total de les factures validades.
- d) La compensació de l'import de les factures validades en el cànon es farà efectiu de forma semestral, quan la concessionària hagi de satisfer aquest últim.

1.3.2. Règim d'exclusivitat en la prestació del servei

L'adjudicatari prestarà el servei en règim d'exclusivitat. Sense perjudici d'aquest, l'APCG podrà acollir certàmens amb zones de venda de menjar i beguda per part dels expositors, client i/o organitzadors. L'adjudicatari està obligat a acceptar aquest condicionament al seu servei, sense cap indemnització.

Així mateix, l'adjudicatari acceptarà que per part dels expositors comercials s'ofereixin, amb caràcter gratuït, degustacions, d'aperitius i begudes, refrescos i similars, que en cap cas no es podran prestar mitjançant preu ni amb ànim de lucre directe, sinó com a atenció de relacions públiques i promoció.

1.4. Oferta gastronòmica i política de preus

L'empresa adjudicatària presentarà a principi d'any les tarifes aplicades de conformitat amb les clàusules administratives i d'acord amb l'annex 3 i 4 d'aquest plec de prescripcions tècniques.

La gamma de productes ha de destacar per ser una oferta selecta, saludable i equilibrada, on es prioritzen productes de qualitat i artesans, amb l'objectiu de diferenciar-se d'altres establiments i serveis de la zona. És

Expedient número: X2023000038

imprescindible que es combini el producte local (donant, en la mesura del possible, prioritat a proveïdors de proximitat), de qualitat, fresc i d'acord amb les tendències gastronòmiques actuals.

Les empreses adjudicatàries hauran de presentar per a la seva aprovació per l'APCG un llistat de la totalitat dels productes a expendre amb els preus corresponents a cadascun d'ells. L'APCG es reserva el dret d'incloure i/o excloure algun o alguns dels productes oferts.

A més del llistat global de productes, les empreses adjudicatàries presentaran un altre llistat en el qual s'inclouran les diferents modalitats, amb els seus preus, dels diferents tipus i fórmules de servei d'àpats que ofereixen.

El llistat de productes i/o preus podrà incrementar-se durant l'execució del contracte en la mateixa proporció que l'IPC, prèvia comunicació a l'APCG, havent de comptar en tot cas amb la seva autorització prèvia i sense superar mai els preus màxims de l'annex 3 i 4, que també s'actualitzaran en funció de l'IPC anual. El llistat de productes amb els seus preus haurà de ser accessible al consumidor i guardar una uniformitat i una estètica respecte al local. La informació haurà de facilitar-se en català, castellà i anglès.

Tots els productes que s'ofereixin al públic hauran de complir amb la legislació vigent en matèria higienicosanitària. En tot cas, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable enfront dels organismes competents i tercers per qualsevol possible irregularitat en la salubritat d'aliments i begudes així com de qualsevol altra índole.

Els preus s'entendran sempre amb l'IVA inclòs.

S'estableix un percentatge especial del 50% de descompte, com a mínim, per a la plantilla de persones treballadores així com pel personal extern que presta serveis a l'entitat contractant.

2. NORMES OPERATIVES DE L'ENTITAT CONTRACTANT

2.1 Tramitació de llicències, permisos i normativa

Correspon a l'empresa adjudicatària l'obtenció de totes les autoritzacions i llicències, tant oficials com particulars, que es requereixin per a la realització d'aquest servei.

2.2 Condicions particulars de la prestació del servei

La prestació del servei de bar cafeteria i càtering es contempla amb caràcter comú a tots els esdeveniments i exigeix l'observança dels següents aspectes particulars:

- L'empresa adjudicatària disposarà com a mínim d'un acord de col·laboració amb entitats del tercer sector¹ mitjançant el qual podrà disposar de productes i/o personal per al desenvolupament del servei de bar, cafeteria i càtering, amb el compromís de donar suport a persones en situació de vulnerabilitat.

¹ El tercer sector és un actor clau, que canalitza els reptes socials i hi dona resposta, però que també dona veu a les demandes dels col·lectius que es troben en situació de vulnerabilitat i que desenvolupa un paper cabdal en el foment de la cohesió social i la cobertura dels serveis socials (Generalitat de Catalunya, 2023).

Expedient número: X2023000038

- L'empresa adjudicatària haurà de garantir capacitat per atendre necessitats sobrevingudes² amb un marge màxim d'1 hora, en el cas de bar-cafeteria i de 2 hores en el cas de càtering, des del moment de comunicar la incidència detectada per part de la FAPCG.
- Els serveis seran prestats per l'empresa adjudicatària tant en els espais expressament designats per aquesta finalitat a l'annex 1, com qualsevol altre espai de l'equipament i el seu entorn, tal i com s'especifica en aquests plecs tècnics.
- L'empresa adjudicatària mantindrà i es responsabilitzarà de les instal·lacions, equipaments i mobiliari al seu càrrec, d'acord amb tot el que es regula en el present plec de prescripcions tècniques i el plec de clàusules administratives particulars.
- L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura de l'empresa adjudicatària i aquesta no tindrà dret a cap indemnització per causa d'averies, pèrdues o perjudicis ocasionats en l'explotació del servei o qualsevol altra causa.
- Els serveis es proporcionaran a les persones relacionades amb les activitats de l'entitat contractant: públic, visitants, congressistes, convidats als actes, personal contractat, etc.
- L'empresa adjudicatària editarà i tindrà a disposició del públic els seus suports de comunicació (cartes, menús, cartelleria, etc.) en els idiomes català, castellà i anglès. Tot aquest material haurà de ser aprovat prèviament per la Fundació Auditori Palau de Congressos de Girona.
- Els fluxos i controls d'accés, així com l'obertura de les portes, seran fixats per l'entitat contractant. Com a norma general l'horari d'obertura habitual del bar cafeteria serà des d'1h abans de l'esdeveniment i fins a 1h després, amb una mitjana d'1,5h de durada de l'acte. No obstant això, els horaris definitius seran fixats per l'entitat contractant i seran informats 1 setmana abans de l'esdeveniment.
- Pel que fa al servei de bar cafeteria l'empresa adjudicatària haurà de prendre les mesures adequades pel cobrament dels productes venuts, i serà responsable de la caixa registradora garantint que es tinguin els suficients diners en efectiu i monedes per poder operar i donar un servei apropiat. Així mateix es compromet a tenir els aparells i dispositius electrònics pertinents per a poder rebre pagaments amb targetes de crèdit i de dèbit (datàfons, TPV). El servei de bar cafeteria i el seu cobrament es faran a la barra, incorporant si s'escau un sistema de "pre-pagament de consumicions, i l'efectuaran les mateixes persones que portin a terme el servei.
- L'empresa adjudicatària podrà ser promotora d'actes que es desenvolupin a les instal·lacions de la FAPCG i per aquest cas seran d'aplicació les tarifes de lloguer d'espais aprovades. Eventualment es podran estudiar l'aplicació de condicions especials comercials. En tots els casos caldrà el consentiment previ per part de la FAPCG.

2.2 Personal

L'empresa adjudicatària prestarà el servei de bar cafeteria i càtering amb personal suficient i adequat, el qual tindrà la dedicació necessària i comptarà amb l'experiència, formació i permisos que siguin exigibles per a

² S'entendran necessitats sobrevingudes en el marc de la concessió de bar, cafeteria i càtering, les relatives a disposició de material, personal o productes gastronòmics, degudament justificades per part dels responsables de la concessió.

Expedient número: X2023000038

permetre el normal desenvolupament de la prestació del servei objecte d'aquest contracte, en les condicions pactades i amb el màxim nivell de qualitat.

L'empresa adjudicatària garantirà que el personal que desenvolupi el servei complirà amb tota la normativa sanitària i de seguretat alimentària vigent.

Quan el personal de l'empresa adjudicatària no procedís amb la deguda correcció, capacitació tècnica i eficàcia, o fora poc curós en l'acompliment de la seva tasca, l'entitat contractant podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària, sense cap cost addicional, la substitució del treballador/a en el que concorreguessin les esmentades circumstàncies.

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir al seu personal els cursos de formació necessaris perquè mantinguin actualitzats els seus coneixements sobre els serveis de bar cafeteria i càtering.

L'empresa adjudicatària es compromet a adoptar les mesures necessàries per tal que el seu personal compleixi als següents requisits:

- El personal haurà d'anar degudament uniformat. L'uniforme professional haurà de ser aprovat prèviament per l'entitat contractant.
- El personal disposarà d'un espai específicament assignat com a vestidor i uns lavabos de personal.
- El personal ha de realitzar la seva activitat laboral amb la màxima diligència, correcció, atenció i precisió.
- El personal no podrà accedir a cap espai de l'APCG que no sigui el de l'objecte del servei. Queda totalment prohibit entrar a les sales i espais annexos on s'hi celebren concerts o esdeveniments congressuals a no ser que sigui indicat expressament per part dels responsables de la Fundació com a objecte del servei.
- Tot el personal comptarà amb la prèvia i correcta formació sobre mesures d'higiene i de prevenció de riscos laborals.
- Tot el personal haurà d'entendre i parlar català i castellà i al menys una persona de l'equip haurà de tenir coneixements d'anglès.
- Tot el personal haurà de passar per recepció tant a l'entrada com a la sortida per tal d'acreditar-se, i si s'escau recollir i retornar les claus necessàries per a accedir als espais objecte del contracte.
- Tot el personal que vingui amb vehicle particular haurà d'aparcar fora del recinte de l'Auditori Palau de Congressos. L'accés de vehicles a l'interior només està permès per a càrrega i descàrrega de mercaderies.
- El personal haurà de complir totes les obligacions imposades per la normativa vigent, especialment en matèria laboral, de Seguretat Social i de prevenció de riscos laborals.
- El personal haurà de prestar el servei dintre de l'horari de funcionament obligatori d'aquests serveis, als espais corresponents que es detallen en aquest plec.
- El personal haurà d'anar acreditat en tot moment durant el temps que desenvolupi el servei a les instal·lacions de l'Auditori Palau de Congressos.

2.3 Comissió de seguiment

L'entitat contractant nomenarà dues persones responsables, una del departament de música i una del departament de congressos, que seran les interlocutores permanents davant l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable, al seu càrrec, que estigui al capdavant de la gestió del servei i el dirigeixi, la qual haurà de ser la interlocutora permanent amb l'entitat contractant.

Les persones responsables establertes en aquest apartat, es reuniran com a mínim amb una periodicitat

Expedient número: X2023000038

trimestral, en funcions de **Comissió de Seguiment** a fi d'acomplir amb tot l'estipulat en aquest contracte.

L'empresa adjudicatària s'obliga a portar una comptabilitat analítica de l'explotació d'aquest servei i formularà una declaració mensual dels ingressos de l'explotació que presentarà a l'entitat contractant. D'acord amb aquestes declaracions, es liquidarà el percentatge fixat com a cànon semestral que inclourà el cànon fix i el cànon variable corresponent segons determinen els Plecs de Clàusules Administratives Particulars d'aquesta licitació, mitjançant la factura corresponent. L'ingrés es realitzarà mitjançant transferència bancària al compte corrent indicat per l'entitat contractant. El pagament haurà d'efectuar-se en el termini màxim de trenta dies des de la data de recepció de la factura corresponent.

En relació amb el control de la facturació:

- Mensualment l'empresa adjudicatària aportarà per via telemàtica a l'entitat contractant la facturació realitzada en concepte de càtering i bar cafeteria a les instal·lacions de l'Auditori Palau de Congressos.
- L'empresa adjudicatària està obligada a registrar tots els ingressos dels serveis de bar cafeteria que presti als clients a través d'unes màquines registradores que resten sotmeses al control de l'entitat contractant.
- L'empresa contractant emetrà semestralment la factura corresponent al cànon variable i fix.

La Comissió de seguiment, d'acord amb l'objecte d'aquest contracte, tindrà les facultats que a continuació es relacionen, enteses a títol enunciatiu i no limitatiu:

- Celebrar les reunions que siguin necessàries per a la bona execució del contracte i l'equilibri entre ambdues parts.
- Proposar les mesures que siguin convenients o necessàries a adoptar, de mutu acord, per millorar el funcionament dels serveis prestats.

2.4 Comunicació i imatge

Totes les accions publicitàries, de màrqueting, de relacions públiques i promoció, de merchandising, etc., que l'empresa adjudicatària utilitzi com a elements promocionals en el desenvolupament de la seva acció comercial en relació amb l'explotació dels serveis de bar cafeteria, hauran de ser aprovades prèviament per l'entitat contractant i quedaran vinculades durant la vigència del contracte. Una vegada conclòs el contracte, únicament l'entitat contractant tindrà dret al seu ús en exclusiva, ja sigui per si mateixa o a través dels posteriors contractistes.

Totes les propostes d'utilització gràfica del logotip de la FAPCG en la senyalística, papereria, cartes, etc., hauran de ser aprovades pel l'entitat contractant.

No estarà permesa l'exposició d'objectes, rètols, materials gràfics, etc., fora de l'estricta recinte del bar - cafeteria, ni la realització d'actes de contingut polític, de proselitisme religiós o de finalitat benèfica en el seu interior, ni qualsevol activitat que no sigui estrictament la pròpia del servei de bar cafeteria sense l'autorització de l'entitat contractant. No es permetrà tampoc l'exposició o venda de productes que no siguin els propis de l'establiment, ni cap tipus de publicitat, llevat que hi hagi el permís específic de l'entitat contractant.

L'empresa adjudicatària es compromet a assumir els compromisos de la FAPCG en matèria de patrocini i

Expedient número: X2023000038

mecenatge tant si implica l'elecció de producte com no.

3. DISPOSICIÓ ESTRUCTURAL

3.1 Espais i instal·lacions

L'empresa adjudicatària té dret a utilitzar les instal·lacions existents als espais objecte del present contracte i que es troben detallats a l'annex 2 d'aquest plec. Així mateix es responsabilitza del seu bon ús, del manteniment del seu estat i de substituir els elements deteriorats o inservibles, fins a la fi del contracte.

Seràn d'ús exclusiu per a l'empresa adjudicatària els espais següents:

- Cuina i office contigu a la 2a planta
- Bar de sala Montsalvatge
- Magatzem soterrani

Seràn d'ús compartit amb altres usos amb l'empresa adjudicatària els espais següents:

- Bar i hall d'Exposicions
- Bar i hall de sala Petita i office
- Bar i hall d'Assaig i office
- Hall 1, 2 i 3

L'entitat contractant també posarà a disposició de l'empresa adjudicatària un espai a la planta soterrani per emmagatzemar diferents productes. L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar altres espais de l'edifici per aquest ús sense prèvia autorització de l'entitat contractant. En aquest espai no es podrà fer altres usos que no siguin els d'emmagatzematge.

L'entitat contractant podrà modificar, justificadament, uns espais per uns altres, així com clausurar-los temporalment, donar-li una altra destinació o modificar les seves instal·lacions, sense que l'empresa adjudicatària pugui reclamar cap indemnització.

Així mateix l'entitat contractant podrà comercialitzar altres espais dins de les seves instal·lacions, com són la terrassa, la sala d'exposicions o els halls, on també s'haurà de prestar servei.

L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar altres espais de l'edifici diferents dels expressament indicats a l'annex 1 sense prèvia autorització de l'entitat contractant. Igualment el mobiliari adscrit a cada espai no podrà ser utilitzat en altres espais sense autorització escrita de l'entitat contractant.

L'entitat contractant, previ avís i procurant minimitzar qualsevol impacte en l'activitat, podrà accedir en tot moment als espais o instal·lacions i realitzar en els mateixos les obres que exigeixin els serveis generals, permetent, si arriba el cas, el lliure accés i permanència del personal que hagi de realitzar aquestes obres, així com el dipòsit i/o instal·lació d'eines i materials per tal fi, sense que l'empresa adjudicatària tingui dret a cap indemnització ni compensació.

L'entitat contractant podrà dur a terme les comprovacions i inspeccions que estimi oportunes en els espais

Expedient número: X2023000038

o instal·lacions facilitades a l'empresa adjudicatària i quan observi desperfectes, pot exigir-li la reparació dels mateixos, si es tracta dels equips, maquinàries o mobiliari al seu càrrec, quedant facultada per a realitzar la reparació a càrrec de l'empresa adjudicatària si aquesta no ho fes dins del termini que es concedeixi a aquest efecte.

Una vegada finalitzat el contracte, l'empresa adjudicatària haurà de retornar les instal·lacions i els espais cedits en el mateix estat que se li van lliurar incloent, si és el cas, les millores que s'hi hagin produït, obligant-se a abonar els desperfectes que li hagués ocasionat.

3.2 Equipaments

L'entitat contractant posarà a disposició de l'empresa adjudicatària per a la prestació del servei de bar cafeteria i càtering de forma exclusiva l'equipament, instal·lacions i mobiliari descrits a l'annex 1 i 2.

L'empresa adjudicatària tindrà el ple dret d'ús sobre els equipaments i instal·lacions destinades únicament a realitzar tasques de bar cafeteria i càtering.

Adicionalment als elements indicats a l'annex 1 i 2, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar tots els elements que requereixi per prestar el servei, tals com:

- Les vaixelles, cobrateria, parament, tovallons, estovalles, etc. La cobrateria haurà de ser majoritàriament d'acer inoxidable. En quant als elements designats d'un sol ús hauran de ser de material resistent i que mostri una relació de qualitat amb els demés paraments.
- La vaixel·la i cristalleria hauran de ser adequades al nivell i qualitat de l'entitat contractant.
- Cafeteres professionals.
- Les caixes registradores, dispositius de pagaments TPV i datàfons, equipament de control informàtic (terminals informàtics, programaris proposats, etc.)
- Mobiliari d'hostaleria.
- Taules i cadires o tamborets adequats a les dimensions de l'espai del bar cafeteria.
- Rentavaixelles.
- Els equips complementaris no fixos i, amb caràcter general, qualsevol altre element o instal·lació necessària per l'adequada prestació del servei de bar cafeteria.

En cas que l'empresa adjudicatària volgués aportar altres equipaments complementaris o condicionar els espais de treball (neveres, etc.) a les seves necessitats, per tal de dur a terme el servei amb les màximes garanties i estàndards de qualitat, necessitarà l'autorització prèvia escrita de l'entitat contractant, qui valorarà l'adequació de l'espai i inspeccionarà les característiques dels equips, els quals hauran d'estar qualificats com d'ús eficient d'energia i de consum d'aigua.

Tots els costos addicionals (instal·lacions, transports, etc.) que es generin per l'aportació d'aquests nous equipaments o l'adequació de nous espais aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Una vegada finalitzada l'adjudicació, tots aquells equips dels que l'entitat contractant no hagi establert la seva permanència, hauran de ser retirats per part de la pròpia empresa adjudicatària, i deixar l'espai i les instal·lacions de la mateixa manera com les havien trobat.

Tots els equips, materials, accessoris i uniformes aportats per l'empresa adjudicatària seran del més alt nivell i hauran de sotmetre's a la prèvia aprovació per escrit de l'entitat contractant.

Expedient número: X2023000038

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar totes les inversions addicionals o completar els equipaments, mobiliari i elements necessaris per l'adequada prestació del servei requerit.

3.3 Consums i despeses

Aigua i electricitat. Les despeses d'aigua i electricitat necessàries per a la prestació del servei estaran incloses en el cànon fix a aportar.

L'empresa adjudicatària programarà el seu treball, buscant en tot cas el màxim estalvi energètic sense detriment d'una correcta prestació dels serveis.

Consumibles i recanvis. Les despeses de consumibles i recanvis dels elements que siguin responsabilitat de l'empresa adjudicatària seran a càrrec de l'empresa adjudicatària així com dels elements que addicionalment aportï aquesta per a la prestació del servei.

Seran específicament a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- Tots els impresos, materials i articles d'oficina, d'administració i consumibles en general, necessaris per a la prestació del servei de bar cafeteria i càtering.
- Les despeses de consumibles i recanvis de l'enllumenat de l'espai del bar cafeteria i cuina.
- Trasllat i gestió dels residus generats pel servei de bar cafeteria i càtering.
- El pagament d'impostos, taxes i arbitris de qualsevol classe que fossin aplicables a l'explotació del servei.
- Les despeses de bugaderia i neteja de tota la roba de treball i uniformes del personal propi, estovalles, etc.
- Els serveis de vigilància addicionals als serveis prestats pel l'Auditori Palau de Congressos sol·licitats per l'empresa adjudicatària.
- En general, qualsevol despesa necessària per a la prestació del servei de bar cafeteria i càtering.

3.4 Manteniment i conservació

L'empresa adjudicatària està obligada a mantenir les instal·lacions, aparells i altres béns mobles propietat de l'entitat contractant indicats a l'annex 2 en l'estat de conservació i funcionament actual i a efectuar al seu càrrec totes aquelles reparacions que siguin necessàries.

Els perjudicis econòmics que es puguin produir per la incorrecta utilització dels equipaments, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària lliurarà a l'entitat contractant, còpia dels contractes que per normativa estigui obligada a contractar i mantenir durant la vigència de les seves prestacions contractuals i en particular dels contractes dels serveis de manteniment dels equipaments propietat de l'entitat contractant que estiguin al seu càrrec.

L'entitat contractant no assumeix cap responsabilitat com a conseqüència de les averies que es produeixin

Expedient número: X2023000038

en les instal·lacions o equips o els danys que es produeixin en els productes emmagatzemats, fins i tot quan aquests tinguin el seu origen en la interrupció del subministrament de l'energia elèctrica.

3.5 Serveis de neteja

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de mantenir en tot moment en perfecte estat d'higiene i de forma regular les següents àrees:

- Interior de la barra del bar cafeteria de la Sala Montsalvatge, Sala Petita i Sala d'Exposicions.
- Mobiliari del bar cafeteria.
- Espai de cuina.
- Offices de Sala Petita i Sala d'Assaig.
- Magatzem assignat.

L'empresa contractant es farà càrrec de la higiene de la resta d'àrees on l'empresa adjudicatària presti els seus serveis i que no s'hagin esmentat en l'anterior paràgraf.

L'empresa adjudicatària presentarà a la FAPCG un pla de neteja anual en el que haurà de detallar amb caràcter mínim les freqüències de neteja de les diferents àrees i els productes a utilitzar. L'adjudicatària haurà de modificar el pla anual o realitzar aquelles neteges que li siguin indicades pel responsable de manteniment de la FAPCG per un correcte manteniment de les instal·lacions.

Seràn d'obligat compliment per l'empresa adjudicatària, tant si realitza les tasques de forma directa (amb personal propi) com quan ho faci de forma indirecta (a través de subcontractació) la qualitat ambiental dels productes i articles de neteja.

Els productes bàsics de neteja general dels espais en que presti els seus serveis (líquid de fregar, netejavidres, netejador de superfícies general o multiús i netejador de superfícies ceràmiques), han de complir amb el requisits de compostos químics pel que fa a la formulació del producte que es descriuen en alguna ecoetiqueta de tipus I1, com per exemple l'etiqueta ecològica europea, el Cigne Nòrdic o equivalent.

Quan sigui responsabilitat de l'empresa adjudicatària la reposició dels articles de cel·lulosa (el paper higiènic, paper eixugamans i altres articles de cel·lulosa) aquests han de ser produïts a partir de cel·lulosa 100% reciclada.

L'empresa adjudicatària haurà de traslladar diàriament fora de les instal·lacions de l'entitat contractant tots els residus, tant orgànics com inorgànics, generats per la prestació del servei de bar cafeteria i càtering i es farà càrrec de la seva correcta gestió i eliminació, en compliment amb tota la legislació en matèria ambiental i energètica.

3.6 Seguretat i PRL's

L'empresa adjudicatària es compromet a permetre l'adopció i complir totes les mesures de seguretat que siguin requerits per l'entitat contractant o, si escau, per les autoritats competents en ocasió de la celebració d'actes que, pel seu caràcter, així ho exigeixin.

Expedient número: X2023000038

Aquestes normes s'estendran fonamentalment a les següents matèries:

- Autorització per entrar a les instal·lacions: l'acreditació o documentació necessària per entrar a l'àrea de treball serà subministrada per l'entitat contractant. L'entitat contractant es reserva el dret de restringir unilateralment l'entrada al personal que no compleixi les normes de seguretat i d'accés.
- El responsable de seguretat de l'entitat contractant, en situacions que ho requereixi pel manteniment de l'ordre i la seguretat del mateix, podrà emetre ordres directes a l'empresa adjudicatària i a tot el seu personal treballador, que les hauran d'obeir sense objeccions.
- Control identificatiu de tot el personal contractat per part de l'empresa adjudicatària amb comunicació immediata d'altres i baixes laborals.
- Control d'entrades i sortides del personal i dies de circulació restringida.
- Operació d'obertura i tancament dels punts de servei en els quals l'empresa adjudicatària desenvolupi la seva activitat.
- Horari i control d'entrades i sortides per part de l'empresa adjudicatària de mercaderies i subministraments, així com dels propis proveïdors o els seus subalterns.
- Custòdia de claus i targetes d'accés.
- En relació amb les instal·lacions, l'empresa adjudicatària es compromet a no manipular o canviar de lloc els extintors, a desconnectar diàriament tots els equips elèctrics que puguin ser desconnectats i a no emmagatzemar articles o líquids inflamables.

Així mateix, l'empresa adjudicatària i l'entitat contractant establiran els mitjans de coordinació i cooperació legalment establerts sobre Prevenció de Riscos Laborals, informant-se recíprocament sobre els riscos específics de les activitats que es desenvolupin en el centre de treball, avaluant els riscos i la planificació de les activitats preventives, de conformitat amb allò establert en el Reial Decret 171/2004 de 30 gener.

A aquests efectes, l'empresa adjudicatària es compromet a lliurar a l'empresa que gestioni la prevenció de riscos laborals a l'entitat contractant, la totalitat de la documentació abans de l'inici dels seus serveis.

L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys i perjudicis que puguin originar-se per l'incompliment, per la seva banda o pel seu personal, de les normes de seguretat establertes per l'entitat contractant.

Els fluxos i controls d'accés, així com l'obertura i tancament de les portes dels locals, seran fixats per l'entitat contractant.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar als responsables designats per l'entitat contractant una relació completa dels empleats que participaran en la prestació dels serveis objecte d'aquest contracte.

Qualsevol modificació de la plantilla laboral de l'empresa adjudicatària, haurà de ser comunicada als responsables designats per l'entitat contractant.

Expedient número: X2023000038

Tot el personal empleat que l'empresa adjudicatària destini a la prestació dels serveis objecte d'aquest contracte haurà de dur l'adient document acreditatiu oficial autoritzat per l'entitat contractant.

4. NORMES DE CONTROL DE QUALITAT

4.1 Qualitat del servei: estàndard i filosofia

L'empresa adjudicatària haurà de donar en tots els serveis de bar cafeteria i càtering un alt grau de qualitat i adequació a les necessitats del públic de l'entitat contractant.

Conseqüentment, la prestació dels serveis de bar cafeteria i càtering estarà presidida per les següents característiques:

- Pulcritud en la neteja del parament, mobiliari i espais.
- Cortesia i amabilitat en el tracte amb les persones usuàries, dedicant una atenció bilingüe, conscient que representa la imatge de l'entitat contractant.
- Atenció preferent a les reclamacions encara que no fossin formulades correctament, seguida d'un anàlisi crític i d'una presa de mesures puntuals o permanents per al futur.
- Eficàcia i rapidesa en el servei. Advertir de les demores si s'escau amb una explicació lògica i raonable.
- La qualitat de les matèries primeres i ingredients emprats serà de primer ordre. Es procurarà mantenir una àmplia varietat de marques dels diferents articles.
- L'empresa adjudicatària s'obliga a complir amb els acords que tinguin subscrits l'entitat contractant sobre el subministrament en exclusiva de determinats productes.
- La presentació del personal haurà de ser correcta i el vestuari uniforme impecable, pel que fa a higiene i neteja. En cas que es detectin senyals de desgast en el vestuari o parament hauran de ser immediatament reemplaçats per altres de nous.

Per valorar la qualitat del servei es tindran en compte, entre d'altres, els següents paràmetres:

- Higiene del personal, de les instal·lacions, dels productes i de les matèries primeres
- Tracte amb la clientela
- Neteja, ordre i conservació
- Rapidesa en el servei
- Relació qualitat/preu i qualitat/quantitat
- Grau de satisfacció de la clientela

Aquests paràmetres es valoraran fent un seguiment dels serveis i productes oferts per part de la Comissió de seguiment.

4.2 Inspecció sanitària

En l'exercici de l'activitat objecte d'aquest contracte, l'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de l'estricta compliment de la normativa sanitària, en especial pel que fa a la prestació objecte del servei. L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'entitat contractant còpia de totes les comunicacions que rebí d'autoritats administratives competents en matèria sanitària.

Expedient número: X2023000038

L'entitat contractant podrà requerir l'actuació de les autoritats en qualsevol moment per a fer inspeccions sanitàries.

4.3 Inspecció de qualitat

A fi de controlar les possibles queixes dels/les usuaris/es, l'empresa adjudicatària haurà de tenir a la disposició dels mateixos, els "Fulls de queixa, reclamació o denúncia oficial de la Generalitat de Catalunya" o sistema alternatiu i/o complementari que l'entitat contractant i la normativa actual exigeixi.

Així mateix, l'entitat contractant podrà realitzar enquestes de satisfacció als/les usuaris/es.

L'entitat contractant podrà efectuar, per si mateixa o mitjançant auditories contractades, els controls de tot tipus que estimi pertinents per a assegurar la qualitat i idoneïtat dels serveis de bar cafeteria i càtering, estant l'empresa adjudicatària obligada a implementar les mesures que resultin precises d'acord amb aquests estudis o auditories.

5. DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Seran drets de l'empresa adjudicatària:

- L'ús de les instal·lacions destinades al servei de bar cafeteria i càtering. Aquest dret no comprèn el de vigilància i custòdia dels materials i equips de l'empresa adjudicatària, de les quals l'entitat contractant no se'n responsabilitzarà.
- Percebre directament dels usuaris del servei de bar cafeteria i càtering l'import de les prestacions efectuades.
- Contractar el personal que cregui oportú per al perfecte funcionament del servei.
- Retirar, en finalitzar l'explotació del servei, els elements mobles que, essent de la seva propietat, siguin susceptibles de trasllat.

Seran obligacions de l'empresa adjudicatària a part de les ja mencionades en aquest plec:

- Netejar la zona interior del bar cafeteria i altres espais inclosos en la seva explotació (cuines, etc.), tenint especial cura quan la freqüència d'ús sigui superior a l'habitual.
- Obligar-se a complir les lleis i disposicions vigents que afectin al servei que s'està prestant, inclosa la prohibició de vendre alcohol a menors.
- Formular les declaracions mensuals d'ingressos ajustades estrictament a la realitat del negoci, sotmetre's a la fiscalització i control de l'entitat contractant i, en definitiva, complir totes les obligacions comptables i administratives escaients.
- Acceptar i respectar l'entorn interior i exterior dels espais de l'entitat contractant, sense fer cap mena de modificació o introduir elements de senyalització que puguin alterar la imatge i el disseny de les activitats programades, excepte si compta amb l'autorització expressa i prèvia amb anterioritat.
- Demanar autorització a l'entitat contractant, sempre que per qualsevol mitjà o material de difusió, es vulgui publicitar qualsevol nom, marca o raó social, tant de l'empresa adjudicatària com de tercers.
- Acceptar les restriccions o exclusivitats en matèria de mobiliari, begudes, aperitius o altres productes assenyalats per l'entitat contractant, en funció dels acords que aquesta hagi establert o estableixin amb

Expedient número: X2023000038

empreses patrocinadores, així com la col·locació de diversos elements de difusió estàtica d'aquestes marques en les zones de cafeteres esmentades restriccions o exclusives no podran ser tan nombroses que deixin sense cap marge a l'empresa adjudicatària. L'entitat contractant, per altra banda, contribuirà, a través dels mitjans que cregui convenients, a la promoció del bar cafeteria i a qualsevol campanya o estratègia comercial que s'acordi entre les parts.

- Adaptar-se a les necessitats de l'entitat contractant en totes aquelles activitats programades que suposin un augment o una alteració dels serveis de bar cafeteria i càtering.
- Establir un responsable permanent en l'entitat contractant que tingui capacitat d'actuació immediata de manera que pugui resoldre qualsevol incidència o necessitat de servei que es presenti.
- No alienar els béns propietat de l'entitat contractant afectes al servei ni destinar-los a usos o finalitats diferents.
- Està prohibit vendre tabac o altres productes amb restriccions legals.
- Està prohibit instal·lar i explotar màquines recreatives, amb o sense premi.
- Tota la retolació i les cartes de productes hauran d'estar disponibles en català, castellà i anglès.
- Fer-se càrrec de totes les despeses que originin els equips informàtics del bar cafeteria.
- Entre el personal empleat i l'entitat contractant no hi haurà cap relació laboral. L'entitat contractant podrà exigir en qualsevol moment que l'empresa adjudicatària li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del seu personal. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar, en el moment d'iniciar el servei, la relació nominal del personal i, posteriorment, haurà de comunicar les altes i les baixes successives: les baixes s'hauran de comunicar immediatament després de produir-se, especificant el motiu, i les altes, abans d'iniciar-se la prestació de servei, indicant també el motiu.
- Tenir coneixement i participar en els respectius plans d'emergència i evacuació de l'entitat contractant.
- L'empresa adjudicatària serà l'únic responsable davant els organismes competents per qualsevol possible irregularitat en la salubritat d'aliments i begudes o de qualsevol altra mena.
- En cas que l'entitat contractant es vegi perjudicada per qualsevol incidència (penal, civil, administrativa, laboral i/o mediàtica) que sigui per la mala praxis o responsabilitat directa de l'empresa adjudicatària, tindrà plena legitimitat per iniciar acció de repetició contra la pròpia empresa adjudicatària, qui haurà de cobrir el danys i perjudicis causats.
- L'empresa adjudicatària assumirà la total responsabilitat per quants danys, desperfectes o deterioraments siguin causats, en les pròpies instal·lacions com a conseqüència de culpa o negligència per part del personal de la seva plantilla. Així mateix l'empresa adjudicatària serà responsable pels danys que es poguessin causar a terceres persones com a conseqüència de la negligència o d'una mala praxis dels seus treballadors en el desenvolupament de les seves funcions.

6. DRETS I OBLIGACIONS DE L'ENTITAT CONTRACTANT

- Cedir a l'empresa adjudicatària l'ús dels espais determinats per al desenvolupament del servei de bar cafeteria i càtering.
- Fiscalitzar la gestió de l'empresa adjudicatària; inspeccionar el servei i les instal·lacions, així com la documentació relacionada amb l'objecte de l'adjudicació, i dictar, si s'escau, les disposicions oportunes per a l'adequada prestació del servei.
- Imposar a l'empresa adjudicatària les sancions procedents per les infraccions que cometi en la prestació del servei o en la utilització dels béns, d'acord amb allò que s'estableixi a les clàusules administratives.
- Nomenar dues persones responsables, una del departament de música i una del departament de congressos, que seran les interlocutores permanents davant l'empresa adjudicatària i que formaran part de la Comissió de seguiment del servei i rebran l'informe mensual dels ingressos de l'empresa adjudicatària.
- Facturar semestralment el cànon fix i el cànon variable que se'n derivi dels informes presentats mensualment per part de l'empresa adjudicatària.

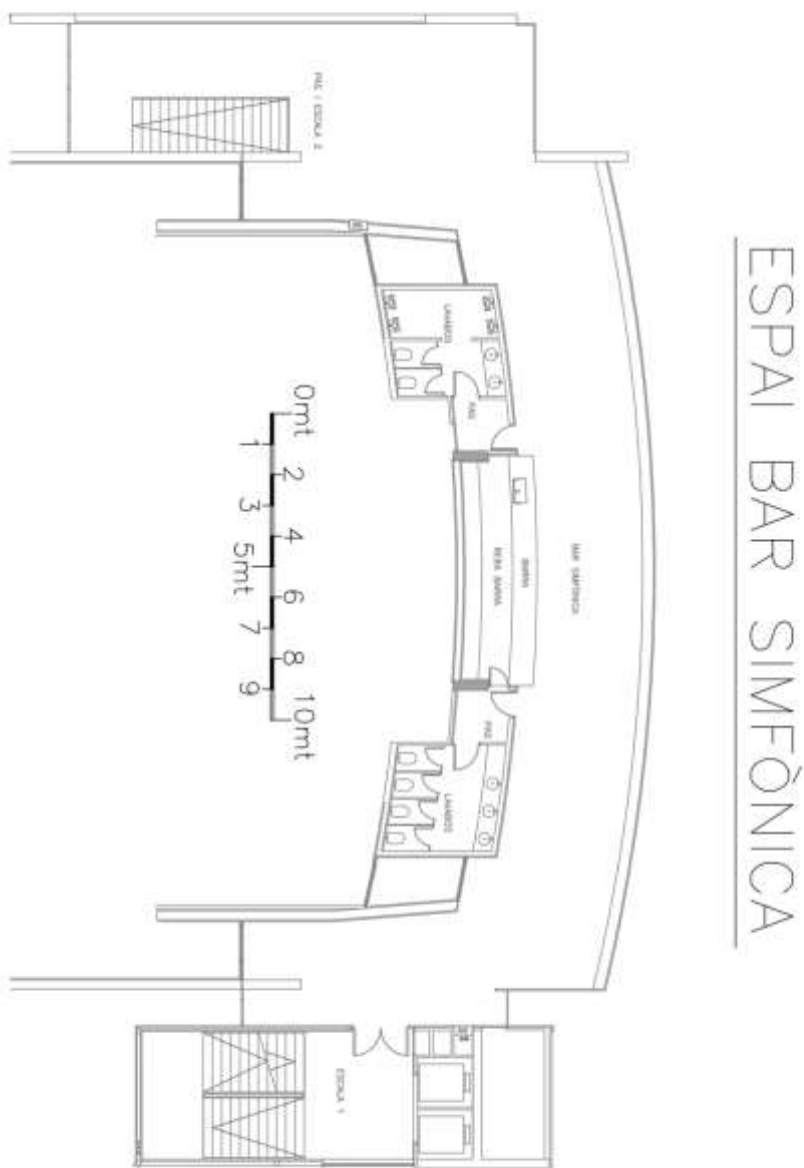
Expedient número: X2023000038

- Celebrar les reunions que siguin necessàries per a la bona execució del contracte i l'equilibri entre ambdues parts.
- Proposar les mesures que siguin convenients o necessàries a adoptar, de mutu acord, per millorar el funcionament dels serveis prestats.
- Autoritzar expressament i supervisar la realització del disseny de l'establiment i la instal·lació de qualsevol tipus de publicitat de part de l'adjudicatari. En tot cas, les obres que realitzi hauran de respondre a la unitat del conjunt de l'edifici de l'entitat contractant, i tant les obres com el disseny s'hauran de sotmetre a l'aprovació.
- Assumir la gestió i l'explotació del servei en els casos en que es produeixi el segrest o la intervenció de la concessió.

Expedient número: X2023000038

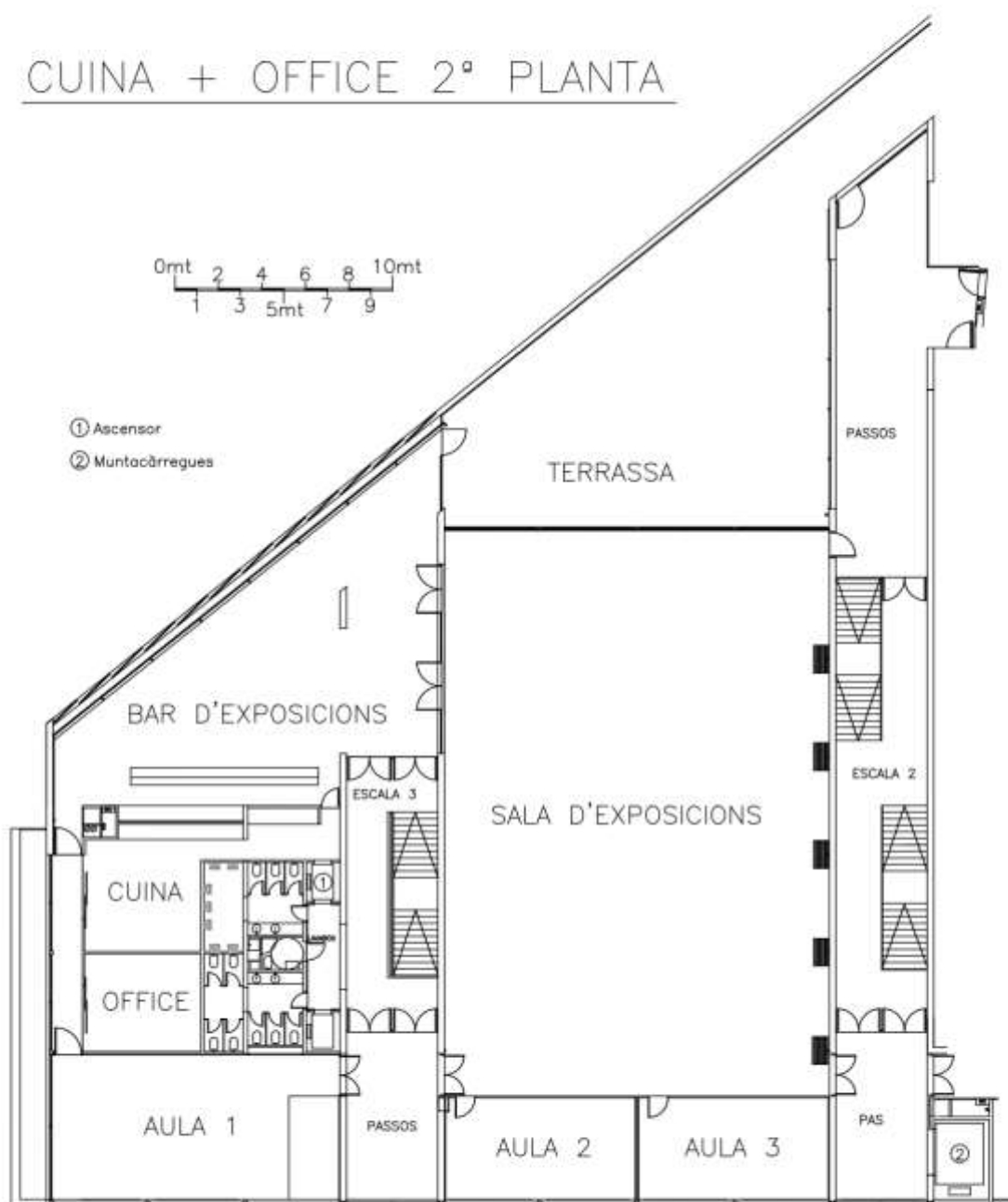
ANNEX 1

Plànols i espais d'exploració :



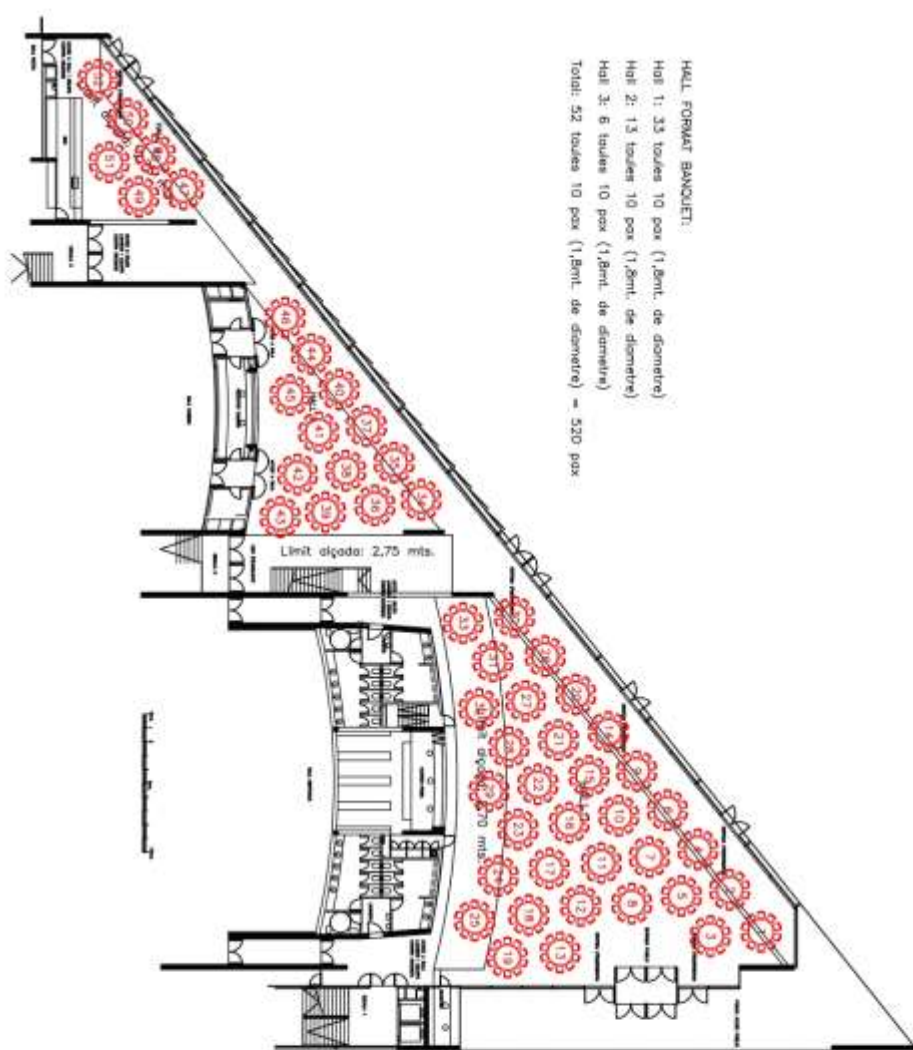
Expedient número: X2023000038

CUINA + OFFICE 2ª PLANTA



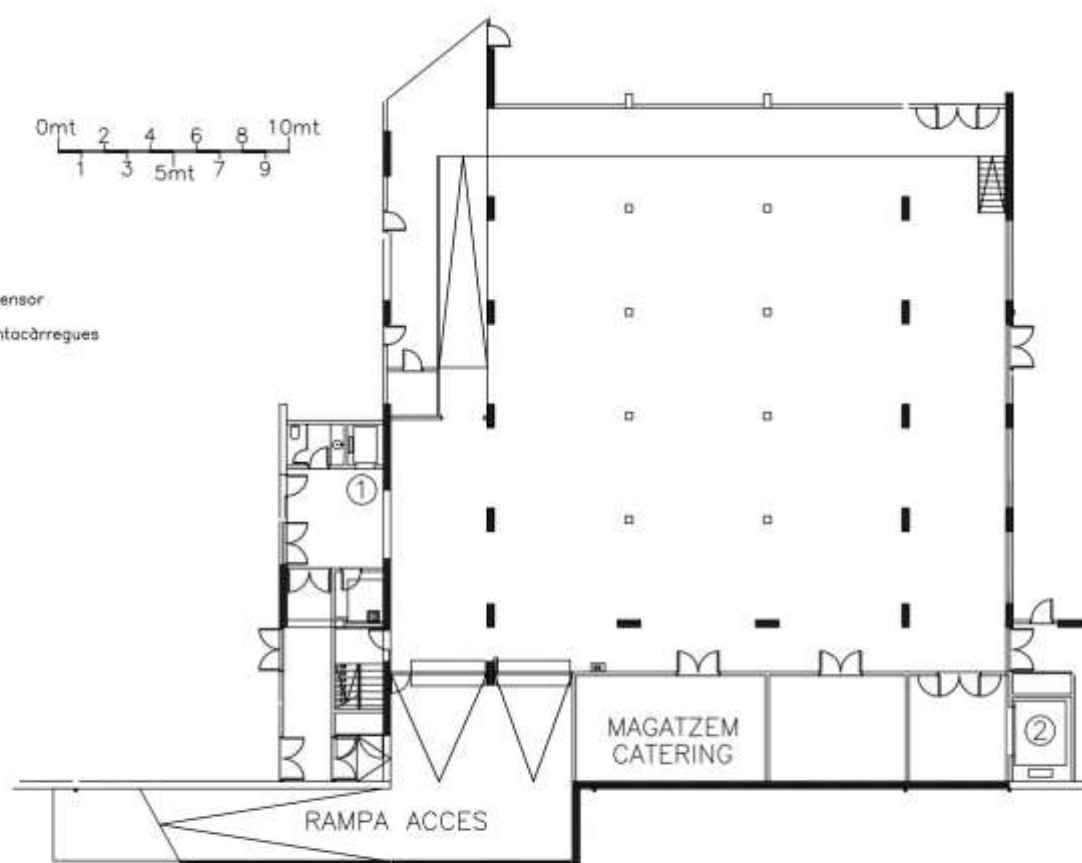
Expedient número: X2023000038

Halls 1, 2 i 3:



Expedient número: X2023000038

MAGATZEMS CATERING SOTERRANI



Expedient número: X2023000038

ANNEX 2

Inventari de mobiliari de l'Auditori Palau de Congressos

Nº	EQUIP	UBICACIO
1	Campana extractora	Cuina
2	Forn regeneració	Cuina
3	Encimera inox amb pica	Cuina
4	Refrigerador encimera inox 1	Cuina
5	Refrigerador encimera inox 2	Cuina
6	Taula inox	Cuina
7	Congelador 1	Cuina
8	Congelador 2	Cuina
9	Congelador vertical inox	Office cuina
10	Botellero bar inox	Bar Sala d'Exposicions
11	Pica bar Sala d'Assaig	Bar de Sala d'Assaig
12	Pica bar Petita	Bar Sala Petita
13	Botellero bar inox	Bar Sala Petita
14	Botellero bar 1	Bar Sala Petita
15	Botellero bar 2	Bar Sala Petita
16	Pica bar Sala Montsalvatge	Bar Sala Montsalvatge
17	Botellero bar "Estrella" 1	Bar Sala Montsalvatge
18	Botellero bar "Estrella" 2	Bar Sala Montsalvatge
19	Botellero bar 3	Bar Sala Montsalvatge
20	Botellero bar 4	Bar Sala Montsalvatge
21	Rentagots	Bar Sala Montsalvatge
22	Tirador de cervesa "Estrella"	Bar Sala Montsalvatge

Expedient número: X2023000038

ANNEX 3

Llistat de productes i preus màxims de referència del bar-cafeteria:

	Preu unitari
Cafè	1,50 €
Tallat	1,60 €
Cafè amb Llet	2,00 €
Infusió	2,00 €
Cacaolat	2,80 €
Aigua	1,50 €
Aigua amb gas	2,30 €
Refresc	2,00 €
Cervesa mitjana ampolla	3,50 €
Canya cervesa mitjana	3,00 €
Canya cervesa petita	2,60 €
Combinat (gin-tonic)	9,00 €
Copa de vi	3,50 €
Copa de cava	3,50 €
Entrepà gran fred	3,80 €
Entrepà gran ibèric	5,00 €
Entrepà mini fred	2,70 €
Entrepà mini ibèric	3,50 €
Montadito (unitat)	3,00 €
Olives farcides	2,00 €
Bossa patates xips	2,00 €
Pasta Dolça	2,00 €
Xuixo	2,60 €

*Preus IVA inclòs

Expedient número: X2023000038

ANNEX 4

Els menús de les diferents propostes gastronòmiques hauran de proposar diferents rangs de preus per donar resposta a les diferents necessitats dels clients.

Un d'aquests menús, dins la proposta gastronòmica que es presenti, haurà de complir els requisits de contingut, temps i preus que aquí s'exposen.

Modalitat	SERVEI DE COFFEE BREAK MATÍ O TARDA	
	COFFEE BREAK LÍQUID AM /PM	COFFEE BREAK AM /PM
Contingut	- Begudes Calentes: Cafè, Llet (contemplar diferents tipus), Té i Infusions (contemplar varietat). - Begudes Fredes: Suc de fruita (contemplar varietat) i aigua mineral.	- Pastes dolces o entrepans (mínim 3 peces per persona) - Begudes Calentes: Cafè, Llet (contemplar diferents tipus), Té i Infusions (contemplar varietat) - Begudes Fredes: Suc de fruita (contemplar varietat) i aigua mineral.
Quantitat	Al menys 2 begudes per persona.	Al menys 3 peces menjar i 2 begudes per persona.
Opció vegetariana	Com a mínim 1 opció de cada menú ha de ser vegetariana.	
Restriccions dietàries	En el cas que així es requereixi per part del client es serviran menús aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, kosher...) i/o amb al·lèrgies. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.	
Temps	30 min	30 min
PREU UNITARI	3,50 € / persona, IVA no inclòs (10%)	8,00 € / persona, IVA no inclòs (10%)

Els horaris d'inici i duració de servei són orientatius i poden ser objecte de variació.

Expedient número: X2023000038

Modalitat	DINAR DE TREBALL ASSEGUTS	
	DINAR DE TREBALL MENÚ	DINAR DE TREBALL BUFFET
Contingut	- Proposta de menú compost de entrant, plat principal, postre i pa (mínim dos opcions de menú per escollir-opció peix i carn) - Begudes: Aigua mineral, vi i cafè	- Proposta de mínim 3 estacions de buffet que englobin 10 plats variats entre les 3 estacions. Mínim 1 estació de buffet de plats calents. Mínim 2 varietats de dolços - Begudes: Refrescs, aigua mineral, vi i cafè
Quantitat	Menú complet per persona	Al menys 10 peces menjar i 2 begudes per persona.
Opció vegetariana	Com a mínim 1 opció de cada menú ha de ser vegetariana.	
Restriccions dietàries	En el cas que així es requereixi per part del client es serviran menús aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, kosher...) i/o amb al·lèrgies. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.	
Temps	1h30 min	1h30 min
PREU UNITARI	34,00 € / persona, IVA no inclòs (10%)	38,00 € / persona, IVA no inclòs (10%)

Els horaris d'inici i duració de servei són orientatius i poden ser objecte de variació.

Expedient número: X2023000038

Modalitat	DINAR DE TREBALL A PEU DRET	
	DINAR-CÓCTEL	DINAR DE TREBALL BUFFET
Contingut	- Proposta de 8 varietat de platets (amb un mínim de 4 platets calents), una safata de postres (amb mínim de 2 varietats). - Begudes: Refrescs, aigua mineral, vi i cafè	- Proposta de mínim 3 estacions de buffet que englobin 10 plats variats entre les 3 estacions. Mínim 1 estació de buffet de plats calents. Mínim 2 varietats de dolços - Begudes: Refrescs, aigua mineral, vi i cafè
Quantitat	Al menys 8 peces menjar i 2 begudes per persona.	Al menys 10 peces menjar i 2 begudes per persona.
Opció vegetariana	Com a mínim 1 opció de cada menú ha de ser vegetariana.	
Restriccions dietàries	En el cas que així es requereixi per part del client es serviran menús aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, kosher...) i/o amb al·lèrgies. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.	
Temps	1h-1h30 min	1h-1h30 min
PREU UNITARI	29,00 € / persona, IVA no inclòs (10%)	34,00 € / persona, IVA no inclòs (10%)

Els horaris d'inici i duració de servei són orientatius i poden ser objecte de variació.

Expedient número: X2023000038

Modalitat	SOPAR DE GALA
	SOPAR EN FORMAT BANQUET
Contingut	- Proposta que engloba un menú format per dos aperitius ja servit a taula, entrant, plat principal, pa i postre (mínim dos opcions per escollir) - Begudes: Aigua mineral, vi i café.
Quantitat	Menú complert per persona.
Opció vegetariana	Com a mínim 1 opció de cada menú ha de ser vegetariana.
Restriccions dietàries	En el cas que així es requereixi per part del client es serviran menús aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, kosher...) i/o amb al·lèrgies. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.
Temps	2h
PREU UNITARI	65,00 €

Modalitat	PIC-NIC
	SERVEI MENJAR FORMAT PIC-NIC
Contingut	- Proposta de menú en format bossa de pic-nic que engloba amanida, sàndwich i peça de fruita - Begudes: Aigua mineral.
Quantitat	Menú complert per persona.
Opció vegetariana	Com a mínim 1 opció de cada menú ha de ser vegetariana.
Restriccions dietàries	En el cas que així es requereixi per part del client es serviran menús aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, kosher...) i/o amb al·lèrgies. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.
Temps	30 min
PREU UNITARI	10,00 €

Els horaris d'inici i duració de servei són orientatius i poden ser objecte de variació.



Modalitat	COPA DE CAVA
	SERVEI COPA DE CAVA AMB SNACKS
Contingut	• Proposta de copa de cava amb 2 aperitius/snacks.
Quantitat	Copa de cava per persona.
Opció vegetariana	Com a mínim 1 opció de cada menú ha de ser vegetariana en els snacks.
Restriccions dietàries	En el cas que així es requereixi per part del client es serviran menús aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, kosher...) i/o amb al·lèrgies. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.
Temps	20 min
PREU UNITARI	7,50 €

Els horaris d'inici i duració de servei són orientatius i poden ser objecte de variació.

El President del Comitè Executiu