



MUSEU
D'ART CONTEMPORANI
DE BARCELONA

PPT

Exp.2024-17

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE RELATIU A LA
CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A L'EXPLOTACIÓ DEL BAR-CAFETERIA DEL
MUSEU D'ART CONTEMPORANI DE BARCELONA (MACBA), AMB MESURES
DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE**



ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ	3
2. CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI	4
3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI	7
3.1 Concepte gastronòmic	7
3.2 Servei i atenció al client	8
3.3 Ambientació i parament	9
3.4 Preus.....	10
3.5 Patrocinadors del MACBA	10
3.6 Tiquets restaurant	11
4. CONDICIONS GENERALS DEL SERVEI.....	12
4.1 Horari.....	12
4.2 Ús de l'espai	12
4.3 Condicions higiènic-sanitàries	13
4.4 Neteja, gestió de residus i manteniment de les instal·lacions i del parament	14
5. CONDICIONS GENERALS	17
5.1 Condicions generals i d'organització	17
5.2 Assegurances.....	20
5.3 Comunicació i imatge.....	20
ANNEX I – ESPAIS.....	23

1. INTRODUCCIÓ

El Museu d'Art Contemporani de Barcelona (en endavant, el MACBA o el museu), situat a pocs minuts de la Rambla, el Passeig de Gràcia i el Barri Gòtic, disposa a l'edifici Meier de la Plaça dels Àngels 1 de Barcelona d'un espai habilitat com a bar-cafeteria que complementa l'activitat pròpiament museística al permetre uns serveis complementaris a la visita que contribueixin a generar una experiència significativa en el visitant i que aportin valor afegit, sent alhora una font alternativa d'ingressos pel museu.

Es tracta d'un bar amb llicència per servir menjar ràpid i que disposa de tot tipus d'elements de cocció i preparació d'aliments, sense límit de tipus de combustible ni de potència.

L'objecte de la present concessió és la gestió de l'explotació en règim de concessió del bar-cafeteria del MACBA i la seva terrassa adjacent. La gestió del bar-cafeteria inclou:

- Servei de restauració, que inclou la compra, aprovisionament, recepció i emmagatzemament de les matèries primeres; la preparació i elaboració dels productes alimentaris; i la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions de neteja i manteniment i les que es considerin necessàries per a la prestació del servei.
- Servei de càtering a petició del Museu per cobrir activitats pròpies.

El MACBA, a través de la responsable del contracte, es troba a disposició dels possibles licitadors per resoldre qualsevol consulta tècnica relacionada amb la redacció de la proposta. Tots els dubtes han de ser adreçats a través del perfil del contractant, i les respostes seran facilitades mitjançant el mateix canal, amb l'objectiu de garantir la igualtat d'accés a la informació, així com el compliment dels principis de transparència, igualtat de tracte i no discriminació de la Llei de Contractes del Sector Públic.

2. CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Descripció i ubicació de l'espai

El bar-cafeteria està ubicat a la planta baixa del Museu d'Art Contemporani de Barcelona, situat a la Plaça dels Àngels 1 de Barcelona (08001). Té dos accessos, un directament des de la plaça i l'altre pel passadís central (veure imatges a l'Annex I).

Compta amb un accés principal independent al del museu, situat a la Plaça dels Àngels. Es tracta d'un accés amb bona visibilitat exterior que permet, alhora, independència, comunicació i connexió directa amb la resta de l'edifici, d'una manera especial amb l'entrada principal al museu i amb la botiga-llibreria.

Aquesta cafeteria compta amb llicència de bar amb menjar ràpid.

Tanmateix, la cafeteria del MACBA compta amb llicència per a terrassa, situada davant el finestral de la cafeteria.

Superfície i equipament

L'espai previst ocupa una superfície total útil de 195 m² distribuïts en dues plantes (veure imatges a l'Annex I):

- Una *planta baixa* de 144 m² que acull principalment l'espai d'ús públic, la barra-bar i l'àrea de preparació d'aliments.
- Una *planta entresol* de 51 m² destinada als banys, al magatzem principal i a zona per als residus.
- Una terrassa de 18 m² davant el finestral de la cafeteria.

La barra-bar i l'office disposen d'una superfície d'uns 25 m² i compta amb els equipaments necessaris per emmagatzemar (frigorífics, armaris, etc.) i preparar (planxa, forn, torradora, rentavaixelles, etc.) els aliments i les begudes. Aquesta distribució permet un aprofitament òptim de la superfície d'ús públic, a la vegada que genera ambients diferents dins el mateix espai.

Per accedir als banys i al magatzem s'ha de fer servir les escales que comuniquen la planta baixa amb l'entresol, comportant dues limitacions:

- Accés als banys per a les persones amb accessibilitat reduïda. Per resoldre aquesta situació s'ha obert una connexió sota les escales directa amb els banys que s'ubiquen a l'espai contigu a la cafeteria. L'accés a aquesta zona d'oficines del museu s'ha de realitzar a través d'un element de comunicació amb l'equip de seguretat del MACBA.
- Fàcil accés al magatzem. La solució ha estat instal·lar un muntacàrregues pròxim a l'escala.

El magatzem previst en l'espai del bar-cafeteria està situat en l'espai de terrabastall i té una superfície de 10,30 m².

L'adjudicatari haurà de disposar d'un magatzem addicional fora del museu per tal de complementar l'espai de magatzem necessari per al bon desenvolupament del servei.

Aforament

L'aforament del local és d'una capacitat màxima per a 69 persones a l'interior del local i 32 persones a la terrassa, el que dona un aforament total de 101 persones. L'aforament interior està format per persones assegudes en taules i cadires disposades a la planta baixa i distribuïdes principalment en tres zones:

- La zona propera al gran finestral amb vistes a la Plaça dels Àngels.
- La zona central de la barra-bar.
- La zona propera al finestral secundària amb vista a la botiga – llibreria i al passatge exterior que connecta la Plaça dels Àngels amb la plaça de Joan Coromines a través de l'edifici del museu.

Instal·lacions

L'espai està proveït d'escomeses d'electricitat i aigua i els elements bàsics existents al bar-cafeteria i ha d'ésser únicament destinat al servei de bar-cafeteria.

Qualsevol avaria detectada en les instal·lacions elèctriques d'aigua i lampisteria serà comunicada immediatament a la persona responsable del MACBA i el servei de manteniment del museu revisarà l'origen de l'avaria. Els costos de les reparacions de manteniment dels espais i les instal·lacions seran a càrrec del contractista.

L'adjudicatari no podrà realitzar cap modificació dels espais, realitzar treball de pintura, instal·lar elements de mobiliari, il·luminació o modificar o arreglar els equipaments sense el consentiment per escrit del museu i el seu interlocutor.

L'adjudicatari haurà d'aprovisionar l'espai amb tots aquells elements que consideri necessaris per a l'execució del contracte, com caixes registradores, material informàtic i d'oficina, estris per a la cuina i per al servei, mobiliari així com l'equipament necessari. Aquests bens mobles seran de la propietat de l'adjudicatari.

Decoració, mobiliari i equipament bàsic

La cafeteria del MACBA es materialitza mitjançant espais oberts, buscant alhora un ambient confortable i acollidor i inclou els equipaments, el mobiliari i la decoració realitzats d'acord amb la qualitat del museu i coherent amb la imatge de l'edifici.

Els licitadors podran sol·licitar al MACBA qualsevol informació sobre les instal·lacions fixes i els elements bàsics de l'espai destinat a l'objecte del contracte, així com visitar l'espai.



Amb posterioritat l'adjudicatari podrà realitzar petites modificacions en les instal·lacions que hauran de ser expressament justificades i indicades en un projecte amb un calendari d'execució. Aquestes modificacions hauran de ser acceptades per la persona responsable d'arquitectura del MACBA i seran a càrrec de l'adjudicatari junt amb les despeses addicionals que aquestes originin: servei de vigilància i neteja i tots aquells serveis del MACBA que aquesta obra o modificació proposada per l'adjudicatari pugui requerir. El museu lliurarà a l'adjudicatari els plànols *as buildt* actualitzats tant pel que fa a l'espai i el mobiliari com a les instal·lacions.

Les millores estructurals d'obra i instal·lacions que realitzi l'adjudicatari restaran en benefici de la propietat.

3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El projecte del bar-cafeteria ha de tenir en compte que s'ha d'integrar al barri Raval Nord i, en especial, al MACBA, on rep, per una banda, el visitant local que assisteix a les seves activitats i exposicions en curs i, per l'altra banda, públic estranger que visita el museu com una de les principals atraccions culturals de la ciutat.

Ha de tenir caràcter i personalitat pròpia; ha de ser un punt de trobada amigable i confortable en un ambient distès i cosmopolita i amb una bona qualitat de servei, i no limitar-se en un simple servei funcional destinat a cobrir les necessitats de restauració bàsica dels visitants del museu.

El servei objecte d'aquest contracte ha d'oferir el màxim nivell de qualitat, precisió i regularitat dins l'espai habilitat i durant l'horari que es determini i haurà de garantir les mesures de salubritat, higiene i sanitat, adaptant-se a les necessitats reals de les persones usuàries dels equipaments. Pel que respecta als preus, s'espera una aplicació de preus semblants a altres establiments similars a la ciutat.

El servei de cafeteria oferirà servei de cafès, tes, refrescos i altres begudes fredes i calentes, esmorzars, amanides, entrepans freds i calents, pastissos, productes de pastisseria, oferta de plat del dia, berenars, racions i qualsevol altra especialitzat dins els productes de consum autoritzats en aquest tipus d'establiment.

3.1 Concepte gastronòmic

Ha de ser una cuina alineada amb la imatge del museu, amb una carta que ofereixi una selecció de receptes tradicionals revisades, clàssic de la cuina local i receptes adaptades a les demandes actuals de consum. És a dir, un concepte actual i flexible segons les demandes i els hàbits de consum locals i internacionals.

Per altra banda, l'adjudicatari ha de poder oferir un servei ininterromput durant totes les hores que estigui l'espai obert al públic. La carta podrà variar en funció de les franges horàries, però en tot moment haurà de posar a disposició del client una oferta àmplia perquè els clients tinguin opció de menjar i beure a qualsevol hora.

L'adjudicatari ha d'oferir una combinació de cuina i producte local (donant en la mesura del possible prioritat a proveïdors locals/matèria prima km0), de qualitat, fresc i de proximitat amb les tendències gastronòmiques del moment.

La selecció de productes ha de destacar per ser una oferta selectiva, on es prioritzen productes de qualitat, amb l'objectiu de diferenciar-se d'altres comerços de la zona.

Es pretén donar una oferta gastronòmica equilibrada i opcions ajustades a un públic consumidor amb possibles restriccions alimentàries. En aquest sentit, la carta haurà d'estar degudament senyalitzada per evitar possibles intoxicacions i arribar així a un públic consumidor amb restriccions alimentàries. A més, haurà de complir amb els requisits de la declaració de substàncies susceptibles de causar al·lèrgies i intoleràncies que recull el Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Per tant, la carta haurà de

mostrar, per defecte i d'una manera detallada, el llistat d'al·lèrgens de cadascun dels plats que es serveixin a l'espai.

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiquetatge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/

Es vol una cuina que incorpori els aliments següents: verdures, fruites, carn, peix i ous, llet i productes làctics, fruits secs, cereals, pa i pasta, llegums i tubercles.

El sucre, el cafè, la xocolata o el te hauran de ser, algun o tots, d'agricultura ecològica i comerç just.

La carta ha de ser dinàmica, capaç d'adaptar-se en moments o accions concretes amb l'objectiu de tenir en compte tots els públics afins al museu i als veïns del barri.

Per últim, la carta de begudes del bar-cafeteria prestarà especial atenció a la selecció de begudes fredes i calentes (que es podran preparar per emportar-se).

3.2 Servei i atenció al client

Un element clau de l'èxit del projecte és la qualitat del servei i el bar-cafeteria del MACBA vol ser un referent pel que fa a l'atenció al client dins el barri.

Ha de ser una atenció basada en l'agilitat, l'empatia, la proximitat, l'acolliment i la dedicació envers el client, així com tenir un tracte correcte i respectuós amb les persones usuàries de l'equipament.

Això és clau per marcar la diferència amb la resta d'oferta de restauració de la zona i contribuir a la fidelització de la clientela.

Per aquest motiu, l'adjudicatari ha de disposar d'un procediment d'atenció al client que contempli les diferents fases de contacte amb el client.

Entre les competències professionals més rellevants del personal que contribueixen a oferir un excel·lent servei destaquem: unes bones habilitats de comunicació i tracte al client i un alt coneixement de l'oferta del local, així com el domini d'idiomes (almenys de català, castellà i anglès).

Com a competències personals de la plantilla, destaquem: l'empatia, l'entusiasme, l'hospitalitat, el dinamisme, l'agilitat, una adequada gestió del temps i els recursos, la polivalència, la iniciativa i la pulcritud.

Per poder donar també un bon servei és necessari comptar amb una plantilla idònia i adequada a les necessitats i la imatge de l'establiment, tant des del punt de vista quantitatiu com qualitatiu, posant l'èmfasi en les competències professionals i actitud envers el client. En aquest sentit, i per donar el millor servei possible al client, la plantilla haurà de ser prou flexible, de tal manera que es pugui adaptar a les necessitats reals del negoci al llarg de l'any (pics de treball diaris i setmanals, temporades altes i baixes, períodes de vacances i baixes per malaltia).

L'equip ha d'estar format per un equip mínim de professionals capacitats per cobrir els serveis de bar-cafeteria durant tot l'horari d'obertura i respectant els descansos establerts que inclogui els següents perfils:

- 1 cap de sala/encarregat amb experiència mínima de 4 anys en la realització de les mateixes funcions. Ha de disposar de formació en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral.
- 1 cambrer amb experiència mínima de 2 anys en la realització de les mateixes funcions. Ha de disposar de formació en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral.

L'adjudicatari ha d'efectuar la supervisió i la instrucció o formació de les persones manipuladores d'aliments en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral, del personal adscrit al contracte.

Per reforçar la imatge del bar-cafeteria i la dedicació al client de tot el seu personal, el vestuari de treball haurà d'estar sempre net, en perfecte estat i es prestarà una atenció especial a la higiene i la pulcritud de tot el personal.

El servei es prestarà amb la deguda correcció en el tracte a les persones usuàries per personal adequadament uniformat, guardant sempre la màxima educació. L'adjudicatari aportarà el vestuari necessari que sotmetrà a prèvia aprovació del museu.

El personal no podrà romandre en el bar-cafeteria fora de les hores assenyalades per activitats no relacionades amb el servei i té prohibit fumar i mastegar xiclet, així com utilitzar roba de carrer o vestuari diferent al reglamentari.

L'adjudicatari comptarà amb el personal format que resulti adequat pel servei, contractat sota la seva dependència. En concret, l'adjudicatari haurà de contractar pel seu compte el personal necessari per atendre el servei de taules, de barra de la cafeteria, de la cuina, la neteja i tot aquell altre que necessiti emprar en casos excepcionals. El MACBA podrà exigir que aquelles persones que, segons el seu criteri no compleixin les exigències d'aquest plec, quan tinguin comportaments incorrectes, es manifesti que no mantenen el grau de professionalitat exigible o per qualsevol altre motiu raonable i justificat, abandonin de forma immediata els serveis a que es refereix aquesta concessió.

3.3 Ambientació i parament

Anirà a càrrec exclusiu de l'adjudicatari l'aportació dels mitjans materials i tècnics que calguin i que, amb caràcter indicatiu i no limitatiu, seran els següents:

- Estris de cuina per a la preparació i el servei
- Parament: coberts, plats, tovalles, tovallons i tot aquell material necessaris per donar un bon servei, que haurà d'anar alineat amb la imatge del bar-cafeteria.
- Elements decoratius: muntatges florals, cartells, quadres, decoració de Nadal.
- Vestuari: l'uniforme i/o vestuari s'haurà d'alinear amb la imatge del museu i serà prèviament aprovada pel museu.

- Cartes: Les cartes estaran actualitzades i netes i es renovaran sempre que sigui necessari per reforçar una acurada atenció al servei.
- Trones.

Tot el material detallat en els punts anteriors, excepte els estris de cuina i de preparació, hauran de respectar i anar en línia amb la imatge del MACBA i de l'ambientació de l'espai i seran prèviament aprovats pel museu. Tanmateix, aquest es reserva el dret a retirar qualsevol element que consideri que no compleix aquesta condició o no respecta el principi de no malbaratament i reaprofitament i de sostenibilitat (s'intentarà evitar en la mesura del possible l'ús del plàstic).

3.4 Preus

Pel que respecta als preus, s'espera una aplicació de preus alineats als que ofereixen altres establiments similars a la ciutat.

La llista de preus haurà d'emplaçar-se en llocs prou visibles per al públic i no s'haurà de percebre per part dels usuaris uns preus superiors als establerts.

Un cop adjudicat el contracte, l'adjudicatari farà arribar el llistat de preus al MACBA abans de l'inici de l'activitat. Tota modificació d'aquests preus per sobre de la variació interanual de l'IPC estatal haurà de ser aprovada pel MACBA.

L'adjudicatari oferirà un descompte mínim del 10% per a les persones treballadores del museu i pels Amics del MACBA, així com per a comandes de menjar i beure destinades a reunions internes del museu i per cobrir els càterings de les activitats pròpies del museu.

La disponibilitat de l'adjudicatari a prestar aquest servei no exclou que el Museu pugui recórrer a altres empreses per a la contractació de serveis de càterring.

L'adjudicatari percebrà íntegrament les tarifes que es fixen al públic per la prestació del servei.

El servei haurà d'acceptar els mitjans de pagament següents: targeta de crèdit i pagament en efectiu i gestionar el seu cobrament directament amb les empreses emissores, així com a no establir un mínim de cost per al pagament amb targeta de crèdit.

3.5 Patrocinadors del MACBA

El MACBA es reserva el dret d'arribar a acords de patrocini amb terceres empreses proveïdores d'articles de consum i instal·lació de publicitat que obligarà l'adjudicatari al seu ús per al temps estimat segons contracte.

A la data de publicació d'aquesta licitació, el MACBA ha signat un contracte amb una empresa subministradora en exclusiva de cerveses i aigües als espais de restauració del MACBA. Aquesta condició serà vigent durant els 2 anys i mig (30 mesos) posteriors a l'activació del servei de restauració, podent ser objecte de renovació.

3.6 Tiquets restaurant

L'empresa adjudicatària haurà d'acceptar els tiquets restaurant que pugui emetre el museu per a les persones col·laboradores externes que el MACBA consideri, com a compensació del menjar i beure que aquestes consumeixin i fins al límit establert a cada tiquet.

La tipologia de tiquets és la següent:

- Migdia 12,5€/àpat complert (primer, segon, postre, cafè i beguda)
- Vespre 24€/àpat complert (primer, segon, postre, cafè i beguda)

Es podrà acceptar tiquets indistintament de la seva tipologia.

El concessionari emetrà una factura mensual al MACBA per l'import dels tiquets rebuts durant el mes i haurà de justificar-ne l'import annexant els tiquets originals corresponents.

No es liquidaran els consums que no es justifiquin mitjançant tiquet original.

4. CONDICIONS GENERALS DEL SERVEI

4.1 Horari

El servei de bar-cafeteria funcionarà obert al públic, com a mínim, tots els dies d'obertura del MACBA, inclosos els dimarts (dia de tancament del museu), i de forma ininterrompuda.

L'horari mínim d'obertura s'estableix en:

De dilluns a divendres, de 10h a 20h

Dissabtes, de 10h a 20h

Diumenges i festius, de 10h a 15h

Un cop iniciat el servei dins l'horari del Museu es valorarà amb l'adjudicatari la possibilitat d'ampliar l'horari d'obertura les nits de dijous, divendres i dissabte fins a les 24h.

El MACBA es reserva la possibilitat de fer canvis en els horaris d'obertura del museu, la qual cosa podria repercutir en l'horari del servei del bar-cafeteria, mai superant el límit establert per la normativa vigent. En aquest cas, es pactarà les variacions entre el MACBA i l'empresa concessionària.

En el cas d'activitat extraordinària del MACBA, i amb la finalitat de col·laborar en la dinamització de les activitats del museu, bé a demanda de l'adjudicatari o de la persona interlocutora del museu, les instal·lacions del bar-cafeteria restaran obertes en actes o esdeveniments celebrats fora de l'horari ordinari, sempre que ambdós parts estiguin d'acord.

El MACBA comunicarà a l'adjudicatari aquelles activitats que es desenvolupin fora de l'horari habitual; en aquesta comunicació es farà constar les característiques de l'activitat, els horaris d'inici i finalització i la previsió de públic assistent.

Caldrà tenir present la resta d'indicacions contingudes les normatives vigents que regulen els horaris dels establiments oberts al públic.

Quant a la terrassa, l'horari d'obertura serà el mateix que el del bar-cafeteria i cal tenir sempre en compte els horaris mínims i màxims establerts per llei o la normativa municipal.

Fora d'aquest horari, l'únic límit serà el que s'observa a les lleis i disposicions vigents relatives a l'explotació d'aquest tipus de negoci.

Pel que respecta a l'horari de càrrega i descàrrega d'articles relacionats amb la prestació del servei, aquest s'establirà d'acord amb el museu, atenint-se a les normes generals o específiques que per a aquestes operacions estiguin establertes o puguin establir per part del servei.

4.2 Ús de l'espai

L'adjudicatari ha de respectar les limitacions següents:

- Està totalment prohibit fumar a les dependències del bar-cafeteria.
- No es pot vendre tabac.
- No es pot instal·lar cap tipus de màquina recreativa, de jocs, escurabutxaques o similar.

- No està permès servir productes i exposar material de promoció fora del recinte de l'espai destinat al servei de bar-cafeteria sense el consentiment exprés i per escrit del MACBA.
- Sempre que l'adjudicatari vulgui organitzar una activitat, sigui del tipus que sigui, aquesta ha de requerir l'autorització prèvia per part de la persona interlocutora del museu. I viceversa, si el MACBA té la voluntat d'organitzar una activitat en aquest espai, l'adjudicatari posarà les facilitats per tirar-ho endavant.
- Sempre que qualsevol mitjà de comunicació vulgui fer un reportatge o una acció al bar-cafeteria del MACBA, aquesta haurà de comptar amb l'autorització de la persona interlocutora del museu.
- En el cas que una productora de publicitat vulgui fer un rodatge o una sessió de fotos al bar-cafeteria del museu, serà necessària l'autorització del MACBA. En aquest sentit, els ingressos seran en benefici del museu que també es farà càrrec de les despeses que es generin. Si la petició de lloguer implica el tancament del bar-cafeteria en horari d'obertura al públic, el departament de desenvolupament valorarà la petició i pressupostarà el lloguer tenint en compte la mitja de facturació diària amb un sobrecàrrec.

4.3 Condicions higiènic-sanitàries

L'adjudicatari ha de garantir la supervisió i la instrucció o formació de les persones manipuladores de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària. En les visites de control oficial, s'haurà d'acreditar que les persones manipuladores han estat degudament formades en les tasques encomanades.

L'adjudicatari haurà de tenir capacitat d'elaborar els àpats fora del recinte del MACBA i transportar-los en les condicions bàsiques de qualitat, temperatura i salubritat.

L'adjudicatari evitarà fums i males olors i obviarà fins i tot la utilització d'aquells aliments que pel seu tractament n'originin sense que la instal·lació d'extracció sigui capaç d'estalviar-ne la propagació.

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

- a. Recepció de matèries primeres: aconseguir que totes les matèries primeres estiguin identificades correctament, que no siguin origen de contaminacions endògenes dels menjars elaborats i s'adeqüin al que estableixen les normatives específiques.
- b. Emmagatzematge de matèries primeres: impedir, en el procés d'emmagatzematge, la contaminació de les matèries primeres i el creixement de microorganismes, i vetllar sistemàticament per l'estat higiènic dels magatzems i càmeres, incloent-hi el control de temperatura. No es sobrepassarà la capacitat d'emmagatzematge, amb l'objectiu que tots els aliments siguin emprats dins d'un període normal d'utilització. Cap de les matèries primeres no podrà estar en contacte amb el sol, tant durant la conservació com durant la seva preparació culinària.

- c. Manipulació: evitar que les matèries primeres siguin causa de contaminació dels menjars elaborats, per creuaments entre zones, superfícies, utensilis o manipuladors de productes crus i cuits, i/o productes nets i bruts.
- d. Elaboració: comprovar i fomentar l'aplicació de pràctiques de treball correctes que minimitzin la contaminació dels aliments elaborats i/o la proliferació microbiana, i afavoreixin la destrucció dels agents patògens.
- e. Condicionament dels menjars elaborats: aconseguir una protecció i conservació correctes dels aliments preparats, per tal d'evitar possibles contaminacions en les etapes d'emmagatzematge i distribució per al consum. Els menjars ja preparats, quan estiguin exposats, es mantindran aïllats i protegits en vitrines o armaris en adequades condicions de conservació i amb el seu respectiu embalatge si fos necessari.
- f. Emmagatzematge i evacuació de residus: evitar la contaminació creuada entre residus i aliments, tenint en compte, dintre dels procediments a seguir, els processos de reciclatge. No es podrà acumular en els espais públics destinats a clients, les entrades del bar-cafeteria i espais exteriors, cap tipus d'envàs, cartró, escombraries o objectes de qualsevol naturalesa.
- g. Higiene del local, instal·lacions i utensilis: impedir la contaminació directa o indirecta dels aliments per falta o insuficiència de neteja i desinfecció del local, instal·lacions, equips i utensilis, assegurant que no es permet l'entrada d'animals domèstics a les instal·lacions d'emmagatzematge i manipulació d'aliments, i usant productes que respectin el medi ambient.
- h. Higiene del personal: aconseguir que el personal manipulador adopti actituds i comportaments sanitàriament correctes.
- i. Educació sanitària i mediambiental: aconseguir que les persones treballadores rebin una instrucció adequada i continua sobre higiene personal i manipulació higiènica dels aliments, així com de la correcta gestió dels residus.
- j. No es permetrà l'entrada a la cuina, l'espai de la barra i als magatzems a cap persona aliena a aquests serveis, excepte els serveis d'inspecció competents.

4.4 Neteja, gestió de residus i manteniment de les instal·lacions i del parament

S'haurà de fer una especial atenció a la neteja del bar-cafeteria durant les hores de servei, on es mantindrà en tot moment en perfecte estat.

Es cuidarà especialment la neteja dels banys (revisats constantment durant les hores de servei) i l'estat de les cartes que s'ofereixen als clients, que s'hauran de renovar quan estiguin brutes, desgastades o trencades.

Les operacions de neteja de paviments i de la resta dels espais del bar-cafeteria, així com la cuina, els banys, tot el mobiliari, estris, paraments i la resta d'articles exposats i de decoració, anirà a càrrec de l'adjudicatari i seran realitzades per l'empresa que contractarà a tal efecte, si ho considera necessari.

Les operacions de neteja de les vidrieres exteriors seran realitzades per l'empresa de neteja contractada pel MACBA i seran a càrrec del museu.

Pel que respecta al manteniment del mobiliari i sempre que sigui evident que no ha estat malmès per l'equip de l'adjudicatari i per tal de garantir la imatge del museu, el MACBA assumirà el cost de reposició o part d'aquest.

Productes de neteja

Els productes de neteja generals o habituals com poden ser líquid de fregar, netejador de superfícies general o multi ús i netejador de superfícies ceràmiques, detergents per rentar plats, desgreixadors hauran de complir amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte, tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de tipus I (com per exemple l'Etiqueta ecològica europea, el Cigne Nòrdic o equivalent):

- i. exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- ii. exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- iii. exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides.

S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.

Queda prohibit l'ús de productes en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic

Gestió dels residus

L'adjudicatari haurà de traslladar diàriament fora de les instal·lacions tots els residus, generats per la prestació del servei de restauració i càtering, podent utilitzar com a magatzem intermedi les cambres d'escombraries existents, corrent al seu càrrec la neteja i manteniment dels mateixos.

Queda terminantment prohibit l'ús dels contenidors municipals situats a la via pública per la retirada dels residus generats.

L'adjudicatari es compromet a llençar els residus de manera selectiva:

- i. paper i cartró
- ii. envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics
- iii. vidre
- iv. matèria orgànica
- v. rebuig
- vi. olis alimentaris

L'adjudicatari ha de tenir en compte criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant ús d'envasos innecessaris, o d'un sol ús, o de plàstic, etc. i assegurant-se que els envasos de les begudes són fets de materials reciclables.



El personal del MACBA es reserva el dret de supervisar i comprovar, sense previ avís, la realització de la recollida selectiva i el comportament medi ambiental per part de l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatari tindrà l'obligació de complir amb tota la legislació en matèria ambiental.

L'adjudicatari haurà de presentar de forma anual al MACBA un informe de gestió ambiental amb el següent contingut:

- Detall dels residus que genera, separat per les diferents fraccions (paper i cartró, envasos, orgànica, etc...), amb la seva tipologia i quantitats, i en particular de tot allò que per normativa requereixi una recollida i tractament especial. L'informe anirà acompanyat dels certificats de recollida per empreses autoritzades per la gestió de residus i la recollida dels greixos i olis de cuines.
- Detall dels productes de neteja habituals, amb la seva tipologia i quantitats, i en particular, l'evidència de que disposen d'una ecoetiqueta de tipus I.
- Detall dels productes d'un sol ús utilitzats: característiques tècniques de vaixella, coberts, elements de cel·lulosa i bosses d'escombraries.

En qualsevol cas, s'ha de complir la instrucció tècnica de l'Ajuntament de Barcelona per a l'aplicació dels criteris de sostenibilitat en la neteja i recollida selectiva de residus d'edificis.

5. CONDICIONS GENERALS

5.1 Condicions generals i d'organització

El MACBA designarà, d'entre el seu personal, una persona responsable de la comunicació i la gestió del servei amb l'empresa contractista. Aquests s'hauran de reunir amb una periodicitat mínima mensual els sis primers mesos i mínima trimestral a partir del 6è mes, amb l'objectiu de controlar d'una manera permanent la gestió correcta del servei.

L'adjudicatari ha de designar una persona interlocutora, que haurà de ser la persona encarregada de la gestió ordinària del servei i de portar la interlocució amb el MACBA. En aquest sentit, l'adjudicatari farà els possibles per evitar canvis en la persona designada. L'adjudicatari, en cas de baixa de la persona interlocutora per incapacitat temporal transitòria o maternitat/paternitat, ha de designar una persona responsable perquè la substitueixi.

L'adjudicatari ha d'assegurar en tot moment, la presència d'algun responsable de l'explotació i/o cap de sala, capaç de prendre decisions, resoldre qüestions, portar la interlocució el museu o fer-se càrrec de les reclamacions dels clients. Per tenir cobert en tot moment el responsable del bar-cafeteria, l'adjudicatari nomenarà un segon responsable en les hores on el cap de sala lliuri.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar a la persona responsable del MACBA un número de telèfon mòbil per poder-hi contactar.

El MACBA posarà a disposició de l'adjudicatari del servei les còpies de claus del bar-cafeteria que li siguin necessàries per donar un bon servei.

El MACBA, d'una manera periòdica, fiscalitzarà la gestió de l'adjudicatari, inspeccionarà l'estat de les instal·lacions i l'equipament del bar-cafeteria i controlarà els ingressos, i el compliment de les condicions d'execució de la concessió donant les indicacions i instruccions que calguin per al bon funcionament del servei i imposant a l'adjudicatari les sancions corresponents a les infraccions que cometi.

Fora de les revisions esporàdiques, s'establirà 1 cop l'any una revisió d'inventari i de l'estat del mobiliari que ha estat aportat pel museu. Aquesta inspecció serà realitzada per l'equip d'arquitectura del museu prèvia cita amb la persona interlocutora del museu i de l'adjudicatari. Per altra banda, l'adjudicatari permetrà que la persona responsable d'arquitectura i/o manteniment puguin controlar en qualsevol moment l'estat de conservació del local i de les instal·lacions i pugui complir la funció de control necessària per comprovar si la part adjudicatària compleix l'objectiu fixat.

El MACBA podrà arribar a acords amb tercers respecte a la venda en exclusiva i la promoció d'articles de consum i instal·lacions de publicitat. Tanmateix, el MACBA procurarà que les condicions que pacti amb les diferents marques comercials siguin les més favorables possibles per a l'adjudicatari en aquells aspectes que el puguin afectar.

Les despeses de línia telefònica, internet i drets d'autor (fil musical) aniran a càrrec de l'adjudicatari. En el cas dels subministres de llum i aigua, el MACBA els facturarà mensualment a l'adjudicatari.

També serà a càrrec de l'adjudicatari la part proporcional anual de l'Import de Béns Immobles (IBI), que es facturarà anualment a l'adjudicatari. L'import anual estimat és 2.710,89€, que correspon a la part proporcional de la superfície útil de l'espai cafeteria (198,75m²) sobre la superfície útil total de l'Edifici Meier (14.306m²), sobre la que es calcula l'import d'IBI anual (195.129,84€).

Els serveis s'han de prestar a totes les persones que ho demanin, sempre que es comportin degudament, sense perjudici del dret d'admissió de les persones que vulguin fer ús de les instal·lacions afectes al servei, segons disposi la legislació hotelera, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables.

L'adjudicatari és responsable de controlar el consum excessiu de begudes alcohòliques al bar-cafeteria que puguin perjudicar la salut de les persones usuàries i posi en perill la bona convivència en el centre.

Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari podrà retirar els elements mobles de la seva propietat i aquells 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 pugui ocasionar qualsevol desperfecte o canvi en les instal·lacions existents, aquests quedaran com a propietat de l'equipament sense que el museu hagi d'abonar cap tipus d'indemnització o diferència.

L'adjudicatari assumeix la gestió i explotació del servei sota el seu propi risc i ventura.

L'adjudicatari presentarà anualment una declaració de la facturació del bar-cafeteria juntament amb el compte d'explotació del servei, incorporant l'informe d'auditoria de la concessió.

L'adjudicatari aportarà els mitjans personals, materials i tècnics necessaris per a la correcta execució del contracte.

L'adjudicatari es compromet a mantenir les instal·lacions del servei de restauració en bon estat de conservació, neteja, i funcionament, substituint aquells elements que es vagin deteriorant o quedin inservibles, i complint la normativa tècnica específica per locals d'ús públic.

L'adjudicatari no podrà llogar els espais objectes d'aquesta licitació, ni cedir-los a tercers.

L'adjudicatari s'obliga a no alienar els béns propietat del MACBA afectes al servei i no destinar-los a altres usos o finalitats diferents.

És responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari la vigilància i custòdia dels equips, maquinària, béns i materials adscrits al servei que es trobin dins de les instal·lacions i espais del Museu, dels quals la del museu no se'n responsabilitza.

L'adjudicatari, un cop finalitzat el contracte, ha de deixar les instal·lacions objectes d'aquest contracte lliures, vàcues i netes, i ha de restituir-ne la possessió al museu juntament amb la dels equips, maquinària i estris propietat del museu en perfecte estat de funcionament.

L'adjudicatari està obligat a mantenir en bon estat les instal·lacions afectes a la prestació del servei i, quan s'acabi el termini d'adjudicació del bar-cafeteria, haurà de deixar l'espai en les mateixes condicions que l'haurà trobat segons plànols i reportatge fotogràfic a incorporar en el contracte per part del MACBA.

El contractista haurà de garantir la disponibilitat de recursos personals suficients per a poder substituir en 24 hores, com a màxim, a les persones que prestin els serveis objecte del contracte, segons el perfil requerit, en cas de puntes de feina, períodes de vacances, absència i/o malaltia, o bé en cas de substitució.

L'empresa garantirà l'estricta compliment de les mesures de prevenció de riscos laborals en relació amb els seus treballadors i s'exigirà el compliment del deure de coordinació d'activitats en matèria de prevenció de riscos en cas de subcontractació, conforme a l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre de Prevenció de Riscos Laborals i el Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'art.24 de la Llei 31/1995, de Prevenció de Riscos Laborals, per garantir la seguretat i protecció de la salut en el lloc de treball, conforme a l'estipulat als convenis col·lectius d'aplicació.

El conveni laboral d'aplicació serà el Conveni Col·lectiu interprovincial del sector de la indústria de l'hostaleria i turisme de Catalunya. L'empresa haurà de complir amb les condicions salarials del conveni col·lectiu sectorial d'aplicació vigent en cada moment.

Anirà a càrrec de l'empresa el pagament dels salaris, Seguretat Social i qualsevol altre concepte que origini el personal. El MACBA podrà exigir en qualsevol moment que l'adjudicatari li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la Seguretat Social del seu personal.

L'empresa especificarà les persones concretes que executaran les prestacions i acreditarà la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social, prèviament a l'inici de l'execució del contracte.

Qualsevol modificació de l'organització del servei per part de l'empresa s'haurà de comunicar al Museu i obtenir la seva aprovació.

Durant la vigència del contracte, l'empresa haurà de comunicar prèviament al MACBA qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari ajustar les condicions de treball del personal a la legislació social, de salut laboral i convenis laborals vigents, quedant el Museu totalment exonerat de responsabilitat sobre les condicions de l'adjudicatari i el seu personal.

Entre el personal empleat per l'adjudicatari i el MACBA no s'estableix cap relació de dependència laboral, ni de cap altra mena. En tot moment el MACBA podrà exigir que l'adjudicatari acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de Seguretat Social del seu personal. La falta de compliment d'aquestes obligacions es considerarà incompliment greu del contracte.

L'empresa adjudicatària ha de respectar els horaris i els procediments que determini el MACBA pel que fa a la recepció de mercaderies i de les matèries primeres. També és l'encarregat de fer complir aquestes normes als seus proveïdors habituals.

L'adjudicatari establirà mecanismes informatitzats de control sobre les vendes i distribució dels productes objecte del contracte per a poder facilitar al Museu qualsevol informació que aquest consideri oportuna per al control d'existències, vendes, pagament d'impostos sobre les vendes i seguiment d'aquestes.

5.2 Assegurances

L'adjudicatari es compromet a assumir les responsabilitats que es derivin de la gestió del servei objecte del contracte i a indemnitzar tercers pels danys i perjudicis que els puguin ocasionar.

L'empresa indemnitzarà els danys que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi el desenvolupament del servei, excepte quan el dany sigui produït per causes imputables al MACBA.

En aquest sentit, l'adjudicatari s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurances per riscos professionals (pòlissa d'assegurança específica pel sector de l'hostaleria) on s'incloguin les cobertures de responsabilitat civil per danys personals, materials i altres garanties addicionals per import igual o superior a 500.000 €, així com per una cobertura d'un import mínim de 10.000€ per sinistre. Les garanties de la pòlissa han de ser les d'explotació (incloent menjars i begudes), responsabilitat civil patronal i responsabilitat civil locativa.

L'adjudicatari exhibirà l'original de la pòlissa i rebuts corresponents i en lliurarà còpia al museu, en el termini de quinze dies següents a la notificació de l'acord d'adjudicació.

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

5.3 Comunicació i imatge

Identitat de marca

L'adjudicatari serà el responsable juntament amb el museu de definir un posicionament adient a una identitat coherent amb els valors de la marca del bar-cafeteria i el museu.

El nom del bar-cafeteria serà fixat per mutu acord entre l'empresa adjudicatària i el museu.

La carta gastronòmica física ha d'estar sempre actualitzada i en perfecte estat de manteniment. Les cartes es renovaran sempre que estiguin brutes, malmeses o desgastades.



La col·locació de rètols, cartells i altres elements de comunicació dins i fora de l'establiment hauran de comptar amb l'acord per part del MACBA. En tot cas, aniran a càrrec de l'adjudicatari i hauran d'ajustar-se a la normativa municipal.

Totes les propostes d'utilització gràfica del logotip MACBA o del bar-cafeteria, com, per exemple senyalística, papereria, cartes, uniformes o marxandatge, hauran de ser aprovades pel MACBA.

Estratègia de marca i activació de la comunicació

En tota la comunicació pública referida al bar-cafeteria objecte d'aquest contracte apareixerà el nom que se li doni al bar-cafeteria del MACBA.

L'adjudicatari podrà:

- a. Dur a terme accions internes i externes per la difusió i promoció del seu servei així com voluntàriament fer promoció del programa del MACBA fent-se càrrec de les despeses que es puguin generar d'aquestes iniciatives.
- b. Fer ús i aplicar el logotip del MACBA en els espais consensuats per aquesta raó.
- c. Crear, augmentar i mantenir la base de dades de clients (amb l'objectiu de fidelització, així com per comunicar novetats) del bar-cafeteria d'acord a la normativa vigent sobre protecció de dades de caràcter personal.

Qualsevol acció derivada d'aquesta autorització requerirà la conformitat prèvia del MACBA.

Qualsevol promoció publicitària que vulgui portar a terme l'adjudicatari s'haurà d'acordar amb el MACBA per tal que s'aculli a la línia comunicativa del museu.

El bar-cafeteria del MACBA podrà acollir materials de difusió i promoció del programa del MACBA. Les despeses que es puguin generar per les accions impulsades pel MACBA (producció de materials com fulletons, postals...) i per les possibles accions per arribar a grups d'interès correran a compte del MACBA.

El bar-cafeteria del MACBA podrà acollir materials de comunicació d'altres concessionaris del museu. L'adjudicatari no haurà de fer-se càrrec de despeses generades per la producció d'aquests materials de comunicació tret que hi hagi una participació activa o un objectiu de venda creuada i que voluntàriament s'assumeixi com a pròpia.

L'adjudicatari mantindrà un contacte assidu amb el/la interlocutor del museu per tal de treballar conjuntament en aspectes promocionals i comercials. En aquesta línia, tant el museu com l'adjudicatari col·laboraran al màxim per potenciar conjuntament les activitats a realitzar al museu i s'intercanviaran tota la informació d'activitats i reserves per evitar incompatibilitats o situacions desavinents.

Canals de comunicació

L'adjudicatari gestionarà la presència del bar-cafeteria a *Google My Business*, *TripAdvisor* i similars. El responsable de la creació i manteniment de les plataformes serà l'adjudicatari.



El pla de comunicació del bar-cafeteria ha d'anar alineat amb la imatge i valors del MACBA i ha d'incloure propostes d'accions a les xarxes socials que siguin coherents i consensuades amb la política de publicacions dels canals de comunicació del Museu (veure més detall a la web del MACBA www.macba.cat).

Les publicacions hauran d'incloure l'etiqueta de les xarxes socials del MACBA.

La web del MACBA tindrà un espai –a la secció de visita- per comunicar la informació relativa al bar-cafeteria, com ara horaris, entre altres informacions, per tal de facilitar l'accés i reforçar la seva comunicació.

El MACBA supervisarà els canals de comunicació del bar-cafeteria per vetllar que els valors i la imatge s'ajustin en tot moment al concepte del servei que s'ofereix. En aquest sentit, es faran reunions periòdiques amb la persona interlocutora del museu, de l'adjudicatari i dels equips de comunicació del museu per consensuar to, missatge i objectius.

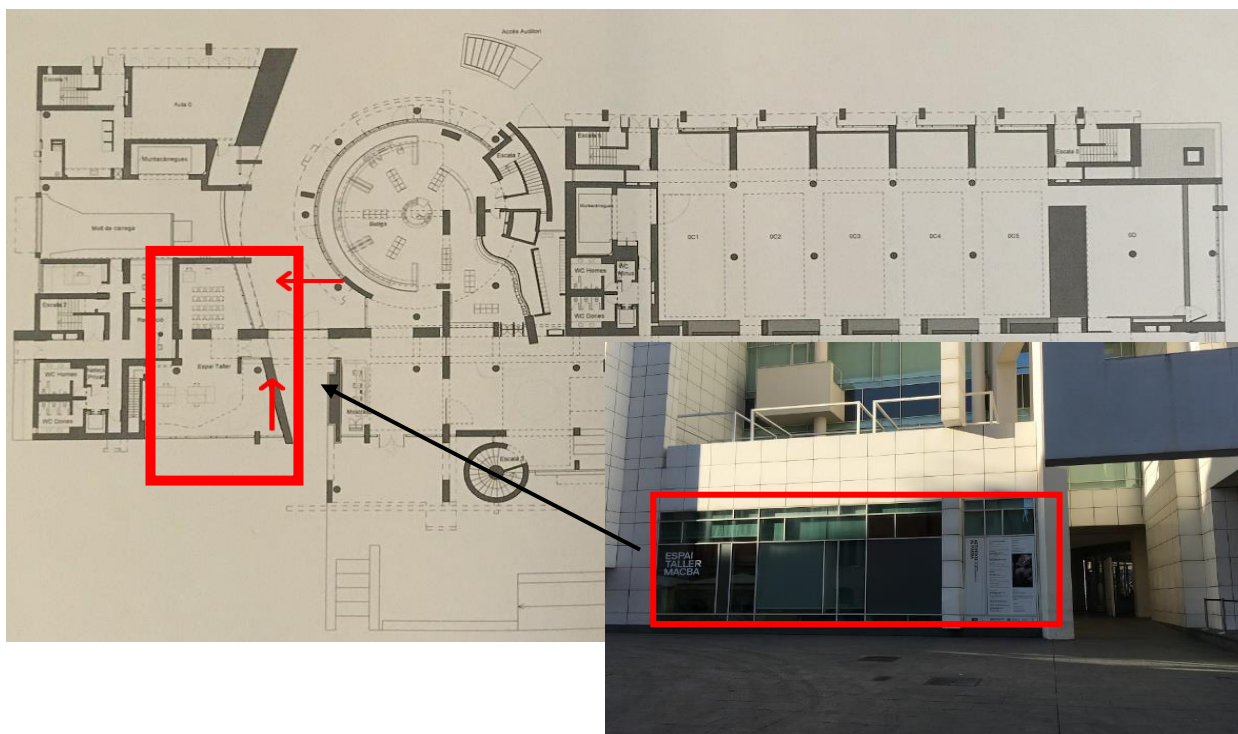
Cal tenir present que les obres d'art exposades al MACBA estan subjectes a drets d'autor vigents, que poden no ser titularitat del Museu. Per aquest motiu la comunicació pública de les obres d'art així com de la seva imatge és un acte d'explotació pel qual s'ha de compensar econòmicament als seus titulars o representants.

Barcelona, a la data de signatura.

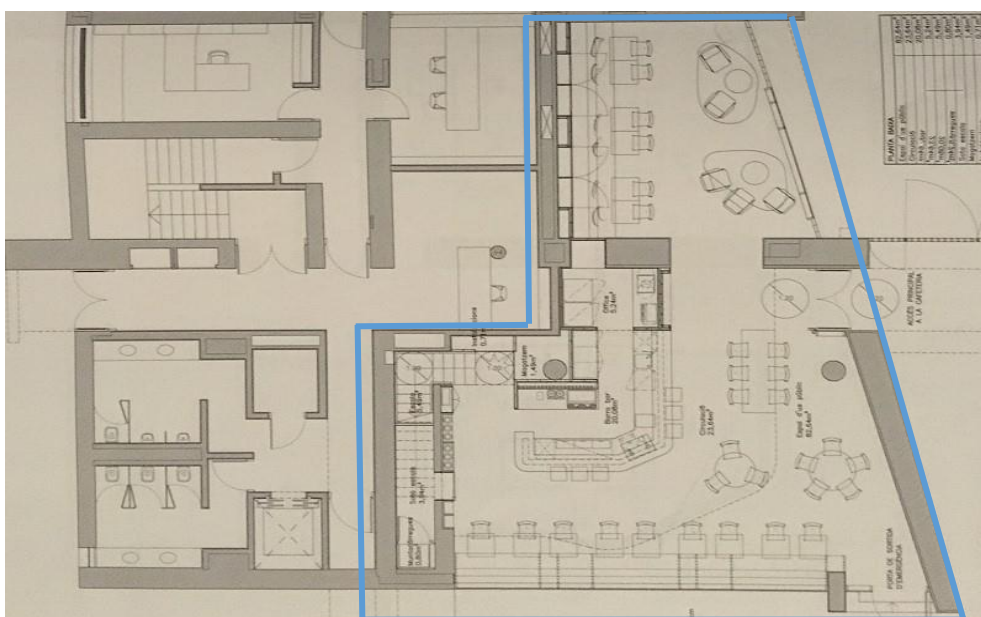
La responsable de Desenvolupament,

ANNEX I – ESPAIS

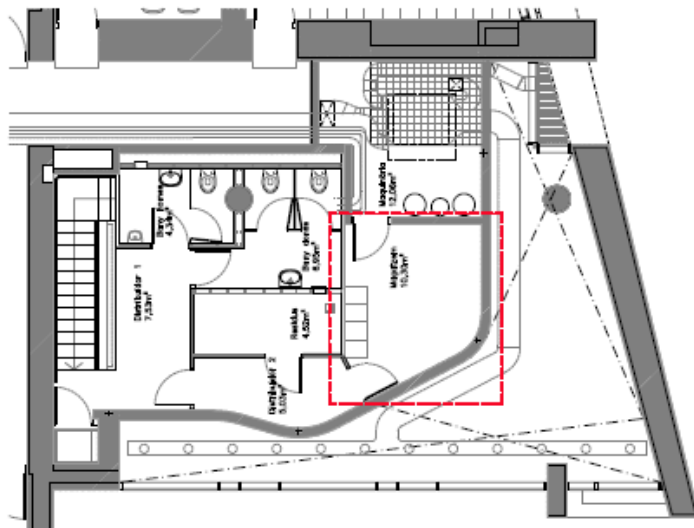
Ubicació del bar-cafeteria a l'edifici Meier



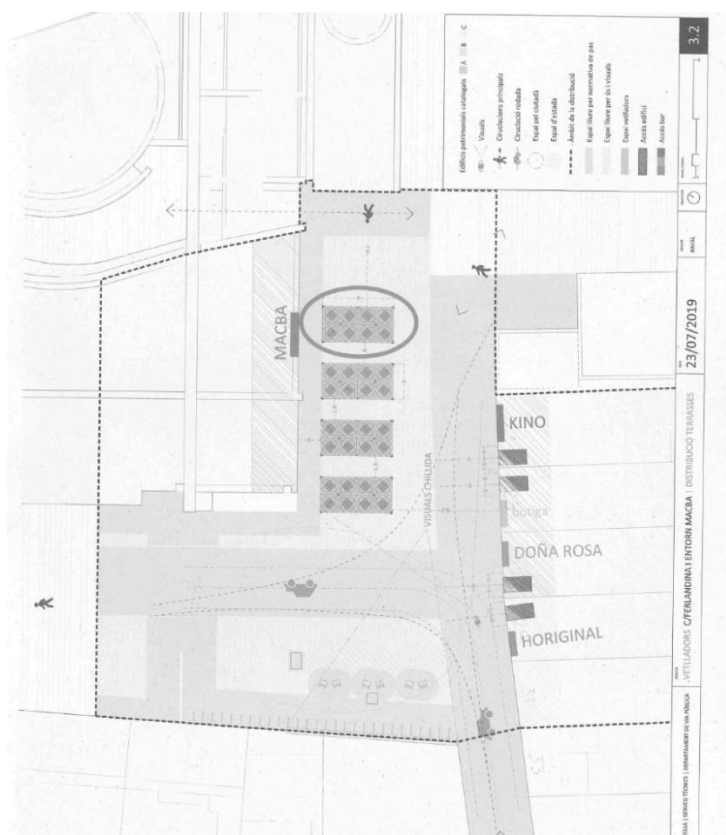
Superfície: planta baixa de 144 m2



Superfície: planta entresol de 51 m²



Superfície: terrassa de 18 m²



Zona central de la barra-bar



Zona propera al gran finestral amb vistes a la Plaça dels Àngels



Zona propera al finestral secundària amb vista a la botiga – llibreria i al passatge exterior

