

**PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA
CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DEL RESTAURANT I DE LA CAFETERIA DEL
MUSEU NACIONAL DE LA CIÈNCIA I LA TÈCNICA DE CATALUNYA**

1.- OBJECTE

L'objecte d'aquest contracte de concessió de serveis és la gestió i explotació del restaurant i de la cafeteria del Museu Nacional de la Ciència i la Tècnica de Catalunya (MNACTEC). Els espais objecte d'aquest contracte s'ubiquen a les instal·lacions del Museu Nacional de la Ciència i la Tècnica de Catalunya, amb domicili a la Rambla d'Egara 270, de Terrassa.

El servei de bar/cafeteria es realitzarà en dos espais diferenciats:

- Els servei de restaurant es prestarà a l'espai destinat per a aquesta finalitat i que ara ja funciona amb el nom "La Terrassa del Museu". Inclou l'espai interior de 170m², la terrassa de 132m² i un magatzem a planta baixa.
- Els servei de cafeteria es prestarà a l'espai destinat per a aquesta finalitat i que ara ja funciona amb el nom "La Fàbrica 1909". Inclou l'espai interior de 108m² i la terrassa de 62,90m².

Totes aquestes mides i superfícies es troben perfectament definides i grafiades en plànols d'ubicació i delimitació que s'adjunten com annex al present plec

Els licitadors podran sol·licitar qualsevol informació sobre les instal·lacions fixes i l'espai destinat a l'objecte del contracte, dirigint-se a l'adreça de correu electrònic evasanchez@gencat.cat o al telèfon 93.736.89.66 (Sra. Eva Sánchez).

2.- HORARIS D'ATENCIÓ AL PÚBLIC

Restaurant

L'horari mínim obligatori del restaurant serà:

- De dimarts a diumenge de 13 a 17 hores.

En cas de celebració d'algun acte en que s'encarregui del servei de restauració i/o càtering al restaurant, caldrà obrir com a mínim una hora abans i tancar una hora després de la finalització.

Els horaris del restaurant hauran de complir la normativa municipal vigent.

Es podrà exigir el tancament del restaurant (especialment de la terrassa) quan la celebració d'actes oficials així ho aconselli, sense que s'exigeixi cap dret a reclamació per part del concessionari.

L'obertura del restaurant amb posterioritat a l'horari de tancament al públic del museu haurà de ser autoritzada per part de l'ACPC, que podrà fixar les condicions perquè

aquesta obertura pugui realitzar-se, i implicarà el compliment de la normativa municipal.

En el cas d'esdeveniments o actes el concessionari haurà d'informar a l'ACPC de l'aforament i horari previstos i haurà d'esperar a la corresponent autorització per part de l'ACPC.

En tot cas, l'accés s'haurà de fer sempre per l'accés independent del restaurant i mai pel MNACTEC.

Cafeteria

L'empresa concessionària s'obliga a mantenir en complet servei la cafeteria en coincidència, com a mínim, amb el calendari i horari d'obertura i tancament al públic del MNACTEC. En cas que el centre modifiqui el seu horari, la cafeteria s'hi haurà d'adaptar sense dret a cap indemnització.

Per tant, l'espai funcionarà en tant en quant el museu estigui obert al públic i s'haurà d'adaptar a les necessitats d'aquest amb motiu d'inauguracions, activitats programades i esdeveniments. L'horari d'hivern del MNACTEC és de dimarts a divendres de 9 a 18 h, dissabtes de 10.00 a 14.30 h i de 15.30 a 19.30 h, diumenges i festius de 10 a 14:30h i, l'horari d'estiu és de dimarts a diumenge de 10 a 14:30h.

Es podrà exigir el tancament de la cafeteria (especialment de la terrassa) quan la celebració d'actes oficials així ho aconselli, sense que s'exigeixi cap dret a reclamació per part del concessionari.

L'obertura de la cafeteria amb posterioritat a l'horari de tancament al públic del museu i del pati històric haurà de ser autoritzada per part de l'ACPC, que podrà fixar les condicions perquè aquesta obertura pugui realitzar-se, i implicarà el compliment de la normativa municipal vigent i la responsabilitat de tancament del pati històric del MNACTEC.

En el cas d'esdeveniments o actes el concessionari haurà d'informar a l'ACPC de l'aforament i horari previstos i haurà d'esperar a la corresponent autorització per part de l'ACPC.

En tot cas, l'accés s'haurà de fer sempre pels accessos independents de la cafeteria i mai pel MNACTEC.

3. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte queda fixada al plec de clàusules administratives particulars (PCAP).

El restaurant ha d'obrir al públic en un termini màxim d'un mes a partir de l'adjudicació d'aquest contracte.

La cafeteria ha d'obrir al públic en un termini màxim d'un mes a partir de l'adjudicació d'aquest contracte.

4. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI

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

4.1. Aforament màxim actual

- Cafeteria: interior 26 persones/ exterior 40 persones
- Restaurant: interior 72 persones/ exterior 50 persones

4.2. Productes

El concessionari ha de respectar les limitacions següents:

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

4.3. Suspensió o tancament del servei

A banda del que es contempla en aquests plecs pel que fa a la possibilitat de reducció o interrupció temporal del servei del bar/cafeteria i restaurant, sempre prèviament autoritzades per part de l'ACPC i de l'equipament, qualsevol altra suspensió o tancament d'aquest servei per causes alienes a la voluntat de l'ACPC es resol d'acord amb el que estableix Llei de contractes del sector públic.

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

4.3. Recursos Humans

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

El personal que presti servei al restaurant i/o cafeteria dependrà directa i únicament de

l'empresa concessionària, la qual tindrà tots els drets i deures inherents a aquesta condició, atenent el Plec de Clàusules Administratives. El concessionari es compromet a contractar més personal de manera eventual quan el servei ho requereixi.

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

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

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

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

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

El concessionari serà responsable dels mals que el personal pogués ocasionar als locals i instal·lacions de la cafeteria.

El concessionari inclourà a la proposta el personal que prestarà els serveis, concretant tant el seu nom com categoria laboral (informació que cal incloure al sobre B). L'empresa concessionària, en un termini de 15 dies, després de la signatura del contracte, facilitarà noms i fotocopia del DNI del personal que vagi a prestar servei a la al restaurant i la cafeteria.

L'ACPC es reserva el dret de recusar qualsevol membre de l'equip humà destinat al contracte i exigir a l'empresa concessionària la designació immediata d'una altra persona en substitució. Podrà fer-ho en cas que aquest personal no disposi de formació o titulació adequada, o en cas que no reuneixi les degudes condicions de correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'empresa concessionària. En el cas que una persona hagi de ser substituïda, el procés que comprèn la proposta de substitució i l'aprovació o recusació per part de l'ACPC es produirà en un període no superior a 48

hores. La substitució s'ha de completar en el termini d'una setmana i no s'admet cap pròrroga del termini. És responsabilitat de l'empresa concessionària vincular al servei i proposar persones amb el perfil i capacitació adequats per a assumir les posicions encomanades i és potestat exclusiva de l'ACPC acceptar o no la proposta de l'adjudicatària.

5. ORDRE INTERN

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

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

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

6. PROVEÏMENT DE PRODUCTES

L'empresa concessionària està obligada a efectuar les operacions de proveïment de productes i, recepció tant de mercaderies com de matèries primeres, de dilluns a dissabte, de 8 a 10:30 h. També és l'encarregada de fer complir aquestes normes als seus proveïdors habituals. Per a aquest fi, podran fer servir el pàrquing del museu dintre de l'horari indicat.

7. IMATGE I QUALITAT

Tot tractament gràfic referit al servei de la cafeteria i/o del restaurant es sotmetrà als criteris generals sobre imatge del MNACTEC, requerint, en tot cas, la prèvia conformitat d'aquest.

No es podran col·locar cartells anunciadors ni propaganda, sense la prèvia autorització del MNACTEC.

Dins de les zones de circulació del museu, el concessionari es farà càrrec de senyalitzar la situació i els horaris de la cafeteria i/o del restaurant en els llocs que consideri convenients, i el MNACTEC en farà la revisió.

Seran a càrrec de l'empresa concessionària:

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

8. DENOMINACIÓ DELS ESPAIS

El restaurant continuarà amb la denominació "La Terrassa del Museu". La cafeteria continuarà amb la denominació "La Fàbrica 1909".

9. DRETS DEL CONCESSIONARI

1. Explotar el servei de restaurant i de la cafeteria en els locals assignats, sempre que disposi dels elements, les persones i les matèries primeres per a gestionar-los i explotar-los de manera adequada.
2. Promocionar la seva marca o logotip en el recinte on es desenvolupi la seva activitat en la forma i mides que autoritzi l'ACPC.
3. Percebre directament dels usuaris dels diferents serveis l'import de les prestacions efectuades i vendes realitzades.
4. Un cop finalitzat el contracte, el concessionari podrà retirar els elements mobles de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la signatura del contracte i que siguin susceptibles de trasllat. Malgrat això, no podrà fer-ho amb els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici si la seva retirada pot ocasionar qualsevol desperfecte o canvi en les instal·lacions existents, aquests quedaran com a propietat de l'equipament sense que l'ACPC hagi d'abonar cap tipus d'indemnització o diferència.
5. El concessionari gaudeix del dret d'admissió de les persones que vulguin fer ús de les instal·lacions afectes als serveis, segons disposi la legislació hotelera, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables.
6. L'empresa adjudicatària podrà realitzar serveis de càtering de qualsevol activitat organitzada tant en el cas d'esdeveniments o activitats organitzades des del MNACTEC com en el cas d'esdeveniments programats per particulars a través del servei del lloguer d'espais, sense que aquesta facultat impliqui un dret d'explotació en exclusiva d'aquests tipus de serveis.

10. OBLIGACIONS DEL CONCESSIONARI

1. El contractista assumeix la gestió i explotació del servei de restaurant i de cafeteria sota els seu propi risc i ventura, i l'obligació d'abonar a l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural el cànon fix i variable ofert d'acord amb el previst al Plec de Clàusules Administratives Particulars del contracte. El contractista aportarà els mitjans personals, materials i tècnics necessaris per a la correcta execució del contracte.
2. Exercir l'activitat dels serveis especificats als plecs que regeixen la present contractació i assumir les responsabilitats que se'n deriven.
3. L'empresa concessionària ha de disposar des del primer moment dels permisos i autoritzacions necessaris per exercir l'activitat del restaurant i de la cafeteria i abonar tots aquells impostos, arbitris, i gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, municipi o de qualsevol altra Administració competent, que afectin a l'activitat objecte de contractació; així com tramitar, obtenir i assumir el pagament de les llicències necessàries per a dur a terme el servei objecte del contracte. A aquest efecte, ha d'exhibir, a petició del/de la responsable del contracte, el document que acredita que els ha satisfet.
4. Exercir per sí mateix la gestió amb prohibició de cedir-la, alienar-la, gravar-la o arrendar-la sens perjudici d'allò que s'estableix al del plec de clàusules administratives particulars.
5. El concessionari ha de prestar el servei d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte, els plecs, la legislació hotelera, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables. Ha de complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica relativa a l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals d'higiene dels manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene dels productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària, i també els requisits que estableix la normativa general en matèria tributària, laboral, de seguretat social, de prevenció de riscos laborals i d'instal·lacions industrials, i acreditar documentalment el compliment dels requisits a que fa referència aquest subapartat.
6. L'empresa concessionària ha de respectar els horaris i el procediment que determini el responsable del contracte pel que fa a la recepció de les mercaderies i de les matèries primeres, tal i com està especificat al punt destinat a aquesta menció.
7. Contractar i mantenir en vigor una assegurança de responsabilitat civil per sinistre.
8. El concessionari, un cop finalitzat el contracte, ha de deixar les instal·lacions objecte d'aquesta contractació lliures, vàcues i netes, i ha de restituir-ne la possessió a l'ACPC juntament amb la dels equips, maquinari i estris propietat de l'ACPC, en perfecte estat de funcionament. Podrà retirar els elements mobles de

la seva propietat susceptibles de trasllat. No així els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals quedaran propietat del museu sense indemnització. En cas de resolució del contracte s'aplicarà l'establert en els articles 294 i 295 de la Llei 9/2017 de contractes del sector públic.”

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

21. Designar, entre el seu personal, un interlocutor, que haurà de ser la persona encarregada de la gestió ordinària del servei i de portar la interlocució amb el/la responsable del contracte. En aquest sentit, el concessionari farà els possibles per evitar canvis en la persona designada. L'empresa concessionària en cas de baixa del interlocutor per incapacitat temporal transitòria o maternitat, ha de designar una persona responsable perquè el substitueixi.
22. El concessionari està obligat a acceptar qualsevol mitjà de pagament dels següents: tarja de crèdit, pagament en efectiu, tiquets o vals restaurant que el MNACTEC, l'ACPC, el Departament de Cultura o l'Administració de la Generalitat de Catalunya lliuri als seus treballadors, i a gestionar el seu cobrament directament amb les empreses emissores.
23. El concessionari és responsable de controlar el consum excessiu de begudes alcohòliques al restaurant i a la cafeteria que puguin perjudicar la salut dels usuaris i posi en perill la bona convivència en el centre.
24. No percebre dels usuaris preus superiors als establerts. La llista de tots els preus haurà d'emplaçar-se en llocs suficientment visibles per al públic.
25. El concessionari establirà mecanismes informatitzats de control necessaris, sobre les vendes i distribució dels productes objecte del contracte per poder facilitar al/a la responsable del contracte qualsevol informació que aquest consideri oportuna per al control d'existències, vendes, pagament d'impostos sobre les vendes i seguiment d'aquestes.
26. Vetllar perquè el seu personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i perquè sigui titular, si escau, del carnet de manipulador o manipuladora d'aliments. Es preveu la possibilitat de vetar els membres del personal que cometin algun incompliment greu o la d'aplicar-los mesures disciplinàries.
27. El personal ha de dur una indumentària adequada, mantenint la pulcritud.
28. Fer-se càrrec de la neteja de tots els espais i dependències del restaurant i de la cafeteria. Fer els controls preventius periòdics que estableix el pla de prevenció, encarregar a un laboratori o a una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics i de qualitat i lliurar una còpia compulsada dels informes corresponents al/a la responsable del contracte. Fer-se càrrec permanentment de la neteja de les instal·lacions, tenint una cura especial de les instal·lacions extractores de fums i del mobiliari. Així mateix, l'empresa adjudicatària s'ha d'ocupar de netejar diàriament els lavabos per al públic.
29. Fer-se càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, les quals, mantenint les condicions higiènicosanitàries, s'han de dipositar als contenidors propis de reciclatge o reutilització i amb bosses de plàstic sempre que sigui preceptiu. El concessionari s'haurà de fer càrrec de les despeses derivades de les taxes municipals de recollida d'escombraries

30. El concessionari es farà càrrec de les obres de condicionament, accessos, i decoració de la cafeteria i de la seva terrassa.
31. El concessionari haurà d'aportar tots aquells elements necessaris per a la prestació del servei que no es posin a la seva disposició, els quals seran de la seva propietat. Aniran a càrrec del concessionari tots els estris necessaris per al funcionament del restaurant i de la cafeteria: tovalles, vaixel·la, coberteria, cristalleria etc. que no podran ser de plàstic ni de cartró.
32. Utilitzar preferentment productes etiquetats en català, garantir que els usuaris d'aquest servei són atesos en català i redactar les cartes i els menús en català.
33. El concessionari es compromet a oferir un descompte mínim del 10 % (sobre les tarifes oficials, en tots els productes) en les consumicions del col·lectiu de treballadors de l'ACPC i del MNACTEC prèvia presentació de la corresponent targeta i/o identificació. Aquest descompte es pot ampliar com a millora.
34. El concessionari haurà de disposar en el termini màxim d'un mes dels comptadors d'aigua, electricitat i gas tant del restaurant com de la cafeteria.
35. Fer-se càrrec de les despeses dels consums d'aigua i electricitat tant del restaurant com de la cafeteria.
36. El concessionari es compromet a donar un servei d'accés a internet amb Wifi gratuït al seu càrrec (instal·lació i quota mensual).
37. En el cas que hi hagi alguna manifestació artística o espectacle, el peticionari ha de tenir el corresponent permís del titular dels drets, SGAE, Visual... o entitat assimilable. També ha de comptar amb els corresponents permisos i sempre amb autorització prèvia del MNACTEC.

11. ASSEGUANCES

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

L'empresa concessionària s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurança per una cobertura de tot el contingut per sinistre, per un import igual o superior a 600.000 €. Les garanties de la pòlissa han de ser les d'explotació (incloent els danys causats pel subministrament de menjars i begudes i qualsevol altre dany que es pugui produir als usuaris o a qualsevol tercer), responsabilitat civil patronal, responsabilitat civil locativa (entenent-se com a tal la que per a l'assegurat resulti de lesions o morts sofertes per empleats al seu servei a conseqüència d'un accident laboral i davant del propietari de l'edificació en què es desenvolupa la seva activitat i que siguin conseqüència directa d'incendi, explosió i acció de l'aigua).

El concessionari, a la pòlissa que contracti amb les condicions esmentades, s'obliga a

donar condició d'assegurat a l'ACPC.

Caldrà que el concessionari presenti a l'ACPC còpia de l'esmentada pòlissa i el rebut que demostrï la seva vigència, en el termini que preveu el plec de clàusules administratives.

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

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

12. ATRIBUCIONS DE L'ACPC

1. Controlar de forma permanent la gestió correcta del servei.
2. Inspeccionar el servei i posar en coneixement del prestador dels serveis qualsevol deficiència que s'observi per a la seva reparació.
3. Exigir al concessionari el lliurament d'una còpia de les claus dels espais del contracte per lliurar al responsable de l'equipament, el qual en podria fer ús només en circumstàncies de màxima necessitat i urgència.
4. Fiscalitzar la gestió del concessionari, inspeccionar l'estat de les instal·lacions i l'equipament del restaurant i de la cafeteria, i controlar els ingressos.
5. Donar les indicacions i instruccions que calguin per al bon funcionament del servei i imposar al concessionari les sancions corresponents a les infraccions que cometi.
6. Fora de l'horari de funcionament, l'ACPC, prèvia notificació amb el concessionari, podrà utilitzar l'espai destinat al restaurant i/o de la cafeteria, fent-se càrrec dels possibles desperfectes que es puguin ocasionar.

13. RÈGIM DE FALTES I SANCIONS

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

1. Es considerarà falta lleu:
 - a) L'incompliment, per una sola vegada, de les obligacions que d'acord amb aquest plec corresponen a la concessionària, excepte les previstes com a falta greu i molt greu.
 - b) No observar la puntualitat d'hora d'inici i acabament del servei.
 - c) La manca d'atenció amb el públic.

d) La manca de neteja o la conservació inadequada de qualsevol element de la instal·lació (aparells, estris o béns en general, destinats a la prestació del servei).

2. Serà considerat falta greu:

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

3. Es consideraran faltes molt greus:

- a) L'incompliment de les normes sanitàries o de seguretat.
- b) L'incompliment de les condicions especials d'execució previstes en el PCAP.
- c) La reincidència en la comissió d'una falta greu o la persistència en la situació infractora.
- d) La instal·lació per part de la concessionària de nous serveis o la reforma dels ja existents sense la prèvia autorització de l'ACPC.
- e) La manca de pagament del cànon per part de la concessionària.
- f) No atendre les obligacions salarials del seu personal o les derivades de la seguretat social.

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

14. PENALITZACIONS

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

Sancions per cada falta:

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

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

Quan l'ACPC decideixi aplicar qualsevol de les penalitzacions establertes en el present plec de condicions, comunicarà per escrit a l'empresa concessionària el motiu de la mateixa, la quantia de la penalització i l'import absolut de la mateixa. L'empresa concessionària haurà d'abonar a l'ACPC aquests imports en el període de facturació immediatament següent, mitjançant majoració del corresponent import en la següent factura.

15. INDICACIONS SOBRE L'OFERTA GASTRONÒMICA

Com a norma general, la línia de productes ha d'estar sempre adaptada a les necessitats dels usuaris. La presentació, quantitats i qualitats hauran de ser adequades a les necessitats alimentàries mitjanes d'una persona adulta, i l'oferta, adequada a l'estació climàtica.

El Restaurant i la cafeteria comptaran així mateix amb menú infantil i propostes adreçades als menors de 12 anys.

Els productes i serveis oferts hauran de respectar les línies d'alimentació saludable, d'acord amb les recomanacions dels organismes de salut pública, especialment del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'emmagatzematge dels aliments serà l'adequat i amb la temperatura apropiada segons el tipus d'aliment. Les begudes se serviran tancades i sense reomplir.

16. INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENT I SERVEIS

L'ACPC posa a disposició de l'empresa concessionària els espais necessaris per a la prestació del servei.

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

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

El concessionari, prèvia comunicació, està obligat a la renovació periòdica dels nivells d'acabat: pintura, neteja i tractament dels paviments, renovació de mobiliari, lluminàries, etc. Aquestes actuacions es faran obligatòriament a l'inici del contracte i

després dels 5 primers anys de contracte.

Les despeses d'electricitat, aigua, gas i telefonia seran a càrrec del concessionari.

El concessionari ha de mantenir les vies d'evacuació d'emergència lliures d'obstacles.

Els treballs de manteniment i conservació de les instal·lacions hauran de córrer a càrrec del concessionari tenint l'obligació de mantenir tan les instal·lacions com aparells i altres béns mobles propietat de l'ACPC en perfecte estat de conservació i funcionament i aniran al seu càrrec totes aquelles reparacions que siguin necessàries, sense perjudici que quan la reparació resulti tècnicament o econòmicament inviable i el seu desgast es derivi de l'ús normal del bé la reposició vagi a càrrec de l'ACPC.

Igualment, seran a compte del concessionari les despeses que es puguin originar pel mobiliari i maquinària.

Restaurant i Cafeteria

Els espais es lliuraran a l'inici de l'execució del contracte lliure de qualsevol equipament, que haurà d'assolir el concessionari.

Igualment els elements que el museu cedeixi hauran d'estar en perfecte estat de conservació.

El concessionari efectuarà al seu càrrec la reposició, quan sigui necessària, de tots aquests aparells, béns mobles i estris que siguin de la seva propietat i que, segons el present Plec o segons l'oferta presentada a la licitació, estigui obligada a aportar per al funcionament del restaurant.

Correrà a càrrec del concessionari les reparacions o substitucions/reposició que es derivin del mal ús dels béns mobles titularitat de l'ACPC.

La reposició haurà de ser feta en tot cas en el termini més breu i sempre que sigui possible d'acord amb criteris tècnics i logístics de l'empresa encarregada de realitzar la reposició. Quan la reposició no pugui ser feta dins d'aquest termini caldrà comunicar-ho a l'ACPC.

Serà imputable a l'empresa concessionària les obres de condicionament, accessos, decoració i obtenció de les corresponents Llicències d'Activitat dels locals i de les terrasses exteriors. Totes les obres o canvis en els espais cedits necessiten l'autorització prèvia de l'ACPC.

El mobiliari, les instal·lacions de cuina, el parament de cuina, coberteria, cristalleria, jocs de taula, així com qualsevol altre utilatge necessari i/o element complementari per al correcte funcionament de la mateixa serà imputable al concessionari el qual realitzarà un inventari dels mateixos i el facilitarà a l'arrendador.

L'accés al restaurant es farà per la porta independent habilitada al costat de l'entrada del MNACTEC i mai pel museu.

L'accés a la cafeteria podrà fer-se per la porta lateral de l'espai arrendat que dona directament a la porta històrica de l'edifici Aymerich, Amat i Jover, amb accés directe i independent a la Rambla d'Egara. El concessionari es compromet a realitzar habitualment el tancament de la portalada històrica d'acord amb els horaris d'obertura establerts i una vegada acabat el servei públic de la cafeteria.

L'empresa concessionària no podrà exigir la modificació de les instal·lacions actualment existents per a la realització del servei. Prèvia autorització de l'ACPC podrà efectuar, a costa del concessionari, les modificacions i reformes que consideri convenientes, sense que per això adquireixi cap dret econòmic a la finalització del contracte.

Les despeses de telèfon seran a càrrec del concessionari, qui controlarà les línies telefòniques i instal·larà els aparells que consideri necessaris.

17. INTERIORISME I MOBILIARI

La decoració i mobiliari necessaris per a la prestació del servei seran a càrrec de l'empresa concessionària.

Tot el mobiliari i elements decoratius hauran d'anar d'acord amb l'estètica, decoració i finalitat de l'edifici on s'ubica el MNACTEC.

18. HIGIENE I NETEJA

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

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

La neteja, desinfecció i desratització corren a compte del concessionari. Els serveis de desratització i desinsectació es duran a terme sempre que el MNACTEC ho consideri necessari, havent el concessionari de contractar-los amb una empresa especialitzada i entregant el contracte al MNACTEC. Com a mínim, s'efectuaran aquests serveis cada quatre mesos.

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

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

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

La neteja es durà a terme segons el pla d'actuació presentat pel concessionari. En qualsevol cas, la neteja es realitzarà una hora abans de l'obertura del Museu o després del seu tancament.

Així mateix, tots els residus de la cafeteria-restaurant es trauran a l'exterior del Museu després del tancament del mateix i per on determini el propi Museu.

19. CRITERIS MEDIAMBIENTALS EN ELS PRODUCTES DE NETEJA UTILITZATS

19.1. Productes químics

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

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

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

- Netejadors d'ús general i de sanitaris
- Netejadors per al rentat manual de vaixel·la
- Netejadors per al rentat automàtic de vaixel·la

Els productes químics utilitzats en les neteges estàndard (s'entén com a neteja estàndard en aquest plec la neteja regular amb una periodicitat mensual, com a màxim) no contindran cap ingredient (substància o preparat) en proporció superior al 0,01% del producte final que estigui classificat com a R40, R45, R46, R49, R50153, R51153, R59

(excepte els netejadors per al rentat automàtic de la vaixel·la), R60, R61, R62, R63, R64 i R68.

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

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

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

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

Les empreses adjudicatàries presentaran trimestralment una relació dels consums reals dels productes químics utilitzats (mg. de matèria activa/m²) on s'ha d'observar una tendència a la seva reducció.

19.2. Embalatges

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

19.3. Bosses d'escombraries

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

19.4. Paper i altres productes de cel·lulosa.

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

20. CONTROL DE QUALITAT

El concessionari posarà a disposició dels usuaris fulls per recollir els suggeriments i les queixes que aquests vulguin fer constar en relació a la qualitat del menjar i beguda oferts.

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

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

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

L'empresa concessionària es comunicarà amb l'ACPC a través del/ de la responsable del contracte.

21. SERVEI DE CÀTERING

Per tal d'atendre necessitats específiques del MNACTEC o l'ACPC les empreses licitadores han de presentar també una relació de serveis de càtering, amb els preus corresponents.

Aquests encàrrecs podran ser sol·licitats per a ser servits fora de l'espai del restaurant o la cafeteria, però dins de l'edifici del museu. Sempre mitjançant càtering fred i prèvia autorització del MNACTEC.

Aquest servei consistirà en:

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

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

El import a facturar per a cada servei d'aquest tipus serà d'un màxim de 25,00 €/hora i persona IVA no inclòs si és dins del mateix edifici. En cas que s'hagi de desplaçar o calgui destinar més d'una persona al servei, es pactarà el preu entre el/la responsable del contracte i l'empresa adjudicatària.

El preu d'aquest servei no inclou el preu dels productes demanats, que es facturaran d'acord amb els preus oferts per l'empresa adjudicatària. En el cas de que els productes demanats siguin diferents als proposats a l'oferta, s'aplicarà un descompte del 10% sobre les tarifes oficials. Es podrà oferir com a millora un percentatge de descompte sobre els preus establerts per al servei i productes oferts en càterings realitzats fora de l'espai propi del restaurant o cafeteria.

Les quantitats que es derivin d'aquests serveis hauran de ser en tot cas raonables, atenent als hàbits alimentaris d'una persona adulta.

El MNACTEC es compromet davant qualsevol lloguer d'espais del museu que impliqui la realització de serveis de càtering sol·licitar pressupost i/o oferta de serveis a l'empresa concessionària.

ANNEX 1. PERSONAL A SUROGAR

Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992)

| PERSONAL A SUBROGAR: | | | | |
|-----------------------------|------------|----------------------------|----------|-----------------------|
| Personal | Antiguitat | Categoria | Jornada | Sou actual BRUT ANUAL |
| Treballadora 1 | 25/10/2005 | Ajudant cuina (rentaplats) | 40 hores | 21.134,52€ |
| Treballador 2 | 05/07/2023 | Ajudant cambrer | 40 hores | 20.974,56€ |
| Treballadora 3 | 01/12/2022 | Ajudant cuina | 35 hores | 15.773,52€ |