



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR-CAFETERIA DEL PATI DEL MUSEU FREDERIC MARÈS

ÍNDEX DE CONTINGUTS

1. INTRODUCCIÓ	2
2. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
3. HORARI	2
4. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS EXISTENTS PEL SERVEI DEL BAR-CAFETERIA	3
5. ACTIVITAT DE LA CONCESSIÓ	4
6. PREUS	4
7. PROPOSTA GASTRONÒMICA	5
8. EQUIPAMENTS APORTATS PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	5
9. PUBLICITAT, COMUNICACIÓ I IMATGE	6
10. COORDINACIÓ AMB EL MUSEU	7
11. PERSONAL	7
12. DRETS DE LA CONCESSIONÀRIA	8
13. OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA EN MATÈRIA HIGIÈNICA, SANITÀRIA I DE QUALITAT	8
14. OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA EN MATÈRIA DE MANTENIMENT I SEGURETAT	10
15. OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA EN MATÈRIA DE RECICLATGE I GESTIÓ DE RESIDUS	11
16. ALTRES OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA	11



1. INTRODUCCIÓ

El Museu Frederic Marès (d'ara endavant, el Museu) és un singular museu de col·leccionista que conserva les col·leccions que va reunir el seu fundador, l'escultor Frederic Marès (1893-1991), i que mitjançant la seva donació van passar a formar part del patrimoni de la ciutat de Barcelona l'any 1946. Dos anys més tard s'inaugurava aquest museu, situat en una part de l'antic Palau Reial Major de Barcelona, al cor del Barri Gòtic, del qual es conserva el pati del Museu.

El Museu té la seva entrada principal a la Plaça Sant Iu 5, i delimita amb el carrer dels Comtes, carrer de la Baixada de la Canonja, carrer Tapineria i el Museu d'Història de Barcelona (MUHBA).

El passat mes d'octubre de 2024 es van iniciar les obres de construcció de la nova guingueta del Museu i la reforma d'una part del seu pati. Actualment, les obres es troben en fase d'execució.

Aquesta nova construcció es caracteritza per tenir un disseny modern i innovador, equipada amb elements i instal·lacions de nova execució.

Les obres permetran al Museu donar un servei de bar-cafeteria als seus visitants. Aquest servei no s'ofereix des de l'any 2020, any en què es va tancar l'antiga guingueta.

La guingueta s'ubicarà en una zona del pati del Museu, considerada espai protegit, amb superfície aproximada de 150 m2, segons els plànols de l'Annex 1.

Aquesta zona del pati delimita d'una part amb el propi Museu, d'altra part amb el MUHBA i de l'altre amb l'antiga muralla de la ciutat. En aquesta zona del pati serà on es col·locaran les taules que donaran servei als usuaris/àries del bar-cafeteria.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la concessió de serveis per a la gestió i explotació del bar-cafeteria del Museu.

3. HORARI

El servei del bar-cafeteria del Museu funcionarà obert al públic, com a mínim, en l'horari següent:

- **De dimarts a dissabte laborable:** de 10 a 19h.
- **Diumenges i festius:** de 11 a 20h.

Els dilluns el servei de bar-cafeteria estarà tancat.

Fora d'aquest horari, l'únic límit serà el de l'hora màxima d'obertura, que seran les 22h.

El Museu marca els següents dies de tancament anuals, en els quals també haurà d'estar tancat el bar-cafeteria del Museu: 1 de gener, 1 de maig, 24 de juny i 25 de desembre. En el cas que es



tanqués el servei temporalment per una durada superior a una setmana, la concessionària haurà de retirar fora del recinte del Museu tots els equipaments instal·lats als pati, deixant l'espai del servei en les mateixes condicions d'abans de l'inici de l'activitat.

El bar-cafeteria estarà obert, obligatòriament, els mesos d'abril a octubre.

L'horari de lliurament de mercaderies serà de les 7.00h a les 10.00h de dilluns a diumenge i s'haurà de realitzar segons les especificacions del Museu.

4. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS EXISTENTS PEL SERVEI DEL BAR-CAFETERIA

L'Espai destinat al servei de bar-cafeteria es compon dels següents apartats:

1. Guingueta de planta rectangular de 4,15m x 3,86m. Composada per:
 - Cuina equipada amb mobiliari, aigüera i aixeta. No inclou cap tipus d'equipament elèctric com ara neveres, congeladors, rentavaixelles, forn microones, planxa tipus grill per a entrepans, etcètera.
 - Zona de magatzem amb escalfador acumulador elèctric de 50l.
 - WC totalment accessible amb lavabo i inodor.
2. Instal·lacions de la Guingueta:
 - Instal·lació elèctrica interior amb un màxim de potència de 13,9kW. Inclou la il·luminació interior.
 - Instal·lació d'AFS i ACS.
 - Sanejament connectat a clavegueram exterior.
 - Extracció i avís d'assistència en WC.
3. Pati exterior d'aproximadament 150m2 on es col·locaran de les taules pels usuaris/àries del bar-cafeteria. Aquesta superfície inclou l'espai ocupat pels elements fixes com la pròpia guingueta i les rampes d'accés a cada nivell del pati.

S'adjunten plànols dels diferents espais, equipaments i instal·lacions en l'Annex 1. Es fa constar que els plànols inclosos en aquest Annex, són del projecte executiu de la guingueta i poden variar durant la fase d'execució.



5. ACTIVITAT DE LA CONCESSIÓ

Degut a les característiques físiques de la guingueta i de l'espai en el que aquesta s'ubica, l'expedició de béns de consum quedarà restringida als que siguin autoritzats per aquest tipus d'establiments d'acord amb la categoria 2.3.2.1 Bar amb restauració mixta menor segons l'Ordenança municipal de les activitats i dels establiments de concurrència pública de Barcelona (aprovada definitivament el dia 11 d'abril de 2003-BOP 16/7/2003).

La concessionària no realitzarà cap altra activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió. Dins dels límits d'aquesta activitat, l'adjudicatari no vendrà cap bé, article o producte que no hagi estat autoritzat prèviament des de la direcció del Museu.

La concessionària haurà d'adaptar-se a les necessitats del Museu en totes aquelles activitats programades que suposin una alteració i/o suspensió temporal dels serveis de bar-cafeteria prestats en els espais interiors i/o exteriors. El Museu comunicarà amb antelació a l'adjudicatari la necessitat d'alterar i/o cancel·lar el servei de bar-cafeteria, sense que aquesta situació pugui generar cap tipus de reclamació per part de l'empresa adjudicatària.

6. PREUS DELS PRODUCTES

L'execució del contracte es realitza a risc i ventura de l'adjudicatari i no tindrà dret a exigir indemnització per causes d'avaries, pèrdues o perjudicis ocasionats amb l'explotació del servei.

La contraprestació de l'adjudicatari serà el dret a percebre un preu directament dels consumidors i consumidores que facin us dels seus serveis.

És prioritat del Museu que la política de preus del servei de restauració sigui plenament competitiva. En aquest sentit, l'adjudicatari haurà de garantir aquesta competitivitat de preus de mercat, sense alterar la qualitat que s'exigeix en l'adquisició, elaboració, preparació i distribució de l'oferta de productes.

Durant el primer any de durada del contracte, els preus màxims obtingut de la venda de productes que abonarà l'usuari final, seran els proposats per l'adjudicatari i confirmats pel Museu durant els 10 dies següents a la formalització del contracte. Aquesta mateixa tarifa de preus es podrà revisar anualment amb l'aplicació de l'increment de l'IPC general o bé del grup d'articles referits a hotels, cafès i restaurants.

Finalitzat cada any de servei, l'adjudicatari farà un traspàs dels seus comptes econòmics, amb detall de les despeses i els ingressos obtinguts, amb la única finalitat de documentar la viabilitat del projecte.



Museu Frederic Marès

Plaça de Sant Iu,5
08002 Barcelona
+34 93 256.35.00

La direcció del Museu aprovarà de forma prèvia un *llistat de preus*, així com també determinarà la seva ubicació i col·locació. Aquest *llistat de preus* funcionarà a mode de “carta” i inclourà tots els articles i productes oferts pel concessionari.

7. PROPOSTA GASTRONÒMICA

L'objectiu principal del Museu és oferir una proposta gastronòmica de qualitat oferint una imatge singular i atractiva pels/per les usuaris/àries.

L'oferta mínima del servei serà la següent:

- Servei d'esmorzars.
- Servei de cafès i begudes.
- Servei d'entrepans freds i calents.
- Servei de tapes fredes i calentes preparades a les mateixes instal·lacions de la guingueta, procedents d'empreses de càtering o d'una cuina industrial degudament inscrita en el *Registre Sanitari d'Indústries, que compleixi amb la legislació aplicable corresponent.*

En relació a l'adquisició, elaboració, preparació i distribució dels productes prevaldran aquells que destaquin per la seva qualitat, els que tinguin indicació geogràfica protegida, denominació d'origen protegida i/o provenguin d'agricultura ecològica, així com els que procurin fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i dels productes locals i de proximitat.

8. EQUIPAMENTS APORTATS PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Tots els equipaments no existents en el mòdul de la guingueta els aportarà la concessionària.

El mobiliari a utilitzar al pati també serà aportat en la seva totalitat per la concessionària. Pel que fa al disseny, haurà d'alinejar-se amb la proposta arquitectònica de l'edifici de la guingueta i sense alterar la imatge existent del pati del Museu.

L'esmentat mobiliari haurà d'estar construït amb materials de màxima qualitat que permetin mantenir l'estat òptim de conservació dels mobles durant tota la durada del contracte. En cap cas, el mobiliari podrà portar cap tipus de publicitat, ni pròpia ni de tercers.

Cap element exterior podrà fixar-se o recolzar-se contra parets o altres elements fixos del pati del Museu.

La instal·lació de qualsevol tipus d'il·luminació, ja sigui a la zona del mòdul o del pati, haurà de rebre prèviament l'acceptació de la direcció del Museu.

La instal·lació del servei de telefonia i/o internet amb qualsevol empresa de telecomunicacions, serà a càrrec de la concessionària.



En cap cas, podrà fixar-se cablejat a les parets de l'edifici del Museu. No obstant, la concessionària podrà fer us del cablejat que ja formi part d'aquesta estructura.

9. PUBLICITAT, COMUNICACIÓ I IMATGE

La concessionària incorporarà la imatge corporativa i els protocols del Museu en els serveis que presti

El Museu escollirà el nom del bar-cafeteria, tot i que es podrà incorporar el nom de concessionària, condicionant la forma i disseny d'aquesta incorporació a l'acord previ amb la direcció del Museu.

La concessionària ajustarà la informació del servei bar-cafeteria que ofereix, a les directrius que estableixi el Museu.

En qualsevol cas, quan es tracti de la col·locació de cartells, indicacions o qualsevol altre element informatiu o publicitari, fixe o mòbil, la concessionària haurà d'obtenir prèviament l'autorització del Museu.

El concessionari No farà servir la imatge del bar-cafeteria amb finalitat publicitària, comunicativa o amb qualsevol altre interès sense l'autorització prèvia i expressa del Museu.

No mostrar cap tipus de publicitat de tercers a les instal·lacions del bar-cafeteria o en l'àmbit del Museu.

Qualsevol acte de difusió que vulgui fer la concessionària haurà de ser acordada amb la direcció del Museu. La proposta haurà d'integrar-se en la línia comunicativa del Museu.

De la mateixa manera, la col·locació de rètols, cartells i altres elements de comunicació, dins i fora dels espais assignats, hauran de comptar amb l'aprovació de la direcció del Museu.

El logotip i/o nom de la concessionària haurà de ser present en la identificació del personal.

Totes les propostes d'utilització gràfica del logotip del Museu hauran de ser aprovades per la direcció del Museu. La concessionària estarà obligada a complir amb la normativa vigent pel que fa a l'explotació dels drets d'autor.

El Museu es compromet a indicar en els elements de comunicació i difusió del centre que ho permetin, l'existència del bar-cafeteria, així com fer referència a la seva ubicació ens els elements de senyalització del Museu.



10. COORDINACIÓ AMB EL MUSEU

L'adjudicatari haurà de tenir un responsable del servei, que serà l'interlocutor ordinari amb el Museu.

El personal que la concessionària destini al servei haurà de ser instruït i conèixer el Pla d'Emergència del Museu. El personal també haurà de seguir la normativa establerta i les instruccions fixades en matèria de Seguretat i Salut fixades des del Museu.

La direcció del Museu podrà realitzar inspeccions periòdiques i extraordinàries dels espais on es presten els serveis de bar-cafeteria, amb l'objecte de garantir que es compleix tot allò previst a la concessió, especialment pel que fa a la Higiene i Seguretat i Salut en el treball.

11. PERSONAL

La concessionària es compromet a aportar el personal que consideri adient pel correcte desenvolupament del servei i responsabilitzar-se de la relació laboral i retribucions que se'n derivin, complint en tot moment les obligacions de caràcter laboral i de Seguretat Social. Així mateix, vetllarà per complir i fer complir la legislació especial de Prevenció de Riscos Laborals de tot el personal assignat al servei.

El Museu podrà exigir en qualsevol moment que la concessionària li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la Seguretat Social del seu personal.

La concessionària ha d'aportar personal amb la titulació adequada per poder atendre de manera correcta el volum de feina, els terminis i els nivells de qualitat, i adscriure aquest personal de manera estable al servei.

La concessionària ha de vetllar perquè el personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i sigui titular, si escau, del carnet de manipulador d'aliments.

El personal de la concessionària haurà d'estar degudament uniformat, amb la identificació personal de cada empleat i el nom de la empresa ben visible. Els costos derivats del compliment d'aquest requeriment seran assumits per la concessionària.

L'aspecte general del personal ha d'ésser extremadament pulcre, atesa l'atenció que requereix un centre de les característiques del servei objecte d'aquesta contractació.

El servei destinat ha d'estar capacitat per atendre els/les usuaris/àries en català, castellà i anglès. La concessionària vigilarà especialment que el personal faci el seu servei guardant sempre la màxima pulcritud i que el tracte amb el públic sigui en tot moment correcte i eficaç.



12. DRETS DE LA CONCESSIONÀRIA

La concessionària tindrà dret:

- Explotar lliurement el negoci amb les limitacions fixades en els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques d'acord amb la normativa vigent.
- Percebre directament dels/de les usuaris/àries del servei, l'import de les prestacions efectuades.
- Promocionar la seva marca o logotip en l'espai on es desenvolupi la seva activitat en la forma i mides que autoritzi el Museu.
- Rebre subministrament d'aigua i electricitat a la guingueta. El cost d'aquests subministraments estarà inclòs en el cànon fins a un import màxim mensual de 300,00 € totals pels dos serveis, IVA inclòs, considerant aquest import raonable i suficient per a la realització de l'activitat pròpia del bar-cafeteria.

El sobreconsum que generi un import mensual total superior a 300,00 €, IVA inclòs, serà refacturat per la empresa adjudicatària, segons el preu unitari vigent.

- Retirar, en finalitzar el contracte, els elements i instal·lacions susceptibles de trasllat i propietat de la concessionària, detallats a l'inventari que a aquests efectes s'elaborarà a l'inici de les activitats, exceptuant els elements la retirada dels quals pugui provar danys estructurals o estètics.

13. OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA EN MATÈRIA HIGIÈNICA, SANITÀRIA I DE QUALITAT

La concessionària ha de:

- Complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa legal vigent. Així mateix, ha de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar als responsables del Museu les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública corresponent i, mensualment, la còpia de les accions portades a terme.
- Garantir que els serveis que presta compleixen la normativa legal vigent en cada moment amb relació a l'acreditació de cuines, menjadors col·lectius i cafeteries, les normes en matèria ambiental i qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei, com el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, del 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, amb relació a les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.



- Fer els controls preventius periòdics que estableix el pla de prevenció preceptiu, encarregar a un laboratori o una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics i de qualitat i lliurar una còpia compulsada dels informes corresponents als responsables del Museu, que s'encarregarà, quan ho consideri adient, de fer-los arribar al Comitè de Seguretat i Salut Laboral per tal d'assegurar la necessària coordinació preventiva de les activitats empresarials.
- Presentar, obligatòriament, davant del Museu tots els documents acreditatius del compliment d'aquestes normes o qualsevol altra informació que consideri pertinent.
- Complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica de l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals sanitàries i d'higiene de manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene de productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària.
- Disposar, en la mesura en què és l'única responsable de la qualitat i el bon estat dels aliments, d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) d'acord amb la legislació vigent, que ha de presentar prèviament a la formalització del contracte, i mantenir, obligatòriament, el sistema de registres i acreditacions actualitzat durant tota la vigència del contracte i de les pròrrogues, si s'escauen.
- Mantenir la qualitat dels aliments, els compromisos de frescor i proximitat i els preus establerts, i exhibir-los en un lloc visible.
- Assegurar que tots els plats arriben en perfectes condicions als punts de consum pel que fa a quantitat, prescrita o no, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat. En la proposta executiva i organitzativa cal justificar el protocol a aquest efecte.
- Complir tots els objectius i requeriments fixats pel Museu. En aquest sentit, la concessionària ha de permetre que les persones que designi el Museu puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del local i de les instal·lacions perquè puguin exercir la funció de control necessària per a comprovar que l'empresa compleix els objectius i requeriments de l'adjudicació.
- Disposar sempre dels aliments necessaris per poder oferir la totalitat dels productes i plats de la carta, i també del material suficient per si sorgís qualsevol eventualitat o contingència. És per aquest motiu que en la proposta executiva i organitzativa que presentin els licitadors, s'ha de descriure el pla de contingències que es proposa implantar per assegurar el servei amb garanties. Aquest pla de contingències haurà de tenir l'aprovació i conformitat del Museu.



- Establir un sistema, automàtic o manual, per avaluar la satisfacció del client, que permeti conèixer l'opinió dels usuaris pel que fa a la qualitat gastronòmica i el servei. Aquesta informació haurà de lliurar-se al representant del Museu de manera periòdica.
- Explotar el servei de bar-cafeteria als locals assignats tenint sempre els elements industrials i les matèries primeres per gestionar-lo i explotar-lo de manera adequada.
- La carta haurà de ser editada en català, castellà i anglès.

14. OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA EN MATÈRIA DE MANTENIMENT I SEGURETAT

La concessionària ha de:

- Vetllar pel perfecte estat d'ús del mobiliari, dels equipament i de les instal·lacions propietat del Museu, fins la finalització del contracte.
- Assumir totes les despeses de conservació i les reparacions de maquinària i equipaments directament vinculats a l'explotació. En aquest sentit, ha d'assumir les despeses produïdes com a conseqüència del manteniment regular dels equips i de les instal·lacions i de les possibles avaries; fer el manteniment conductiu de l'equipament, i comprometre's a executar les actuacions de manteniment, tant preventives com correctives.
- Responsabilitzar-se del mal ús del mobiliari i de les instal·lacions i, en cas de fer-se malbé, reposar i/o pagar-ne la indemnització que escaigui.
- Emetre, al final del contracte, un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament del servei de bar-cafeteria.
- Adequar-se a les normes de seguretat internes del Museu, i també al compliment dels diferents protocols d'actuació existents, i actuar sempre amb discreció i confidencialitat.
- Ocupar-se de la neteja dels espais destinats al bar-cafeteria, tant de l'interior de l'edifici de la guingueta (cuina, magatzem i lavabo) com de la zona del pati associada a aquesta.
- Ocupar-se de la desinfecció, desinsectació i desratització de l'edifici de la guingueta, evitant la proliferació de plagues a les instal·lacions.



- Assumir la responsabilitat de la seguretat dins de l'àmbit de la concessió, segons els plànols de l'Annex 1.

15. OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA EN MATÈRIA DE RECICLATGE I GESTIÓ DE RESIDUS

La concessionària ha de:

- Complir la normativa municipal vigent en relació a la gestió de residus.
- Fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar. Aplicar les mesures de reducció, selecció i reciclatge de residus.
- En cap cas es pot oferir als clients el servei en articles de plàstic d'un sol ús.
- En els serveis que s'utilitzin safates, queda expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir-les.
- Els paraments ordinaris no seran d'un sol ús.
- Quan sigui necessari utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons), aquests han de ser de paper 100% reciclat.
- Els paraments no ordinaris d'un sol ús només es podran utilitzar-se pels serveis per endur (plats, gots, coberts, etc.), a més aquests hauran de ser de material compostable orgànic segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.

16. ALTRES OBLIGACIONS DE LA CONCESSIONÀRIA

Al marge de les establertes anteriorment en aquest document, en els plecs de clàusules administratives generals i particulars i en la normativa aplicable, la concessionària estarà obligada al compliment dels següents punts:

- A complir amb el pagament del cànon d'aquest servei, segons l'establert al PCAP.
- Assumir la gestió i explotació del servei sota el seu propi risc i ventura. La concessionària no tindrà dret a indemnització per causa d'avaries, pèrdues o perjudicis ocasionats en l'explotació del servei. Tampoc tindrà dret a indemnització en el cas d'extinció del contracte quan es compleixi el termini de vigència.



Museu Frederic Marès

Plaça de Sant Iu,5
08002 Barcelona
+34 93 256.35.00

- Aportar els mitjans personals, materials i tècnics necessaris per a la correcta execució del servei.
- A complir els horaris i prestar el servei amb continuïtat i la regularitat establerta.
- Sol·licitar i obtenir les autoritzacions governatives o de qualsevol altre tipus que corresponguin, relatives a les activitats a que es destina el contracte.
- Tenir a disposició dels usuaris fulls de reclamacions. A aquest efecte exposarà en un lloc visible un anunci advertint de l'existència dels fulls, i seran facilitats per a qualsevol usuari que desitgi formular alguna reclamació. La concessionària remetrà a la direcció del Museu el mateix dia o al següent hàbil, l'exemplar de les reclamacions amb les seves al·legacions, si considera oportú realitzar-les.
- Assegurar durant tot el termini de vigència del contracte, mitjançant la formalització de la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil corresponent, els riscos de tota mena derivats de la prestació dels serveis, tant si els perjudicats són els usuaris com els empleats o altres persones, fins una quantitat de 500.000,00 €.
- Indemnitzar a tercers pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar.
- Satisfer puntualment els pagaments a què es troba obligat dins del termini de 30 dies.
- Gestionar el servei mitjançant una organització adient en consonància amb les necessitats que l'activitat del Museu i l'atenció al públic plantegin.
- Acceptar les targetes de crèdit com a mitjà de pagament.
- Assumir el cost del pagament d'impostos de qualsevol tipus, ja siguin de l'estat, de la província o del municipi, derivats de l'explotació del servei, així com els recàrrecs sobre els mateixos; especialment s'està obligat al pagament de l'IVA.
- Informar a l'Administració del funcionament de l'explotació. Es farà entrega, a la persona Responsable del contracte, dels comptes d'explotació de la concessió a la finalització del període inicial de 2 anys del contracte i, si esdevinguessin, després de les pròrrogues corresponents, degudament auditats o revisats per una empresa externa.
- A la finalització del contracte, la concessionària haurà de fer entrega de tots els espais i instal·lacions en les mateixes condicions que li van ser entregats a l'inici del contracte, exceptuant el desgast propi d'aquestes pel seu correcte ús.

Resta expressament prohibit:



Museu Frederic Marès

Plaça de Sant Iu,5
08002 Barcelona
+34 93 256.35.00

- Actuar de cap manera sobre elements fixes del pati, incloent parets, terra, ventilacions, columnes, etcètera.
- Fer qualsevol actuació sobre l'edifici de la guingueta, ja sigui interior o exterior, sense l'aprovació prèvia del Museu.
- Permetre fumar a l'espai del pati o a la pròpia Guingueta
- Permetre el consum, vendre o subministrar cap mena de begudes alcohòliques als menors de divuit anys.
- Oferir gratuïtament begudes alcohòliques mitjançant concursos i promoure consums incontrolats a través d'ofertes diverses.
- Vendre tabac, ni tant sols mitjançant màquina expenedora.
- Organitzar o celebrar jocs d'atzar amb o sense apostes així com la instal·lació de màquines escurabutxaques.
- La reproducció de música i/o actuacions musicals en directe o punxa-discs.
- Guardar elements i/o equipaments de la Guingueta a l'interior del Museu.
- Delimitar físicament el recinte de la concessió amb qualsevol tipus d'element.
- Fer un ús privatiu d'una part o de la totalitat de l'espai de la concessió per organitzar activitats per a tercers.
- Realitzar, per compte propi o de tercers, cap altra activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió sense l'autorització prèvia del Museu.
- Vendre bens o articles que no siguin els propis de l'objecte de la concessió o que no hagin estat autoritzats prèviament des de la direcció del Museu.