

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DEL RESTAURANT-BAR AL CASTELL DE MONTJUÏC

1. Antecedents

L'Ajuntament de Barcelona és propietari del Castell de Montjuïc, n'exerceix la direcció i controla la seva gestió a través de la Direcció de Patrimoni Cultural de l'Institut de Cultura de Barcelona (en endavant, ICUB).

El Castell de Montjuïc, que l'any 1988, va ser declarat Bé Cultural d'Interès Nacional (BCIN), és un centre patrimonial de la xarxa municipal que va acollir als anys 2023 i 2024 a l'entorn de 700.000 visitants anuals. Des de l'any 2007, a partir de la modificació de cessió a l'Ajuntament de Barcelona, el Castell de Montjuïc és de gestió i propietat municipal. La gestió municipal al llarg d'aquests anys s'ha centrat en la recuperació del Castell i dels seus espais per a la ciutadania a partir dels seus programes públics: exposicions i activitats. Al llarg de l'any 2025 i principis de l'any 2026 el remodelatge de les sales del Pati d'armes així com dels espais anomenats Cos de guàrdia i Casernes permetrà acollir més programes públics, centrats en la memòria històrica i l'art de gran format amb la voluntat de incentivar un nombre més elevat de visitants.

Per l'orografia de la muntanya, l'extensió de les instal·lacions i la climatologia pròpia de l'indret, el Castell de Montjuïc requereix d'un servei de restaurant-bar que pugui atendre les demandes dels i de les visitants així com del personal que hi treballa.

El detall de prescripcions que regiran la contractació del servei es detalla a continuació.

2. Instal·lacions i inventari per als serveis de restaurant-bar

L'espai destinat a restaurant-bar es compon dels següents apartats (veure Annex 1):

- a) Espai interior d'una superfície de 160,12 m², incloent la barra, corresponents a les sales 26 (52,74 m²), 27 (53,69 m²) i 28 (53,69 m²; acollida i barra) del pati d'armes, destinades a la clientela. L'aforament queda subjecte a la normativa vigent, tot i que consta de 34 taules, 68 cadires i 6 tamborets.
- b) Una zona exterior o terrassa per al públic amb 12 taules i 48 cadires corresponent a la projecció cap a l'exterior de les sales 26, 27 i 28.
- c) Espai interior d'una superfície de 177,24 m², corresponents a les sales 28 (53,69 m²; compartida al punt a, amb una barra i l'equipament bàsic que se'n deriva); 29 (42,89 m²; cuina, cambra freda, zona de rentat de vaixel·la); 29-A (40,18 m²; cambra frigorífica, congelador, magatzem, cambra d'escombraries); i 29-B (40,84 m²; recepció de mercaderies, serveis i vestidors del personal).

El restaurant-bar es cedirà a la concessionària completament equipat, tant pel que fa a l'atenció al públic com als dispositius i espais propis de l'activitat objecte del contracte (veure l'inventari a l'Annex 2), amb l'única excepció de la caixa registradora i elements com ara plats, gots, coberts i similars, que haurà d'aportar la concessionària i restarà de la seva propietat fins a la finalització del contracte, quan haurà de retirar aquests elements.

Qualsevol modificació en l'equipament original haurà de ser prèviament aprovada per l'ICUB, amb l'obligació per a la concessionària de restituir l'estat inicial del servei un cop es finalitzi el contracte, de no pactar-se el contrari per escrit amb l'ICUB.

La concessionària pot instal·lar **para-sols movibles** a la zona de terrassa en cas que ho consideri necessari. En cap cas podrà foradar o malmetre les llambordes per instal·lar-hi qualsevol objecte donada la qualificació de BCIN de l'espai. En cas que l'ICUB instal·li un sistema d'ombratge del pati, la concessionària haurà de retirar els para-sols en el supòsit que els hagi instal·lat.

La concessionària podrà disposar també de la zona del **baluard de Santa Amàlia** per al servei de restaurant-bar, prèvia autorització de l'ICUB, per a la celebració d'esdeveniments puntuals. En cas que la concessionària volgués fer ús d'aquest espai, hauria de facilitar un projecte que inclogui el mobiliari previst per a la realització del servei i la seva distribució, que haurà de ser validat per l'ICUB. L'ús de l'espai per al servei en aquesta zona està condicionat a l'activitat organitzada o autoritzada per l'ICUB.

En cas que l'ICUB projecti obres de rehabilitació dels espais definits pel servei, o espais de l'entorn, la concessionària haurà de garantir l'accés al servei.

3. Objecte de la concessió

L'objecte de la concessió és la gestió i explotació del restaurant-bar al Castell de Montjuïc, propietat de l'Ajuntament de Barcelona i gestionat per l'ICUB.

L'objecte del contracte inclou:

- a) Servei de restaurant-bar, a barra i a taula, als visitants del Castell, durant l'horari d'obertura de l'equipament.
- b) Servei d'àpats, sense cuina, a barra i a taula, com a mínim al matí, migdia i tarda, als visitants de l'equipament.
- c) Dur a terme totes les activitats corresponents a l'efecte d'oferir el servei de restauració, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzemament de les matèries primeres, la preparació i l'elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions de neteja i manteniment i les que es considerin necessàries.
- d) Servei de restaurant-bar per a la programació pròpia de l'equipament, inclosa la instal·lació i gestió de barres addicionals i d'altres punts de venda alternatius quan l'oferta de restauració formi part de l'experiència de les visitants en relació a l'activitat cultural de l'espai.

El servei és de titularitat municipal, i per tant restarà sota la direcció i control de l'Ajuntament de Barcelona, a través de l'ICUB.

El servei es realitzarà a les sales 26-29-B del Pati d'Armes del Castell de Montjuïc, al primer recinte, així com en el propi pati, mitjançant una terrassa. S'haurà de garantir una oferta de qualitat i orientada, en la mesura de les possibilitats, al gaudi de la públic local per incentivar-ne l'entrada.

La concessionària no realitzarà cap altra activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió. No vendrà cap bé o article sense autorització prèvia per part de l'ICUB.

Haurà d'adaptar-se a les necessitats del centre en totes aquelles activitats programades que suposin una alteració o suspensió temporal, dels serveis de restaurant-bar prestats en els espais interior o exterior. L'ICUB comunicarà a la concessionària la necessitat d'alterar, modificar o cancel·lar el servei de restaurant-bar, a l'interior o a la terrassa, amb una antelació suficient.

4. Preparació i adequació de l'espai

Previ a l'inici de l'explotació del servei i a partir de l'endemà de la signatura del contracte, la concessionària podrà accedir a l'espai objecte del contracte, seguint les directrius de l'ICUB i en els dies i horaris que s'estableixin, per a la preparació i adequació de l'espai.

Es podrà suspendre l'inici del servei si es donen causes justificades, com ara demores en l'adequació de l'espai.

5. Caràcter exclusiu de l'activitat de restaurant-bar

Les activitats permanents de restaurant-bar desenvolupades per la concessionària tindran caràcter d'exclusivitat al recinte del Castell de Montjuïc.

En cas que l'ICUB, per les activitats que es realitzin en el Castell, hagi de contractar o convidar a altres operadors de forma puntual (per exemple, en cas de contractar un servei de *foodtruck* que no gestioni la concessionària) es garantirà la convivència entre els dos espais i entre la concessionària i la resta d'operadors.

La concessionària està obligada a utilitzar les superfícies subjectes a la concessió amb l'únic propòsit d'executar l'objecte del present contracte. Qualsevol altra activitat o iniciativa haurà de ser aprovada per l'ICUB.

6. Serveis de càterring i punts de venda addicionals i afectació sobre el cànon

La concessionària haurà d'atendre, si l'ICUB ho requereix, les comandes de refrigeris, àpats o càterings que s'organitzin amb motiu dels actes proposats per l'ICUB o per entitats d'usuaris que disposin de l'autorització prèvia de l'ICUB, tant si es realitzen dins l'horari d'obertura del Castell de Montjuïc o no.

La concessionària podrà instal·lar barres, màquines de vending i *foodtrucks*, prèvia aprovació per escrit per part de l'ICUB.

Així mateix, si les necessitats de les activitats realitzades a l'equipament ho requerissin, la concessionària estarà obligada a instal·lar punts de venda addicionals, com ara **barres, foodtrucks i màquines de vending**, seguint les indicacions de l'ICUB. L'ICUB comunicarà a la concessionària el/s punt/s de venda addicional/s que requereix amb tres setmanes d'antelació.

La distribució i la ubicació de les màquines de vending serà proposada per la concessionària i validada per l'ICUB.

La concessionària, ja sigui directament o a través d'un tercer o empresa subcontractada i sempre amb el consentiment de l'ICUB, haurà de realitzar les següents tasques, derivades de l'objecte del present contracte:

- Transport i muntatge de la maquinària.
- Manteniment, neteja i reparació de la maquinària durant el període de contractació.
- Reposició dels productes de forma periòdica, vetllant per a que sempre hi hagi estoc disponible.

Queden expressament excloses d'aquest contracte les màquines expenedores de tabac i begudes alcohòliques.

Les comandes de refrigeris, àpats o càterings als quals es fa referència en el primer paràgraf, així com la instal·lació de punts de venda addicionals (en cas de les barres, els *foodtrucks* i similars instal·lats per la concessionària) comportarà un increment de la facturació de la concessionària i, per tant, se sumarà al còmput global de la facturació de la concessió i el percentatge de cànon ofert per la concessionària haurà d'aplicar-se sobre la totalitat de la facturació.

En cas que la concessionària hagi d'instal·lar màquines de vending, comportarà un increment sobre els beneficis de la concessionària i, per tant, la concessionària haurà d'abonar un **10% d'aquests beneficis a l'ICUB**. Aquest percentatge pot ser millorat per l'oferta de la concessionària. L'import corresponent s'abonarà a l'ICUB de forma mensual.

7. Patrocinis dels productes del restaurant-bar

En el supòsit que l'ICUB arribés a acords de patrocini relacionats amb productes propis del servei de restaurant-bar, la concessionària haurà d'adoptar-los, sempre i quan l'acord de patrocini no suposi un sobrecost superior al 10% sobre el valor del producte patrocinat equivalent prèviament ofert.

8. Horaris i dies de tancament

El restaurant-bar s'ha d'ajustar als horaris del centre. Així, l'horari d'hivern, de les 10:00 a les 18:00 hores, regeix de l'1 de novembre al 28 o 29 de febrer; el d'estiu, de les 10:00 a les 20:00 hores, comprénent de l'1 de març al 31 d'octubre.

L'equipament resta tancat el 25 de desembre i l'1 de gener.

En el cas que durant el període d'execució del contracte els dies de tancament o els horaris d'obertura de l'edifici canviessin respecte als assenyalats (com per exemple per la *Nit dels Museus*), la concessionària seria avisada per escrit amb l'antelació suficient.

De la mateixa manera, el restaurant-bar podrà obrir més enllà de l'horari del centre, amb autorització prèvia i per escrit per part de l'ICUB, assumint al seu càrrec les despeses de seguretat i neteja que se'n derivin. En el supòsit d'una activitat de tipus privatiu, que seran sempre puntuals i tindran lloc fora de l'horari indicat en el primer paràgraf de la present clàusula, com ara un lloguer d'espai que disposi de servei de restauració propi, l'establiment haurà de restar tancat.

9. Potencials usuaris dels serveis de restaurant-bar

El restaurant-bar, per la pròpia lògica de l'equipament, amb accés regulat mitjançant entrada, s'orienta al conjunt de visitants del recinte, majoritàriament internacional.

D'altres públics inclouen el personal que treballa en el Castell de Montjuïc, els assistents a actes o esdeveniments puntuals i els participants en seminaris, jornades i tallers.

10. Drets i obligacions de la concessionària

Seran drets i obligacions de la concessionària, a més d'altres que resultin de la documentació contractual o de la normativa legal i reglamentària aplicable, són els indicats en la present clàusula.

Drets de la concessionària:

- Dret d'ús de les instal·lacions esmentades en la clàusula 2 i assenyalats en el plànol (veure Annex 1) amb l'obligació d'explotar el servei de restaurant-bar amb les condicions establertes en documentals documents contractuals, complint les lleis i disposicions vigents, a la capacitació professional i sanitària del personal i al manteniment en perfecte estat d'higiene i salubritat dels espais i les instal·lacions utilitzades, que hauran de ser retornades en el mateix estat al finalitzar el contracte.
- Contractar i 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, seguint les prescripcions detallades a la clàusula 15 d'aquest plec.
- Retirar, en finalitzar el contracte, els elements mobles que essent de la seva propietat, ha incorporat per la prestació del servei i que són susceptibles de trasllat, però no els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals esdevindran propietat de l'ICUB sense indemnització. Els elements mobles que hagi incorporat la concessionària al servei, amb motiu d'una substitució de béns propietat de l'ICUB, no es podran retirar ni ser objecte de rescabament.

Obligacions de la concessionària:

- Fer-se càrrec de qualsevol incidència en les instal·lacions o equipaments dels espais destinats al restaurant-bar, amb l'excepció del sistema de climatització i d'aquells elements estructurals, que dependrà de l'ICUB.
- Seguir la part corresponent de la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació ([enllaç](#)). En aquest sentit, addicionalment a la resta de mesures indicades en la Instrucció referència i d'obligatori compliment, la licitadora proposada adjudicatària haurà de presentar un Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (PPRPMA). Aquest PPRPMA s'especifica en un document on l'empresa defineix de manera concreta les accions que desenvoluparà per prevenir i reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari (PMA) que es generen a la

seva activitat. Per elaborar un PPRPMA, l'empresa ha de dur a terme prèviament una anàlisi exhaustiva dels procediments i les activitats relacionats amb la generació de PMA i definir, basant-se en els resultats obtinguts, accions de prevenció i reducció adients. No es tracta només d'analitzar els processos productius en els àmbits tècnic i tecnològic, sinó totes les activitats, pràctiques i polítiques de l'empresa, i també d'altres agents externs que tenen influència en la generació de PMA. Per a més informació en relació amb el PPRPMA poden consultar la [Guia per a la implantació d'un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses agroalimentàries](#).

- Fer-se càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, les quals, mantenint les condicions higiènic-sanitàries, s'han de dipositar als contenidors de reciclatge o reutilització i amb bosses de plàstic sempre que sigui preceptiu.
- Aportar la caixa registradora i altres instruments anàlegs de cobrament, com ara TPVs. Addicionalment, podrà aportar equipament addicional al previst en el contracte prèvia aprovació per escrit de l'ICUB.
- Complir escrupolosament amb tota la normativa tècnica, sanitària i fiscal. Qualsevol incidència en aquest sentit podrà ser objecte de penalització o rescissió del contracte, en funció de la naturalesa de la irregularitat.
- Subscriure una pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, per unes sumes assegurades mínimes de 150.000,00 € per víctima i de 600.000,00 € per sinistre.
- Informar a l'ICUB de les plagues que puguin originar-se a les dependències del restaurant-bar.
- Informar de les modificacions que es realitzin a la proposta d'organització del servei presentada.
- Per requeriment de l'ICUB, complir amb les mesures determinades per aquest de les instruccions tècniques de l'Ajuntament de Barcelona següents:
 - Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els elements de comunicació, publicada a la Gasetta Municipal de Barcelona de 10 de maig de 2015, així com qualsevol altra regulació que la pugui substituir ([enllaç](#)).
 - Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació, publicada a la Gasetta Municipal de Barcelona de 10 de maig de 2015, així com qualsevol altra regulació que la pugui substituir ([enllaç](#)).
 - Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en esdeveniments, publicada a la Gasetta Municipal de Barcelona de 10 de maig de 2015, així com qualsevol altra regulació que la pugui substituir.
 - Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els productes tèxtils, publicada a la Gasetta Municipal de Barcelona de 10 de maig de 2015, així com qualsevol altra regulació que la pugui substituir.

11. Preus i llista de productes

És prioritat de l'ICUB que la política de preus del servei de restauració sigui plenament competitiva, sense discriminar la població local i la seva capacitat de consum. És a dir, ha de mantenir una política de preus econòmics, dins la qualitat requerida, a l'oferta i al servei, adaptada al consumidor local.

Els preus màxims que es podran aplicar al públic usuari durant el primer any de durada del contracte seran els proposats per la concessionària i hauran de ser aprovats per l'ICUB, un cop formalitzat el contracte. Aquesta mateixa tarifa de preus es podrà revisar anualment amb l'aplicació de l'increment de l'IPC general.

La concessionària haurà d'oferir un descompte mínim del 10% sobre el preu de venda al públic al personal que treballa en el Castell de Montjuïc (siguin persones treballadores de l'ICUB o treballin per empreses contractades per l'ICUB), així com el col·lectiu d'artistes residents, comissaris d'exposicions i ponents. Aquest percentatge pot ser millorat per l'oferta de la concessionària.

La concessionària haurà de facilitar a les persones usuàries la llista de preus que inclogui tots els productes oferts en, com a mínim, català, castellà i anglès, que prèviament haurà hagut de ser aprovada per l'ICUB. S'haurà d'informar per escrit (a la carta, menú, etc.) dels aliments que continguin al·lèrgens.

12. Productes obligatoris i subministrament dels productes

L'oferta de serveis i productes ha de ser diversificada segons el que s'especifica en el present plec. S'haurà d'incloure com a mínim:

- Esmorzar (desdejuni, cafès i tes, pastisseria, entrepans, fruites, etc.).
- Aperitiu i vermut.
- Dinar.
- Berenar.
- Begudes: cafè, te i infusions, vins i cerveses, refrescos.
- Caldrà oferir opcions veganes i vegetarianes.
- Les fórmules infantils, d'existir, hauran de ser compatibles amb estils de vida saludables.

L'oferta es fonamentarà, a nivell gastronòmic, en pastes, coques i similars; amanides; plats precuinats, que l'empresa haurà de proveir i que només requeriran de ser escalfats.

No s'oferirà servei de dinars ni sopars que precisin d'instal·lacions de cuina (planxes, fogons, etc.), ja que no es disposa d'aquestes instal·lacions.

Tant pel que fa referència a begudes (refrescos, begudes, cerveses, alcohols, sucs, cafès, tes, infusions) com al menjar (pastes, entrepans freds, pastissos, aperitius, gelats, etc.) s'han de poder servir en tota l'amplitud horària dels serveis.

L'oferta gastronòmica ha de ser saludable, equilibrada i fonamentada en el producte de proximitat així com aliments substitutius a aquells que continguin al·lèrgens com gluten, soja o llet i els seus derivats.

El subministrament dels productes es realitzarà a diari, abans de l'obertura de la instal·lació, mitjançant l'accés de mercaderies.

13. Publicitat, comunicació i imatge

Qualsevol promoció publicitària que vulgui fer la concessionària s'haurà d'acordar amb l'ICUB per tal que s'aculli dins la línia comunicativa del centre i de l'Ajuntament. 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 la prèvia aprovació per escrit per part de l'ICUB.

El logotip o nom de l'empresa concessionària haurà de ser present en la identificació del personal. El personal no podrà portar cap element que pugui fer que s'identifiqui com a personal de l'ICUB.

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

L'ICUB es compromet a indicar en els elements de comunicació i difusió del centre que ho permetin l'existència de la restaurant-bar, així com la seva ubicació en els elements de senyalització interna del museu sempre que hi hagi la capacitat tècnica.

14. Sistemes de control financer, comptable i estadístic

La introducció i manteniment d'un sistema de control financer informatitzat per part de la concessionària s'estableix amb la finalitat de registrar totes les transaccions en el punt de venda per tal de:

- Assegurar la base correcta per al càlcul del cànon.
- Assegurar la base correcta per a les corresponents anàlisis estadístiques dirigides a l'ajustament de l'oferta de restauració en funció de la demanda de consumidors detectada.

Tota aquesta informació ha de ser accessible directament per part de l'ICUB, ja sigui en suport paper com, sobretot i especialment, a través de consultes a l'aplicació per via telemàtica.

És obligatori emetre el tiquet de caixa corresponent, i per tant, la concessionària disposarà de màquina registradora o TPV i registre informatitzat de vendes als efectes que l'ICUB pugui realitzar les comprovacions escaients. Els tiquets de caixa indicaran les mencions mínimes de denominació de l'empresa emissora, NIF i adreça fiscal. Els imports que s'hi expressin detallaran l'IVA.

En els casos previstos en la normativa i, en tot cas quan l'usuari ho sol·liciti, s'emetrà factura pels productes adquirits. La factura serà lliurada a l'usuari en el mateix moment. Les factures seran emeses conforme a les previsions del RD 1496/2003, de 28 de novembre, que aprova el Reglament pel qual es regulen les obligacions de facturació, o normativa posterior que la modifiqui.

La concessionària haurà de trametre mensualment a l'ICUB, durant els cinc primers dies del mes, tota la informació sobre la facturació que sigui necessària per al càlcul del cànon mensual.

15. Característiques del personal adscrit al servei

La concessionària destinarà els recursos humans que cregui oportuns per al perfecte funcionament del servei, que haurà d'anar degudament unificat. Les retribucions del personal seran a càrrec de la concessionària sense que entre l'esmentat personal i l'ICUB existeixi vincle laboral, administratiu, ni de cap mena.

La concessionària complirà les obligacions laborals i de Seguretat Social amb el seu personal, incloent les contingències d'accident i malaltia. L'ICUB podrà exigir en qualsevol moment que a concessionària li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la Seguretat Social del seu personal.

Pel que fa a la prevenció de riscos laborals, caldrà que la concessionària compleixi les disposicions vigents en aquesta matèria i, per tant, disposi del seu propi pla de prevenció de riscos, efectui l'avaluació i vetlli per la salut laboral dels seus treballadors. Així mateix, pel que fa als treballadors de la concessionària adscrits al servei de la cafeteria-menjador, serà aplicable l'article 24 de la Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals, referent a la coordinació empresarial entre la concessionària i l'ICUB en els riscos laborals referits a aquests treballadors.

En cas d'accidents o perjudicis de qualsevol tipus que afectin a les persones treballadores a causa de l'exercici de les seves tasques, l'empresa concessionària ha de complir amb allò que disposen les normes vigents sota la seva responsabilitat.

El personal que ho requereixi haurà de disposar de l'habilitació corresponent per a la manipulació d'aliments.

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, amable i eficaç.

De la mateixa manera, si es contractés personal nou amb la posició de cambrer, aquest haurà de tenir coneixements d'anglès, català i castellà com per poder atendre els usuaris en aquests idiomes (mínim un nivell C1 o equivalent d'anglès, català i castellà).

S'estableix, igualment, un equip mínim de treball consistent en una/a cap de cuina, un/a cap de sala i tres cambrers/es (una d'aquestes tres persones destinada a tasques de reforç), sens perjudici de les adaptacions necessàries del servei als fluxos de visitants i les necessitats de l'equipament.

La concessionària facilitarà al responsable del contracte la relació del personal que es destinarà a l'execució del contracte, indicant el seu nom, DNI i número d'afiliació a la Seguretat Social i el document acreditatiu conforme està donat d'alta i afiliat a la Seguretat Social. Aquesta acreditació es realitzarà mitjançant la presentació del TC2 corresponent.

La concessionària haurà de facilitar posteriorment els moviments d'altres i baixes successives. Les baixes s'hauran de comunicar-se especificant-ne el motiu. Tot això a l'efecte d'identificació del personal que es trobi dins de les dependències de l'ICUB.

16. Coordinació amb el Castell de Montjuïc i l'ICUB

La concessionària haurà de tenir un responsable del servei, que serà l'interlocutor ordinari amb l'ICUB i amb la resta d'operadors del Castell de Montjuïc.

La concessionària es fa responsable de tenir tots els espais de què disposi en perfecte estat de conservació, manteniment i neteja. Aquest punt és especialment sensible en els casos d'utilització d'espais del Castell de Montjuïc que hagin estat utilitzats per la concessionària per a realitzar un servei de càtering. En aquest cas, a més, la concessionària es farà càrrec dels eventuals desperfectes ocasionats.

El personal que la concessionària destini al servei haurà de ser instruït i conèixer el Pla d'Emergència del Castell de Montjuïc. El personal també haurà de seguir la normativa establerta i les instruccions fixades pel servei de Seguretat del Castell de Montjuïc.

L'ICUB podrà realitzar inspeccions periòdiques i extraordinàries, sense necessitar d'avisar l'empresa concessionària dels espais, on es presten els serveis de restaurant-bar, amb l'objecte de garantir que es compleix tot allò previst a la concessió, especialment pel que fa a la higiene i seguretat en el treball, a més d'atenció al públic i normatives fiscals.

17. Subministraments externs i quotes de manteniment

La concessionària també s'haurà de responsabilitzar de la neteja i manteniment de totes les zones que es descriuen a la clàusula 2 "Instal·lacions i inventari per als serveis de restaurant-bar", així com de fer front a les quotes de manteniment extern dels equips, instal·lacions i connexions del bar, així com del maquinari i programari informàtic de gestió i control administratiu.

De la mateixa manera, durant l'inici de la prestació s'establirà el sistema i freqüència de liquidació de les quotes de subministraments i la seva proporcionalitat (10%, segons l'estudi de viabilitat), que l'ICUB carregarà a la concessionària.

En cap cas assumirà l'ICUB responsabilitats per problemes derivats de restriccions en la connectivitat imposades per les diferents operadores de telefonia.

18. Despeses de condicionament de l'espai

La concessionària ha de completar al seu càrrec qualsevol afegit o modificació tant de les instal·lacions, com dels equipaments o la distribució dels elements.

Aquestes intervencions hauran de ser prèviament acceptades per la direcció de l'ICUB d'acord amb un calendari d'execució. A tal efecte, la concessionària presentarà un avantprojecte d'adequació de l'espai i una memòria econòmica en el qual s'especifiquin les actuacions a realitzar, els nous elements i els materials proposats.

L'empresa concessionària estarà obligada a restituir l'estat original dels espais, equipaments i elements subjectes a intervenció, un cop finalitzada la concessió. Excepcionalment, l'ICUB podrà

renunciar a exigir la restitució de l'estat original si així ho decidís, sense que l'empresa adjudicatària pugui rebre cap tipus de compensació pels treballs realitzats al seu càrrec.

En cas que l'adjudicatari proposi el canvi d'utilitat d'un espai o altres elements de millora i decoració caldrà que la proposta es detallin amb un projecte tècnic i es trameti a la direcció de l'ICUB, qui l'haurà d'autoritzar també de forma escrita. El conjunt de modificacions també passaran a ser propietat de l'Ajuntament un cop acabat el contracte.

Igualment, la concessionària es farà càrrec de la compra dels equips necessaris per al desenvolupament de l'activitat que quedin fora de l'inventari del present contracte i s'obliga a mantenir-lo en condicions òptimes d'ús i a fer les renovacions necessàries fins que finalitzi el contracte. Aquesta obligació s'estén al conjunt de l'equipament propietat de l'ICUB, fent-se responsable l'empresa concessionària de qualsevol incidència, dany o avaria.

Es requerirà l'aprovació prèvia i per escrit de l'ICUB per a la instal·lació de mobiliari, equips i decoració de l'establiment addicional a l'existent en el moment d'adjudicar el present contracte.

19. Lliurament dels equipaments

Abans de la posada en funcionament del servei de restaurant-bar, l'ICUB, conjuntament amb l'empresa concessionària, realitzaran una inspecció del material que ha d'aportar, o pugui aportar la concessionària, per tal d'assegurar la qualitat i l'adequació dels equips a emprar.