PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE PER A LA CONCESSIÓ DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DEL RESTAURANT "CAN MASCARÓ" PROPIETAT DEL CENTRE DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA FORESTAL DE CATALUNYA (CTFC).

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present contracte la concessió de la gestió i explotació del servei del restaurant "Can Mascaró", propietat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (en endavant CTFC), el qual s'executarà de conformitat amb allò disposat al Plec de Clàusules Administratives Particulars. El contingut d'aquest servei es detalla al present Plec de prescripcions tècniques.

La gestió del servei es durà a terme mitjançant una concessió administrativa de serveis a una empresa del sector, per la qual el concessionari gestionarà assumint el risc operacional.

La concessió inclou la prestació prioritària de serveis de càtering i coffee break al CTFC per als actes i activitats institucionals que aquest organitzi, mentre el CTFC no procedeixi a la licitació d'aquest servei.

El present contracte no es fracciona en lots atès que la naturalesa i objecte del contracte no ho permeten en tant que l'objecte de la licitació es la concessió d'un únic servei indivisible com es la gestió i l'explotació del servei del restaurant "Can Mascaró", titularitat del CTFC. Així, d'acord amb la previsió de l'article 99.3.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), no es possible dividir l'objecte del contracte en lots, atesa la naturalesa unitària del mateix.

La codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) que pertoca d'acord amb el Reglament (CE) 213/2008 de la Comissió de 28 de novembre de 2007, que modifica el Reglament 2195/2002 del Parlament Europeu i del Consell, és:

Descripció Categoria	**CPV Categoria**
Serveis d'hostaleria	55100000-1
Serveis de preparació de menjars	55321000-6
Serveis d'elaboració de menjars	55322000-3
Serveis de cafeteria	55330000-2

2. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ

2.1. Horaris d'obertura:

El servei del restaurant haurà d'estar necessàriament operatiu de dilluns a divendres, excloent festius, amb l'horari general següent:

- De dilluns a divendres:
    - De 09:00 a 17:00

Dins d'aquest marc horari general, s'hauran de garantir com a mínim els horaris següents:

- Servei d'esmorzars: de 09:00 h a 12:00 h.
- Servei de dinars: de 13:00 h a 16:00 h.
- Servei continuat d'entrepans per al personal del CTFC: operatiu durant tot l'horari d'obertura del servei.

Entre els dies **8 i 11 de setembre**, en ocasió de la celebració de la **Festa Major de Solsona**, l'empresa concessionària podrà suspendre les seves activitats els dies no festius. De la mateixa manera, entre els dies **24 de desembre i 1 de gener**, en ocasió de les festes de **Nadal**, també es podrà suspendre l'activitat en dies no festius. En cas de períodes de vacances addicionals es requerirà conformitat prèvia de dates amb el CTFC que es faran preferentment durant el mes d'agost.

En circumstàncies excepcionals, els serveis podran operar sota un horari alternatiu, sempre que es compti amb l'autorització expressa del CTFC.

Tota modificació d'horaris concertada amb el CTFC ha de ser comunicada als usuaris mitjançant un cartell a la porta d'accés del Restaurant. En cas d'impossibilitat de complir l'horari per motius excepcionals, és imprescindible notificar-ho al CTFC i exhibir un cartell visible a la porta per informar els usuaris de la situació.

2.2. Tipologia del servei:

El servei inclourà:

- Servei de bar i cafeteria amb oferta de begudes, entrepans, pastisseria (pastes) i altres productes similars.
- Servei de restauració: oferta obligatòria, com a mínim, de menú complet diari i mig menú. De manera opcional, l'adjudicatari podrà oferir servei de carta, plats combinats, amanides i altres opcions similars.
- Servei de càtering i àpats institucionals: Atenció de coffee-break, esmorzars de treball i serveis de restauració per a esdeveniments propis del CTFC.

2.3. Qualitat i varietat de l'oferta gastronòmica:

L'adjudicatari haurà d'assegurar una oferta gastronòmica de qualitat, diversificada i equilibrada, que inclogui productes frescos i de temporada.

S'haurà de vetllar per poder donar servei a les persones amb requisits alimentaris específics, com ara vegetarianes, vegans, celíacs, al·lèrgics, entre d'altres.

2.4. Menús i preus:

Els preus de venda al públic dels productes i serveis hauran de ser raonables, amb una adequada relació qualitat preu i s'entenen amb IVA inclòs.

En el marc de la present licitació, i d'acord amb els criteris d'adjudicació avaluables mitjançant fórmules (Bloc 1) previstos al Plec de Clàusules Administratives Particulars, es determinen els preus màxims següents, aplicables exclusivament al personal del CTFC:

- Menú complet (primer plat, segon plat, pa, postres o cafè i beguda): 17,00 €.
- Mig menú (1 plat a triar lliurement entre els primers o els segons plats del menú diari, pa, postres o cafè i beguda): 12,00 €
- Entrepà petit fred (embotits, pernil, formatge, etc., amb una llargada mínima de 12 cm): 2,00 €.
- Entrepà petit calent (truita, bacó, etc., amb una llargada mínima de 12 cm): 3,00 €.
- Entrepà gran fred (embotits, pernil, formatge, etc., amb una llargada mínima de 20 cm): 3,00 €.
- Entrepà gran calent (truita, bacó, cansalada, etc., amb una llargada mínima de 20 cm): 4,00 €.
- Pasta de pastisseria/brioxeria (croissant, dònut, etc.): 1,50 €.
- Cafè amb llet: 1,50 €. Aquesta opció inclourà, a sol·licitud de l'usuari, la possibilitat d'escollir entre llet d'origen animal o alternatives de begudes vegetals.
- Tallat: 1,30 €. Aquesta opció inclourà, a sol·licitud de l'usuari, la possibilitat d'escollir entre llet d'origen animal o alternatives de begudes vegetals.
- Cafè sol/curt/llarg: 1,20 €.
- Suc de fruites (taronja, préssec, etc.): 1,50 €.

Pel que fa als entrepans, la mida mínima fa referència a una porció de pa tipus baguette.

En cas d'oferir plats combinats i amanides, el seu preu màxim no podrà ser superior al del mig menú (incloent pa, beguda i postres o cafè).

Aquests preus s'entenen únicament per al personal del CTFC, per la resta d'usuaris els preus els determinarà lliurement l'adjudicatari.

Els cafès amb llet i tallats inclourà, a sol·licitud de l'usuari, la possibilitat d'escollir entre llet d'origen animal o alternatives de begudes vegetals.

Pel que fa als entrepans i pastisseria i brioixeria, l'adjudicatari podrà afegir fins a 0,5 € per producte, al preu que haurà ofert, quan ofereixi una opció d'entrepà o pasta sense gluten.

2.5. Servei de càtering

L'empresa concessionària haurà d'oferir, amb caràcter prioritari, els serveis de càtering, coffee break i altres serveis de restauració que li siguin sol·licitats pel CTFC en el marc de les

seves activitats institucionals, científiques o de representació, mentre el CTFC no procedeixi a la licitació d'aquest servei.

La concessionària haurà de garantir que aquests serveis es presten amb uns estàndards adequats de qualitat, puntualitat i professionalitat, i amb uns preus ajustats al mercat i coherents amb l'oferta general del restaurant. El CTFC no adquireix cap compromís de volum mínim de comandes.

En cas que, per causes justificades, la concessionària no pugui assumir un servei sol·licitat pel CTFC, haurà de comunicar-ho de manera motivada i immediata.

Les necessitats de servei de càtering seran comunicades amb una antelació mínima de quatre dies hàbils fins a 15 comensals i de 10 dies hàbils en la resta de casos.

2.6. Neteja i manteniment:

L'adjudicatari serà responsable de la neteja diària i del manteniment en perfecte estat de conservació i funcionament de totes les instal·lacions i equipaments del restaurant.

També haurà de complir amb les normatives higiènic-sanitàries vigents.

2.7. Personal:

El personal de servei ha de posseir la formació requerida per a l'exercici de les seves funcions, amb especial èmfasi en la manipulació d'aliments i l'atenció al client.

Durant la prestació ordinària del servei, l'empresa haurà de disposar com a mínim d'un cuiner, amb una experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració, i un cambrer, amb una experiència mínima de 2 anys al sector de la restauració, tots dos adscrits a l'execució del contracte.

L'adjudicatari està obligat a assegurar condicions laborals equitatives i a complir rigorosament amb la normativa laboral vigent aplicable als seus treballadors/es.

2.8. Condicions de les instal·lacions:

Les instal·lacions del restaurant seran entregades en perfecte estat de conservació i hauran de ser mantingudes en aquestes condicions per part de l'adjudicatari.

Qualsevol millora o modificació que es pretengui realitzar haurà de ser prèviament aprovada pel CTFC i quedarà en propietat del CTFC una vegada finalitzat el contracte, sense possibilitat de compensació.

Amb la signatura del contracte es formalitzarà un inventari dels equips, l'utillatge i el mobiliari existents al restaurant, els quals l'adjudicatari haurà de reposar a la finalització del contracte en cas que s'hagin malmès o s'hagin perdut.

2.9. Subministraments

En relació amb els subministraments imprescindibles per a l'execució de les prestacions objecte del present contracte, el concessionari assumirà l'obligació de subscriure i formalitzar,

sota la seva exclusiva titularitat, els contractes corresponents als subministraments d'energia elèctrica, gas, telefonia i internet, responsabilitzant-se plenament de les condicions i obligacions derivades d'aquests durant tot el període de vigència de la concessió.

L'adjudicatari assumirà totes les despeses generals, de manteniment, gestió i subministrament necessàries per, i vinculades a, l'explotació del servei.

Pel que fa al contracte de subministrament d'energia elèctrica, el concessionari es compromet a mantenir, almenys en un dels sis (6) termes de potència un mínim de 43,648 kw durant tota la vigència de la concessió, comunicant qualsevol variació o modificació, amb antelació, al CTFC, per tal de convalidar i aprovar-la.

La calefacció de les instal·lacions anirà a càrrec del CTFC. Pel que fa al subministrament d'aigua i a la taxa de recollida de deixalles, aquests seran refacturats a preu de cost per part del CTFC de manera trimestral.

2.10. Inici de la prestació del servei

L'adjudicatari haurà d'iniciar efectivament la prestació del servei objecte de la concessió en el **termini màxim de dos mesos** des de la data de notificació de l'adjudicació del contracte. L'incompliment injustificat d'aquest termini tindrà la consideració d'incompliment essencial i podrà donar lloc a la imposició de penalitats o, si escau, a la resolució del contracte.

Durant aquest termini, l'adjudicatari haurà de dur a terme totes les actuacions preparatòries necessàries per garantir l'inici del servei, incloent, entre d'altres, la planificació operativa, la contractació del personal necessari, la formalització dels subministraments que corresponguin, l'adquisició dels materials necessaris i qualsevol altra actuació imprescindible per assegurar el correcte funcionament del restaurant des del primer dia de prestació.

3. DESCRIPCIÓ DE LES TASQUES OBJECTE DE CONTRACTE

L'adjudicatari haurà de prestar els serveis de gestió i explotació del restaurant "Can Mascaró", incloent-hi:

3.1. Gestió operativa:

- Organització i supervisió de les operacions diàries del restaurant.
- Contractació, formació i gestió del personal necessari per a l'operació del servei.
- Manteniment de la qualitat del servei, assegurant la satisfacció dels clients.

3.2. Elaboració i servei d'àpats:

- Preparació i servei d'àpats diaris amb opcions saludables i variades.
- Servei de begudes calentes i fredes.
- Servei de càtering per a esdeveniments especials organitzats pel CTFC.
- L'empresa concessionària ha de vetllar per la qualitat del servei i dels aliments que ofereix. Ha de garantir la seguretat alimentària en tots els procediments de l'activitat.

3.3. Neteja i manteniment:

- L'empresa concessionària serà responsable de mantenir en bon estat de neteja els espais cedits per a l'explotació del servei, incloent la neteja interior dels espais, així com els vidres interiors i exteriors, independentment del grau de dificultat. Els sanitaris seran netejats com a mínim dues vegades al dia i es mantindrà un registre visible d'aquesta neteja, exposat en el propi lavabo.
- És també responsabilitat de l'adjudicatari mantenir en bon estat de neteja les zones exteriors, com ara les terrasses, en conformitat amb els indicadors esmentats anteriorment. Per a això, el CTFC es reserva el dret de verificar l'estat de neteja amb l'empresa contractada en aquell moment per a controlar la qualitat del servei de neteja.
- Neteja diària de les instal·lacions, incloent la cuina, el menjador, els lavabos, i les zones comunes. La neteja requerida per a l'operació dels locals i instal·lacions s'haurà de dur a terme de manera que no ocasioni incomoditats als usuaris.
- Manteniment dels equipaments del restaurant en bon estat de funcionament.
- Serà responsabilitat de l'adjudicatari la instal·lació i manteniment del mobiliari específic de les terrasses.
- Els productes de neteja utilitzats a les cuines, als rentaplats, etc., han de complir amb la normativa vigent de seguretat i han de ser respectuosos amb el medi ambient.
- El concessionari ha de retirar de manera contínua els residus i ha de gestionar adequadament la recollida i la separació dels residus (vidre, paper i cartró, matèria orgànica, olis i envasos, i els que es puguin determinar per normativa en un futur).
- El concessionari ha de gestionar els residus que no es recullen a través del servei de recollida domiciliària (residus d'aparells elèctrics i electrònics, mobiliari, restes d'obres menors, palets...) generats a les instal·lacions del servei.
- El concessionari s'ha de fer càrrec dels residus especials i els envasos de productes especials (olis minerals derivats d'operacions de manteniment, detergents i altres productes químics caducats, filtres de campanes d'extracció...) generats a les instal·lacions en què presta el servei d'acord amb la normativa vigent i en la mesura que siguin habituals en l'activitat de restauració.
- Pel que fa al manteniment normatiu dels equipaments i instal·lacions aniran a càrrec del concessionari, excepte el manteniment normatiu dels extintors que aniran a càrrec del CTFC, que posteriorment refacturarà els costos al concessionari després de cada actuació.
- De la mateixa manera està prevista una neteja semestral dels desguassos, en funció de la intensitat de l'ús de les instal·lacions, pel que fa als greixos i olis de la cuina. Aquest servei serà efectuat pel CTFC i refacturat al concessionari. S'estima un cost de 300 € per servei.

3.4. Relació amb els clients:

- Atenció al client amb amabilitat i professionalitat.
- Gestió de queixes i suggeriments dels clients de manera efectiva i proactiva.
- És requisit obligatori tenir disponibles els fulls de reclamació oficials i anunciar-ho mitjançant el rètol corresponent.

3.5. Gestió de subministraments:

- Compra i gestió de matèries primeres necessàries per a l'operació del servei.
- Garantir i promoure l'ús de productes frescos i de temporada.
- Gestió de l'estoc i control de qualitat dels productes subministrats.

3.6. Sostenibilitat i responsabilitat social:

- Implementar pràctiques sostenibles en la gestió del restaurant, incloent la reducció de residus, reciclatge i ús de productes ecològics.
- Promoure iniciatives que fomentin la responsabilitat social, com la col·laboració amb productors locals i la donació d'excedents alimentaris a organitzacions benèfiques.

Aquestes tasques han de ser executades amb la màxima diligència i professionalitat, assegurant la satisfacció dels usuaris del restaurant "Can Mascaró".

4. CONDICIONS DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ

4.1. Menú

L'empresa concessionària haurà d'oferir obligatòriament un menú diari complet (amb una varietat de primers plats, segons plats i postres (o cafè), pa i beguda) i una opció de mig menú (1 plat a triar lliurement entre els primers o els segons plats del menú, pa, postres o cafè i beguda). De manera opcional, l'adjudicatari podrà oferir també servei de carta, plats combinats, amanides completes i altres opcions similars. La dieta proporcionada haurà de ser suficient, variada i equilibrada, conforme als estàndards nutricionals establerts.

Es valoraran positivament les ofertes de plats amb productes de proximitat i de certificació ecològica inclosos com a plats del menú del dia o bé com a menú a part, la utilització d'aliments amb un nivell baix de preparació i transformació i les ofertes de plats en què es prioritzi la qualitat de l'aliment. Aquests aspectes seran valorats per la mesa de contractació en el marc de la memòria tècnica i, si escau, l'entrevista (Sobre B), d'acord amb els criteris qualitatius establerts al Plec de Clàusules Administratives Particulars, sense que en cap cas es pugui incloure a la memòria tècnica cap import econòmic ni dada de la qual es pugui deduir directament o indirectament l'oferta econòmica.

4.2. Dietes especials

Cal que l'empresa concessionària adopti les mesures necessàries per cobrir les necessitats de dietes especials, garantint així la inclusivitat i el respecte a les necessitats individuals dels usuaris, com a mínim en els casos de:

- **Opcions per a celíacs:** Que exclogui qualsevol tipus de gluten, complint estrictament amb les normatives sanitàries i els protocols establerts per a l'elaboració i servei d'aliments lliures de gluten.
- **Opcions per a intolerants a la lactosa:** Que prevegi opcions sense lactosa, substituint els productes làctics convencionals per alternatives adequades.
- **Opcions veganes i vegetarianes.**

L'empresa concessionària haurà d'implementar procediments rigorosos per assegurar que aquestes dietes especials es gestionen adequadament, incloent la segregació adequada dels aliments durant l'emmagatzematge i la preparació, així com la disponibilitat d'informació clara i detallada per als usuaris sobre els ingredients i possibles al·lèrgens presents en els plats servits.

4.3. Esmorzars

Pel que fa als esmorzars, es requerirà oferir diverses opcions que inclouen entrepans, cafès i sucs, així com un assortiment de productes de fleca i pastisseria com croissants, magdalenes, dònuts, entre altres opcions d'esmorzars. Hi haurà d'haver la disponibilitat de pa integral.

S'hauran d'oferir diverses opcions de llet com ara llet sencera, semidesnatada, begudes vegetals (de civada, soja, ...).

4.4. Cafè i qualitat requerida

L'adjudicatari estarà obligat a subministrar un cafè de qualitat excel·lent.

El cafè subministrat haurà de ser mòlt al moment, de torrat natural i de qualitat superior.

L'adjudicatari haurà de garantir que el producte ofert manté aquestes característiques, assegurant així una experiència satisfactòria per als usuaris del servei.

4.5. Espais

- Terrassa coberta.
- Terrassa-jardí.
- Menjador de primera planta.
- Menjador de segona planta. Caldrà que una part de la segona planta estigui reservada, i delimitada físicament, a plena disposició per al CTFC, quan així es requereixi pel CTFC amb la mínima antelació de 48h.

5. LOCALS I BÉNS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI

Per a la gestió del servei, el CTFC facilita a l'adjudicatari l'ús del local i dels béns mobles identificats als annexos 1 (Plànols), 2 (Vídeo de les instal·lacions) i 3 (Inventari), respectivament, mantenint-ne la titularitat.

5.1. Adequació i modernització del local:

Qualsevol obra d'adequació, reforma i modernització del local que l'adjudicatari desitgi emprendre serà a càrrec seu, excepte aquelles que formen part de l'import que el CTFC destina a millores i estan presents en els plecs. Aquestes actuacions requereixen l'autorització prèvia del CTFC, que determinarà els paràmetres a seguir i informarà l'adjudicatari. En cas necessari, l'adjudicatari haurà d'obtenir les llicències municipals pertinents per a la realització d'aquestes obres. Les obres, reformes, etc. que porti a terme d'adjudicatari quedaran en propietat del CTFC a la finalització del contracte, sense cap contraprestació.

5.2. Cessió d'ús de béns mobles:

5.2.1. Pel que fa a l'explotació del servei de restaurant, el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya cedeix l'ús dels béns mobles enumerats a l'inventari de l'annex 3. Aquests béns han de ser destinats exclusivament per a la prestació del servei i es troben en condicions de conservació i funcionament adequats per a aquest propòsit.

5.2.2. Pel que fa als equips de treball, l'adjudicatari pot incorporar al restaurant els materials que consideri oportuns i adequats per millorar la prestació del servei. En finalitzar el contracte, el contractista té el dret de retirar aquests elements incorporats, sempre que aquesta retirada no comporti cap mena de perjudici o deteriorament del local o de les instal·lacions fixes.

No obstant això, el concessionari estarà obligat a retirar aquests elements si el CTFC ho considera necessari i ho requereix.

5.2.3. El concessionari proporcionarà el material, la vaixella addicional, els estris i, en general, tots els materials necessaris que no figurin a l'inventari per a dur a terme l'explotació de la concessió del restaurant. Aquest material pertany al concessionari i no serà considerat com una inversió en el marc d'aquest contracte. A títol merament exemplificatiu, i no exclusiu, aquest material inclou:

- Màquines registradores, equips informàtics, electrònics i màquines expenedores de tiquets.
- Maquinària o utensilis necessaris o recomanables per assegurar, mantenir o millorar les condicions higièniques del personal, dels magatzems, de la cuina, etc.
- Material amb la marca de l'empresa concessionària (senyalització, vinils, paraments).
- Material auxiliar necessari (*vaixella, cristalleria, coberts, estris de cuina, petits electrodomèstics, cortines, vinils i qualsevol altre material fungible o susceptible de deteriorament ràpid*) que el concessionari ha d'aportar per a l'explotació.

5.3. Manteniment i conservació del local, dels aparells i d'altres elements.

5.3.1. El concessionari ha de fer, a càrrec seu, els manteniments correctius del local, de les instal·lacions i de l'equipament objecte de la concessió, a excepció de les reparacions que superin individualment la suma de **1.000 € (IVA no inclòs)**, relacionades amb l'equipament l'ús del qual se cedeix, a excepció d'aquelles despeses degudes a un mal ús o negligència per part del concessionari.

5.3.2. Les tasques correctives s'han de fer permanentment sobre les instal·lacions, reparant o substituint els elements deteriorats i proposant sistemàticament la introducció de reformes, a les quals es puguin sotmetre les instal·lacions, basades en els avanços tecnològics aplicables a aquest camp.

5.3.3. El manteniment normatiu o reglamentari de les instal·lacions i equipaments del local, incloent-hi, entre d'altres, les revisions periòdiques d'instal·lacions de gas i qualsevol altra revisió o inspecció exigida per la normativa aplicable, serà realitzat pel concessionari, que n'assumirà inicialment la gestió i contractació, excepte el manteniment normatiu dels extintors que seran efectuats pel CTFC i refacturats a preu de cost al concessionari amb

posterioritat a l'actuació. D'altra banda, el manteniment i les actuacions relatives als desaigües del local seran realitzats per la propietat, que repercutirà al concessionari l'import íntegre de les despeses corresponents mitjançant la seva refacturació.

5.4. Inventari inicial i final

Abans de l'inici de la concessió es formalitzarà una acta d'inventari dels béns i equipaments cedits.

A la finalització del contracte es verificarà l'estat dels béns i el concessionari haurà de retornar-los en condicions adequades de conservació i funcionament, excepte el deteriorament derivat de l'ús normal.

6. SUPERVISIÓ DE L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE, COORDINACIÓ I SEGUIMENT

Pel que fa a la metodologia de treball, el CTFC vetllarà per la correcta execució de la prestació del servei, prendrà les decisions pertinents i impartirà les instruccions necessàries per garantir l'adequada realització de la prestació acordada, dins del marc de les seves competències atribuïdes.

7. VISITA OBLIGATÒRIA A LES INSTAL·LACIONS

Les empreses licitadores hauran de realitzar una visita presencial a les instal·lacions abans de presentar la seva oferta. La data i hora previstes són les següents i seran comunicades a la plataforma de contractes del sector públic:

Hi haurà 6 opcions de visites en tres dies i horaris diferents:

- 9 de novembre de 2026 a les 11:00 h i a les 17:00 h.
- 16 de novembre de 2026 a les 11:00 h i a les 17:00 h.
- 23 de novembre de 2026 a les 11:00 h i a les 17:00 h.

La visita té caràcter obligatori atesa la singularitat de les instal·lacions, l'existència de béns cedits en ús i la necessitat que els licitadors coneguin adequadament les característiques reals de l'explotació objecte de la concessió.

Per sol·licitar la visita, els interessats hauran de dirigir la seva petició formal per correu electrònic a contractacio@ctfc.cat, abans del dia i hora de la visita.

8. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

L'òrgan de contractació designa les següents persones que assumiran el control i la coordinació de l'execució contractual amb l'empresa contractista per tal de tractar directament les qüestions relacionades amb el desenvolupament normal de les tasques indicades en aquest plec. Per tant:

1. Serà el gerent del CTFC o persona en qui delegui.
2. El responsable del contracte exercirà, entre d'altres, les funcions següents, d'acord amb l'establert als articles 62, 194, 195 i 311 LCSP:

a. *Supervisar l'execució del contracte i prendre les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta realització de la prestació, sempre dins de les facultats que li atorgui l'òrgan de contractació.*
b. *Adoptar la proposta sobre la imposició de penalitats.*
c. *Emetre informe que determini si el retard en l'execució és produït per motius imputables a l'empresa contractista.*
d. *Emetre l'informe d'avaluació final de la contractació que ha de servir per valorar els resultats aconseguits en relació amb els objectius previstos i avaluar els aspectes econòmics i pressupostaris i tècnics del contracte.*
e. *Donar les instruccions necessàries al contractista per poder interpretar correctament el contracte i que aquest s'executi amb subjecció al que s'estableix en el seu clausulat i en els seus plecs.*

9. LLOC PRESTACIÓ DEL SERVEI

La prestació del servei, objecte del present contracte, es desenvoluparà al Restaurant "Can Mascaró", propietat de l'ens contractant (Ctra. de St. Llorenç de Morunys, km 2 (direcció Port del Comte)), 25280 Solsona.

Marc Carrera i Massana
Gerent
Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya