

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER AL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT DEL MUSEU OLÍMPIC I DE L'ESPORT JOAN ANTONI SAMARANCH

EXPEDIENT NÚM. 201903

La Fundació Barcelona Olímpica (en endavant, FBO) és una fundació privada sense ànim de lucre, que entre les seves línies d'actuació destaca la gestió del Museu Olímpic i de l'Esport Joan Antoni Samaranch —ubicat a l'Av. de l'Estadi 60, 08038 Barcelona — i del Centre d'Estudis Olímpics i de l'Esport Joan Antoni Samaranch —ubicat a la Font del Gat—, ambdós espais municipals.

Dins l'espai del Museu Olímpic i de l'Esport Joan Antoni Samaranch la FBO disposa d'un espai destinat al servei de bar-restaurant freqüentat tant per visitants del museu com per personal de la FBO.

1. OBJECTE

L'objecte del present plec de prescripcions tècniques és establir les condicions de contractació de la concessió del servei de l'explotació del bar-restaurant del Museu Olímpic i de l'Esport Joan Antoni Samaranch, d'acord amb els horaris i condicions que s'especifiquen més endavant.

2. DURADA DEL CONTRACTE

La durada d'aquest contracte es fixa per a 2 anys, des de l'1 de juliol de 2019 fins al 30 de juny de 2021, o bé 2 anys des de l'endemà de la signatura del contracte si fos posterior.

La vigència del present contracte podrà prorrogar-se per mutu acord de les parts, manifestat expressament, fins a un màxim de 2 anys més. La FBO podrà formular la proposta de pròrroga amb un preavís de dos mesos abans de la finalització de la seva vigència inicial.

3. CONDICIONS ECONÒMIQUES

El cànon fix mínim establert és de 6.000,00 €/anuals (IVA exclòs) per la vigència de l'adjudicació en concepte de gestió i explotació de la totalitat dels serveis descrits en aquests plecs. Aquesta quantitat mínima podrà ser millorada a l'alça pels licitadors en les seves ofertes.

L'abonament del cànon fix es distribuirà en 12 mensualitats que es faran efectives, mitjançant transferència, dintre dels primers 15 dies posteriors a la data de la factura que la FBO emetrà a l'adjudicatari.

S'establirà també un cànon variable en funció de les activitats extraordinàries que es celebrin a les instal·lacions. Aquest cànon mínim serà del 10% de la recaptació/facturació d'aquests esdeveniments.

Així mateix, l'adjudicatari facturarà mensualment a la FBO els possibles consums per diferents conceptes que s'hagin realitzat i la FBO realitzarà el pagament mitjançant transferència en el termini legal vigent.

4. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS

L'adjudicatari queda facultat per utilitzar el local a la primera planta del Museu. L'espai destinat a bar-restaurant consta d'un total de 71,83 metres quadrats (veure planells annex 1).

Les instal·lacions es troben dotades del mobiliari i estris que es relacionen en l'annex 2 d'aquest plec. L'adjudicatari tindrà el ple dret d'ús sobre els equipaments destinats únicament a realitzar tasques de restauració. L'empresa adjudicatària haurà de garantir el bon ús d'aquest material.

Abans de la posada en funcionament del servei de bar-restaurant, la FBO i l'empresa adjudicatària realitzaran una inspecció del material per comprovar el seu estat i la seva qualitat, així com per validar aquell material que l'adjudicatari pugui aportar. Aquesta aportació de l'empresa adjudicatària serà únicament pel temps de durada del contracte i, una vegada finalitzada la seva vigència, podran ser retirats pel contractista.

En cas que l'adjudicatari porti nous equipaments, aquests hauran d'estar qualificats d'ús energètic eficient en el seu cas, i es requeriria l'autorització prèvia i per escrit de la FBO.

L'adjudicatari no podrà utilitzar altres espais diferents dels expressament habilitats sense prèvia autorització de la FBO. Igualment el mobiliari adscrit a cada espai no podrà ser utilitzat en espais diferents sense autorització de la FBO.

L'adjudicatari podrà utilitzar els espais d'emmagatzematge cedits per la FBO únicament i exclusivament per a guardar-hi materials, utilitatge, màquines i altres estris necessaris per a la prestació del servei.

La FBO podrà dur a terme les comprovacions i inspeccions que estimi oportunes en els espais o instal·lacions cedides a l'adjudicatari i quan observi desperfectes li podrà exigir llur reparació, en el cas que es tractés d'equips, maquinària o mobiliari al seu càrrec.

Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari realitzarà un inventari al seu càrrec conforme les instal·lacions i els espais cedits per la FBO es troben en el mateix estat en què se li van lliurar incloent, si és el cas, les millores que s'hi hagin realitzat i obligant-se a abonar els desperfectes que li hagués ocasionat.

5. PERSONAL

L'adjudicatari està obligat a complir, de manera especial, la normativa sobre successió d'empresa regulada a l'Estatut dels Treballadors i de subrogació de treballadors/es prevista als convenis col·lectius del sector, i específicament del Conveni col·lectiu del sector de la Indústria d'Hosteleria i Turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 7900275011992).

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la disponibilitat del personal necessari per cobrir l'objecte d'aquesta licitació amb personal qualificat, durant el temps que duri l'adjudicació de manera que es formi un equip capaç de cobrir tot el servei. Tot el personal necessari per a la prestació dels serveis objecte del present contracte serà contractat per l'empresa adjudicatària.

En cap cas aquest personal tindrà vinculació ni jurídica ni laboral amb la Fundació Barcelona Olímpica.

L'adjudicatari haurà de garantir que el seu personal tingui un tracte correcte amb el públic i amb les persones dependents del centre on es realitza el servei, així com bona presència, educació i un aspecte correcte d'higiene personal.

Tot el personal destinat al servei utilitzaran roba adequada a l'activitat i exclusiva per a la permanència en el local i el contacte amb els aliments, en perfecte estat de conservació i netedat.

Tot el personal del servei haurà de complir la normativa vigent sobre manipulació d'aliments.

En cap moment podran prestar servei en el local persones afectades de malalties contagioses ni tan sols les de caràcter lleu, ni amb ferides que estiguin degudament protegides, per tal d'evitar propagacions per contaminació dels aliments.

La FBO es reserva el dret de recusar, per escrit i forma motivada, el personal de l'empresa adjudicatària que presenti una actitud incorrecte o inapropiada o per qualsevol altra causa incompatible amb la correcta prestació del servei.

L'adjudicatari complirà les disposicions legals i reglamentàries aplicables, en particular les de caràcter tècnic i sanitari referides a les instal·lacions i als aliments, i les higièniques i sanitàries respecte dels seus empleats.

De manera prèvia a l'inici de l'execució del contracte l'adjudicatari està obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta en la Seguretat Social, les mutualitats laborals o autònoms segons pertorqui. Durant la vigència del contracte, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament a la FBO i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta al dret.

L'empresa adjudicatària haurà de coordinar les seves tasques amb la resta de personal que presti serveis en el mateix espai, sempre amb absoluta coordinació amb el responsable del contracte.

6. HORARIS DEL SERVEI

L'adjudicatari es responsabilitzarà de l'obertura i tancament del bar-restaurant ajustant-se a l'horari d'obertura del Museu que s'indica a continuació:

Mesos d'octubre a març (anomenat Horari d'hivern):

- Dimarts a dissabte, de 10:00 a 18:00 hores.
- Diumenges i festius, de 10:00 a 14.30 hores.

Mesos d'abril a setembre (anomenat Horari d'estiu):

- Dimarts a dissabte, de 10:00 a 20:00 hores.
- Diumenges i festius, de 10:00 a 14.30 hores.

El Museu romandrà tancat els dies 1 de gener, 1 de maig, 25 i 26 de desembre.

Es valorarà l'obertura del bar-restaurant els dilluns, en horari de 10 a 17h.

Excepcionalment, l'hora de tancament es pot avançar en mitja hora si es dona el cas que no hi ha cap usuari en el local i aquest està en les òptimes condicions de neteja per a l'obertura del dia següent.

En situacions que el servei hagi de variar el seu horari l'adjudicatari haurà d'avisar i demanar l'autorització a la FBO.

La FBO es reserva el dret d'ampliar, reduir i modificar els horaris objectes de la prestació dels serveis del present plec. En aquest cas la FBO s'obliga a comunicar-ho al adjudicatari amb una antelació suficient a fi i efecte de poder garantir l'organització del servei.

L'adjudicatari resta obligat a cobrir, o eliminar el servei corresponent, segons escaigui, sempre dintre dels marges legals establerts, que en qualsevol cas, no afectarà al preu ofert per part de l'adjudicatari del servei.

7. CONDICIONS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

Al marge de les obligacions previstes en el plec de clàusules administratives, l'adjudicatari dels serveis es compromet a complir les següents condicions inicials per tal de garantir la correcta cobertura dels serveis, segons les directrius marcades per aquest Plec:

7.1. L'activitat de bar-restaurant desenvolupada per l'empresa adjudicatària tindrà caràcter d'exclusivitat al Museu.

Pel que fa a les activitats pròpies de la FBO que es portin a terme a les instal·lacions, l'adjudicatari tindrà prioritat a l'hora de prestar serveis addicionals com ara càterings o similars.

7.2. L'execució del contracte es realitza a risc i ventura de l'empresa adjudicatària. Aquesta no tindrà dret a indemnització per causes d'avaries, pèrdues o perjudicis ocasionats en l'explotació del servei.

7.3. L'empresa adjudicatària es compromet a facilitar un número de telèfon de contacte durant tota la durada del servei a disposició de la FBO per a notificar incidències de qualsevol tipus que es puguin produir.

7.4. L'empresa adjudicatària serà responsable del pagament als seus proveïdors, sense responsabilitat alguna per part de la FBO.

7.5. La FBO queda exonerada de tota responsabilitat penal, civil, fiscal, laboral i administrativa, tan directa com subsidiària, pels actes i els contractes que l'adjudicatari realitzi i atorgui, en relació a l'objecte de la concessió.

7.6. Qualsevol acció publicitària i de comunicació que vulgui fer l'empresa adjudicatària haurà de ser aprovada per part de la FBO.

7.7. L'empresa adjudicatària no podrà instal·lar a l'interior del recinte del bar-restaurant cap classe de màquina de joc o atzar.

7.8. Tots els productes subministrats hauran de complir amb la normativa vigent que sigui d'aplicació als mateixos, donant compliment a les condicions d'higiene, qualitat i seguretat alimentària legalment estipulades.

7.9. La FBO podrà utilitzar les instal·lacions objecte d'aquest contracte per a la realització d'activitats culturals, educatives o socials, prèvia comunicació a l'adjudicatari amb una antelació mínima de 48 hores, i amb la deguda coordinació entre ells a l'objecte de no interferir en les activitats prèviament programades.

7.10. L'empresa adjudicatària haurà de deixar lliure, vacu i a disposició de la FBO, en el termini màxim de 15 dies des de la finalització del contracte, si s'escau, les instal·lacions, el material i els béns objecte d'aquesta concessió.

8. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

8.1. Prestar el servei amb continuïtat i regularitat, com a mínim, durant els dies i l'horari que s'indiquen en el Plec de Prescripcions Tècniques.

8.2. Admetre el benefici del servei a totes les persones usuàries o visitants del Museu que ho sol·licitin, d'acord amb la normativa vigent en la matèria.

8.3. Permetre l'accés lliure i gratuït als lavabos que disposa el local.

8.4. Disposar d'un llibre de reclamacions per a la utilització dels usuaris del servei, amb tots els fulls numerats i rubricats i amb la diligència d'obertura corresponent.

8.5. Fer constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.

8.6. Fer constar en lloc visible la prohibició de fumar en el bar-restaurant.

8.7. Disposar d'un sistema de control financer informatitzat amb la finalitat de registrar totes les operacions comercials que es produeixin en el marc del servei, sense cap mena d'excepció. Exceptuant possibles casos d'error evident en la seva manipulació, els registres informàtics seran la base càlcul de les caixes diàries.

8.8. Satisfer puntualment el cànon en la quantitat que resulti de l'adjudicació, de la manera establerta en aquest plec.

8.9. Tramitar les autoritzacions i llicències que es requereixin per a la realització del servei. Aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària tots els impostos i taxes que gravin l'activitat.

8.10. Disposar del servei a l'usuari de xarxa WIFI.

8.11. Utilitzar materials de parament de taula no rebutjables ni d'un sol ús, llevat dels tovallons que podran ser de paper.

8.12. Mantenir en perfecte estat d'higiene, d'ordre i de conservació, el local, els equipaments, el mobiliari i els utilatges de cuina i servei. L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la neteja de la barra, la cuina i de tota la dotació del bar-restaurant.

8.13. Disposar d'un lloc separat per a l'emmagatzematge de residus o escombraries, que disposarà de recipients de fàcil neteja i desinfecció, que s'evacuaran diàriament. El concessionari haurà de retirar d'una manera continuada les deixalles i adequar la recollida i la selecció de residus (vidre, paper, cartró, matèria orgànica, olis i plàstics). A aquest fi, el concessionari haurà de gestionar la instal·lació dels contenidors corresponents en una zona allunyada del públic.

8.14. L'adjudicatari haurà de demanar permís amb suficient antelació a la direcció de la FBO, prèvia comunicació al responsable d'activitats i actes de la FBO, per a realitzar qualsevol activitat extraordinària que es vulgui dur a terme en les instal·lacions objecte d'aquesta licitació. A aquests efectes s'haurà de presentar sol·licitud detallant les característiques de l'activitat, com ara: horari, espai sol·licitat, assistents, tipus de servei, altres especificitats. En cap cas, el desenvolupament de l'activitat podrà perjudicar el funcionament ordinari del Museu i/o de la Fundació; en especial, referent al nivell de música, als accessos, etc.

8.15. L'adjudicatari s'haurà de fer càrrec del cost de manteniment preventiu dels equips de refrigeració del bar-restaurant (Sota mostrador 4 portes, sota mostrador 2 portes, nevera alta i boteller). El cost previst és de 280,00 euros + IVA trimestrals.

9. RESPONSABILITAT DE L'ADJUDICATARI

L'adjudicatari haurà de respondre dels danys i perjudicis que, per raó de la prestació del servei, siguin causats a la FBO o a tercers, abonant a càrrec seu les indemnitzacions que corresponguin i, per aquest motiu, haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil a tercers, durant tota la vigència del contracte, la qual n'exhibirà l'original així com la justificació d'estar al corrent del seu pagament.

L'adjudicatari serà l'únic responsable davant els organismes competents per a qualsevol possible irregularitat en la salubritat d'aliments i begudes o de qualsevulla altra mena.

En cas que la FBO es vegi perjudicada per qualsevol incidència (penal, civil, administrativa, laboral i/o mediàtica) que sigui per la mala praxis o responsabilitat directa de l'adjudicatari, tindrà plena legitimitat per iniciar acció de repetició contra el propi adjudicatari, qui haurà de cobrir els danys i perjudicis causats.

10. OFERTA DE SERVEIS I PRODUCTES

L'oferta de serveis i productes del bar-restaurant haurà de ser diversificada i haurà d'incloure com a mínim:

- Esmorzar: entrepans, pastisseria.
- Dinar: menú del dia oferint primer plat, segon plat i postres (menú complet) i un menú reduït.
- Begudes: cafè, infusions, cerveses, refrescos, vi i sucs.

11. PREUS

El servei de bar-restaurant té com a principals destinataris els visitants del Museu. La llista de preus màxims orientativa s'adjunta en l'annex 3 d'aquest Plec.

Sobre aquest preus, l'empresa pot presentar millores. Els preus hauran de ser aprovats per la FBO. Els preus s'hauran de mantenir durant la vigència del contracte.



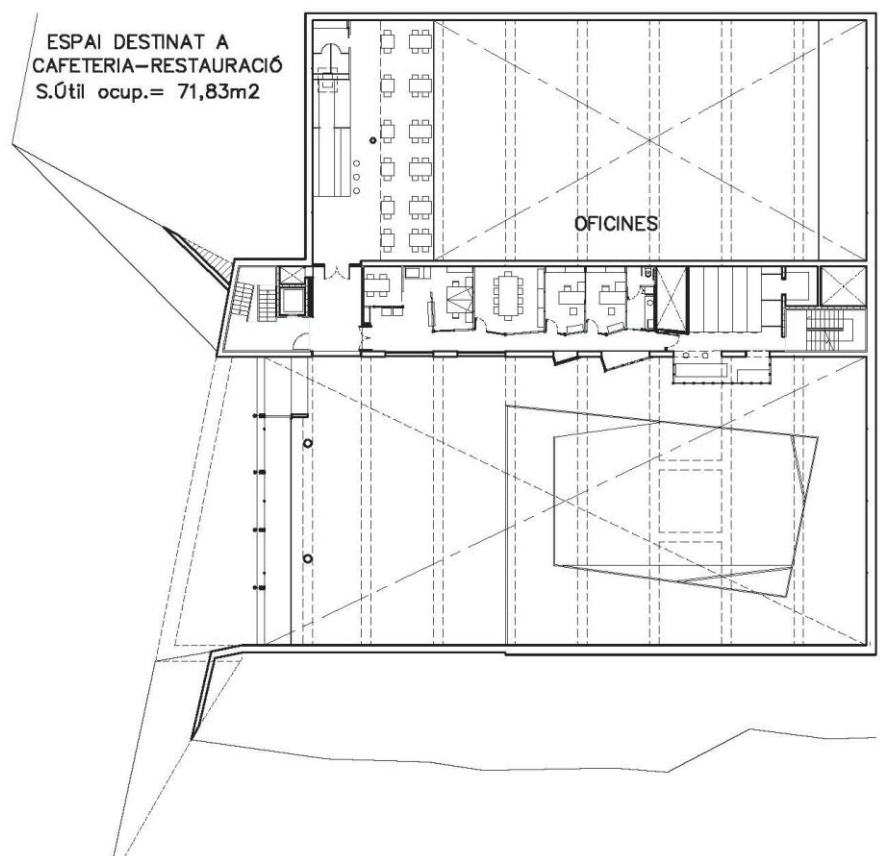
L'empresa adjudicatària haurà de disposar, en lloc visible, la llista de preus que inclogui tots els articles oferts en els idiomes català, castellà i anglès.

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir com a mínim, un descompte del 10% sobre el preu de venda, al personal treballador del Museu, tant de la FBO com de les empreses operadores.

ANNEX 1

Situació general dels espais del bar-restaurant

NIVELL + 1 (102.95)



ANNEX 2

Inventari

- Taula de marbre potes de fusta de 2.2 x 0.8 m - 3 unitats
 - Taula de marbre potes de fusta de 0.8 x 0.8 m – 8 unitats
 - Taula de marbre potes de fusta de 1.5 x 0.4 m – 8 unitats
 - Tamborets alts de fusta de 0.76 m d'alçada – 5 unitats
 - Cadira tipus tamboret de 0.45m d'alçada – 38 unitats
 - Barra de fusta i marbre de 4.2 m lineals
-
- Làmpades tipus campana 54 unitats
 - Làmpades tipus llàgrima 20 unitats
-
- Campana d'extracció central d'acer inoxidable amb aportació d'aire, equipada amb filtres, safata recull greixos i plenum d'extracció de 1,8 x 1,1 m
 - Cuina elèctrica d'inducció de 2 focs amb moble. 03 x 0.55 m
 - Planxa elèctrica de crom amb moble de 1.2 x 0.8 m
-
- Descalcificadora de agua modelo A-Star/18 Mesures: Alt: 762 x Fons 540 x Ample 368 mm
-
- Rentaplats SAMMIC P-41 Cistella 0.4x0.40 m. Mesures: Alt: 710 x Fons 535 x Ample 470 mm
-
- Nevera alta cuina 2.1 x 0.8 x 0.7 m
 - Equip frigorífic darrera barra format per 3 unitats de condensadores hermètiques independents instal·lades a distància i evaporador de tir forçat. Dues d'un metre cúbic de capacitat i una alta de 4 portes de 0.9 d'alçada per 1.8 m d'amplada. Totes tres integrades al moble d'acer inoxidable.
 - Boteller a la barra de 3 portes de 2 x 0.65 m amb unitat condensadora hermètica instal·lada a distància i evaporador de tir forçat.

ANNEX 3

Llista de productes i preus màxims

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir diàriament, com a mínim, dos tipus de menú: un menú complet i un menú reduït. La dieta ha de ser suficient, variada i equilibrada.

El menú complet constarà de primer plat, segon plat, pa, postres i beguda. Tant el primer plat com el segon s'han de poder triar d'una oferta mínima de tres plats. El menú reduït o mig menú serà d'un únic plat a escollir entre tres propostes, pa, postres i beguda.

La llista de preus (IVA inclòs) màxims orientativa és:

MENÚ DIARI	PVP
Menú complet	13,50€
Menú reduït	9,95€
CAFÈ I INFUSIONS	
Cafè sol	1,40€
Cafè amb llet	1,60€
Tallat	1,50€
Té / infusions	1,65€
AIGUA, REFRESCS i CERVESA	
Beguda Cola, Beguda de Té, Taronja / Llimona, Tònica, Isotònica, etcètera. (primeres marques)	3,00€
Sucs	2,50€
Bitter	2,50€
Beguda de Cacau	2,50€
Aigua Mineral, Ampolla 1,5l	3,00€
Aigua mineral, Ampolla 50cl	2,00€
Cervesa Ampolla mida 33 cl	3,00€
Cervesa sense alcohol Ampolla mida 33cl	3,00€
Cervesa barril mida 33 cl	3,00€
ENREPANS CALENTS	
Truita de patates	4,00€
Frankfurt	4,00€
Hamburgueses	6,00€
Botifarra	4,50€
Llom amb formatge	5,00€
ENTREPANS FREDS	
Fuet, pernill dolç, pernill salat, formatge, xoriço, etcètera.	4,00€
Tonyina	3,50€
BRIOXERIA	
Croissant	2,00€
Croissant amb xocolata	2,25€
Magdalena	2,00€
Magdalena amb xocolata	2,25€
APERITIUS	
Bossa patates xips 40 – 50gr.	2,00 €
Olives	2,00€
SUMATORI TOTAL :	97,60 €