

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

DEL CONTRACTE DE LLOGUER DE LA CAFETERIA DEL PALAU DE LA MÚSICA CATALANA

Ref: PMC 006/2019

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest procediment és el lloguer de les instal·lacions del Palau de la Música Catalana destinades a l'explotació del servei de restauració d'aquest establiment, tal i com s'especifica en el present document de Prescripcions Tècniques.

Aquest document tracta de definir i regular les competències, així com de garantir el servei de restauració ofert a la cafeteria del Palau de la Música Catalana amb una qualitat d'acord amb l'entitat i a uns preus competitius.

L'entitat contractant és la Fundació Orfeó Català-Palau de la Música Catalana (en endavant, la "Fundació"), la qual actua en nom propi i en virtut, també, dels compromisos assumits amb l'associació Orfeó Català, propietària de les instal·lacions i espais objecte d'arrendament.

2. ORGANITZACIÓ DELS SERVEIS

Les instal·lacions i l'àmbit dels serveis objecte de les presents Prescripcions Tècniques són els espais de la cafeteria i de la plaça (terrassa) del Palau de la Música Catalana, així com a qualsevol altre espai del Palau de la Música Catalana en els que, a petició de la Fundació, s'hagin de prestar els serveis referits.

A efectes il·lustratius, s'adjunta com a Annex núm. 1 un planell amb els espais del Palau de la Música Catalana en els que es podran prestar els serveis objecte de les presents Prescripcions Tècniques.

Les Prescripcions Tècniques contingudes en aquest document tenen la consideració d'exigències mínimes i no exclouen qualsevol altra actuació necessària per al compliment de les finalitats del servei.

A títol enunciatiu i no limitatiu, el servei de *cafeteria* i restauració que es podrà prestar en els espais objecte d'aquest contracte consistirà en les següents prestacions i consideracions:

2.a Servei de cafeteria i restauració al *foyer* i a la terrassa:

El servei de cafeteria s'oferirà als visitants del Palau de la Música Catalana i serà a taula i a les barres que estan distribuïdes per la zona del *foyer* i terrassa, segons el desig del client. El servei serà continuat durant tot l'horari d'obertura del Palau, entenent que l'inici i el tancament de l'activitat de restauració es realitzarà amb el temps suficient per atendre puntualment l'horari d'atenció al públic. En els casos que el Palau tingui esdeveniments fora de l'horari habitual d'obertura, la cafeteria haurà de romandre oberta segons l'horari que indiqui la direcció de la Fundació.

La recollida i neteja de l'espai i de les taules serà realitzada pel personal de l'adjudicatari i caldrà mantenir-les perfectament a punt en tot moment pel servei. Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària comptarà amb el personal necessari perquè aquesta tasca s'acompleixi .

2.b Horari d'obertura:

Amb caràcter general, l'horari d'atenció al públic ha de ser el mateix que el del Palau de la Música Catalana , de dilluns a diumenge, de 9 (potser per visites es podria començar alguns dies a les 8h.) a 24h o fins a final dels concerts. Malgrat això, es definiran uns horaris mínims pels diversos serveis a realitzar segons les necessitats de cada ocasió.

2.c Públic objectiu:

El servei de restauració s'ha d'adreçar al públic en general, malgrat que el públic objectiu del servei és aquell que assisteix a les diverses activitats i concerts programats al Palau de la Música i visites guiades.

Cal que la proposta de restauració s'adapti a cada tipus de públic, tenint en compte aspectes tals com la tipologia d'assistents als concerts programats, l'horari, la temporada i la climatologia de l'any, oferint productes adaptats a totes aquestes circumstàncies.

2.d Altre tipologia de públic i serveis especials:

Hi ha una tipologia de públic a qui s'ha d'oferir un tracte especial, i que s'ha de reflectir com a mínim en el preu especial dels serveis de cafeteria i restauració. Aquests grups són cantaires, treballadors, artistes i també membres de la mateixa Fundació/Associació Orfeó Català- Palau de la Música per a actes de caire intern (rodes de premsa, còctels per a concerts, etc.)

El servei de Cafeteria Bar, també s'haurà de donar en el moment que sigui precís a altes espais com:

- ✓ Barra de Bar d'artistes i camerinos, primer i segon pis de l'edifici annex.
S'oferirà el servei als artistes abans i després dels concerts.
- ✓ Barra de Bar del segon pis de la sala de concerts.
S'oferirà el servei al públic del concert, sempre que estigui obert el 2on pis.
- ✓ Barra de Bar de la Sala Millet
S'oferirà el servei al públic del concert, sempre que hi hagi mitja part al concert i que la Sala Millet estigui disponible.

2.e Qualitat de l'oferta:

La relació qualitat/preu de la oferta de productes ha de ser òptima i pròpia de la categoria d'un establiment singular, centenari, modernista, patrimoni mundial per la UNESCO, com és el Palau de la Música Catalana, a la vegada que variada, adaptada i assequible a totes les tipologies de públic.

Si la Direcció de la Fundació, en base als seus criteris, el criteri d'experts, o informació rebuda dels clients, arriba a la conclusió que aquesta relació qualitat/preu no és l'òptima i/o adequada ho comunicarà a l'adjudicatari per escrit. L'adjudicatari està obligat a seguir les indicacions que li marqui la Direcció de la Fundació amb la màxima urgència.

2.f Oferta de productes:

L'oferta de la Cafeteria Bar ha de cobrir les diferents necessitats del públic divers que té el Palau de la Música durant l'horari d'obertura:

- ✓ Cafeteria i bar durant tot l'horari.

- ✓ Esmorzars al matí.
- ✓ Aperitiu abans de dinar.
- ✓ Solucions per a un dinar ràpid.
- ✓ Berenars a la tarda.
- ✓ Fórmula ràpida per sopar al *Foyer* per als dies de concert, tant abans com després del concert en funció de l'horari d'aquest, (ex. un Pack concert amb 3 modalitats).

La Direcció de la Fundació gaudirà, en cas que l'adjudicatari no vulgui prestar el servei, del dret de distribuir esporàdicament, els productes d'alimentació i begudes en esdeveniments especials organitzats al recinte del Palau de la Música, sense que l'adjudicatari tingui cap dret a compensació per aquest fet (exemple determinats productes per Sant Jordi).

L'adjudicatari presentarà la seva proposta detallada d'oferta de productes segons el seu criteri, però determinats productes vindran fixats per la Direcció del Palau de la Música donat que la institució té tracte preferent amb algunes empreses, que s'identifiquen en el document Annex núm. 2. Els productes que no estiguin a la llista es pactaran entre l'empresa i l'adjudicatari.

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta específica d'oferta per a tot el personal que treballi al Palau de la Música Catalana i als seus cantaires, tant per esmorzar com per dinar, a un preu més reduït que el del públic.

Qualsevol canvi en l'oferta gastronòmica del servei de cafeteria, haurà de ser presentat per escrit a la Fundació i aprovat per la seva Direcció.

2.g Formes de pagament:

En les relacions amb s els usuaris dels serveis objecte de les presents Prescripcions Tècniques, s'admetrà com a pagament: les monedes corrents, targetes de crèdit i dèbit, i altres sistemes de pagament digitals.

És obligatori l'emissió del tiquet comprovant de pagament, amb els productes desglossats i el compliment de la normativa aplicable a la protecció de consumidors i usuaris.

2.h Preus:

Amb caràcter general, els preus dels productes oferts hauran de fixar-se seguint els criteris següents:

- ✓ És prioritari per al Palau de la Música Catalana que, la política de preus sigui plenament competitiva. El preus en general han de ser els de mercat de Barcelona en Cafeteries Bars similars en quan a entorn del establiment i/o finalitats del Palau de la Música amb una variació màxima de +/- 10%.
- ✓ L'IVA ha d'estar inclòs en el preu.
- ✓ Tots els preus hauran d'estar aprovats per la Direcció de la Fundació, així com també les variacions que es vulguin fer a l'hora d'introduir noves referències.
- ✓ Cada any es permetrà un increment general de preus que no podrà superar el percentual del IPC general. De tota manera aquest preus hauran de ser revisats i aprovats per la Direcció del Palau de la Música.

Els preus de l'oferta de cafeteria hauran de ser visibles en "Llistat de Preus", en català, castellà i anglès (com a mínim) i situats en un lloc visible. El disseny d'aquest "Llistat de Preus" hauran d'estar impresos a impremta i aprovats per la Direcció de la Fundació.

3. IMATGE DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les normes d'imatge, comportament i neteja pròpies del Palau de la Música Catalana i en particular les que es descriuen a continuació:

3a. Instal·lacions, espai i mobiliari:

Totes les instal·lacions, mobiliari, barres internes i externes afectades pel servei de cafeteria (bar, terrassa, cuina, càmeres frigorífiques, magatzems) i, sobre tot, aquelles on hi ha clients hauran d'estar netes i recollides en tot moment, en perfecte estat d'ús i funcionament de tal manera que la percepció del visitant i dels clients sigui de total satisfacció.

Tots els serveis es recolliran en acabar l'acte o actes que els motiven. Cap servei és recollirà l'endemà, sobretot els que afecten a espais tals com, camerinos, i serveis sol·licitats pel Palau de la Música. L'adjudicatari està obligat a realitzar les tasques de neteja de l'espai de la cafeteria i la terrassa abans, durant i després dels serveis.

S'estableix que a diari, un cop acabi l'activitat del Palau de la Música, hi haurà una neteja a fons que consistirà en: neteja de les cuines, neteja del *foyer* sencer, neteja de la plaça, neteja de la zona de la glorieta (barra *foyer*), neteja barra segon pis, neteja bar artistes, neteja del mobiliari interior i exterior.

L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar ni disposar d'altres zones o àrees diferents a les descrites sense la corresponent autorització, ni introduir elements de senyalització que puguin alterar la imatge i el disseny del Palau de la Música Catalana i de les seves activitats programades.

El material/mobiliari emprat pels diferents serveis oferts i que no són propietat de la Fundació i/o de l'Orfeó Català no podran quedar emmagatzemats a cap dels magatzems ni espais del Palau de la Música. L'empresa adjudicatària haurà de portar el material i un cop acabi el servei, l'haurà de retirar.

Si algun mobiliari o altre element propietat de la Fundació i/o de l'Orfeó Català es malmet, l'adjudicatària haurà de comunicar-ho a la Fundació i fer-se càrrec de la reparació o reposició de l'element.

3b. Personal subrogat. Personal contractat:

El personal que està actualment en contracte amb més de 4 mesos d'antiguitat s'haurà de subrogar al nou adjudicatari, a no ser que l'actual adjudicatari vulgui mantenir la relació laboral amb alguns treballadors. A aquests efectes, s'adjunta, com a Annex núm. 3, la relació dels llocs de treballs susceptibles de subrogació, juntament amb la informació que ha de permetre als licitadors avaluar les despeses laborals que implica aquesta subrogació (categoria, tipus de contracte, jornada, antiguitat, salari brut anual).

El personal contractat haurà de tenir la formació suficient per a realitzar el servei i les tasques assignades, així com la deguda capacitació i experiència que el lloc de treball requereix. Hauran d'acceptar i complir les normes de comportament que indiqui la Fundació, especialment en relació a l'atenció al públic. Tot el personal estarà obligat a donar un tracte agradable, respectuós, col·laborador i informatiu al públic i a la resta de treballadors de l'edifici.

La Direcció de la Fundació haurà d'aprovar la uniformitat del servei proposat per l'adjudicatari abans d'iniciar la activitat, aquest uniforme haurà d'estar en consonància amb el concepte de servei del Palau de la Música. Els uniformes hauran d'estar totalment nets i en perfecte estat.

El personal d'atenció directe amb el públic haurà de parlar correctament com a mínim català, castellà i anglès.

3c. Material:

L'adjudicatari haurà d'incloure en la seva oferta tècnica una proposta relacionada amb la imatge i la qualitat del servei (vaixella, tovalles, mobiliari, decoració...) que desitgi utilitzar en els serveis oferts.

L'adjudicatari se sotmetrà al criteri d'imatge que marqui la Direcció de la Fundació.

4. QUALITAT DEL SERVEI

Es valorarà especialment el compromís i la implicació personal de l'adjudicatari amb l'èxit del projecte; que treballi compromès amb els projectes del Palau: qualitat en la gastronomia, flexibilitat davant del client, tipus d'esdeveniment, temporada dels aliments, menjar sà.

També es valorarà la presència a diari i rapidesa en els serveis, direcció i supervisió del personal, interlocutor únic i directe amb la Direcció de la Fundació.

El servei haurà de ser àgil i ràpid per a cada concepte de restauració a fi que els clients quedin satisfets, per tant, a més de la formació rebuda per el personal, l'adjudicatari haurà d'aportar el nombre de personal suficient per a poder acomplir aquest objectiu.

El tracte i l'atenció al client sempre hauran de ser correctes, amables i educats, no es permetrà cap tipus de desconsideració vers als clients i visitants.

Per a poder controlar aquest aspecte es disposarà de 2 sistemes, que caldrà siguin comunicats degudament als visitants:

- ✓ Sistema de gestió de queixes: A través d'un formulari de queixes i suggeriments a disposició dels clients i que es lliurarà a la recepció del Palau.
- ✓ Amb l'existència del llibre de reclamacions a disposició del públic.

L'adjudicatari donarà resposta a les queixes en un termini màxim de 24h.

L'adjudicatari designarà una persona responsable, al seu càrrec, que estigui al capdavant del projecte i el dirigeixi, que serà l'interlocutor permanent amb la Fundació. També designarà un equip de professionals per cobrir el servei diari de cafeteria que ha de ser com a mínim:

- ✓ 1 encarregat (tot l'horari d'obertura)
- ✓ 3 cambrers
- ✓ 1 cap de cuina

L'adjudicatari haurà de disposar d'un magatzem addicional fora del Palau de la Música Catalana i dins l'àrea metropolitana de Barcelona per tal de emmagatzemar el material necessari pel bon desenvolupament del servei.

Quan succeeixi, caldrà presentar també:

- ✓ Relació d'incidències que s'hagin produït en les instal·lacions i el mobiliari afectats al servei.
- ✓ Canvi de personal.

En el cas que hi hagi problemes entre l'empresa adjudicatària i els seus treballadors i no se solucionin, la Fundació considerarà que és incompliment de contracte, amb la potestat de rescindir-lo.

5. PUBLICITAT I IMATGE CORPORATIVA

Qualsevol aspecte o acció relacionada amb la publicitat i el Marketing de l'adjudicatari referent a aquest contracte, ja sigui dins o fora del Palau de la Música Catalana, haurà d'estar revisada i aprovada per escrit per la Direcció de la Fundació.

Per a poder revisar-ho, l'adjudicatari haurà de proposar i informar de les accions de Marketing que voldria fer, adjuntant maquetes, mostres o propostes concretes del contingut, materials, mitjans de comunicació, etc. de cada acció.

Els aspectes concrets de l'abast d'aquest apartat son:

- ✓ Publicitat (tant interna com externa)
- ✓ RRPP i notes de premsa
- ✓ Promocions de venda
- ✓ Marketing directe
- ✓ Utilització de la imatge corporativa de l'adjudicatari dins o al costat de la publicitat específica de les activitats del Palau
- ✓ Utilització de la imatge corporativa de l'adjudicatari a elements i instal·lacions del servei de visites guiades
- ✓ Utilització de la imatge del Palau de la Música en elements publicitaris o de màrqueting de l'adjudicatari.

L'empresa contractista ha d'emprar el català en les seves relacions amb la Fundació derivades de l'execució d'aquest contracte.

En tot cas, l'empresa contractista i, si s'escau, les empreses subcontractistes, queden subjectes en l'execució del contracte a les obligacions derivades de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística i de les disposicions que la desenvolupen.

6. TERMINI DEL CONTRACTE I INVERSIONS

La durada inicial del contracte és de 4 anys , a partir de la data de la seva signatura, prorrogable per sis anualitats successives, sempre que existeixi acord entre les parts, el qual s'haurà de formalitzar expressament i per escrit, amb sis mesos d'antelació a la data prevista per a la finalització del termini de duració inicial del contracte o de qualsevol de les seves pròrrogues.

L'adjudicatària haurà de fer una inversió mínima total en obres de millora i de manteniment de 60.000€, a raó de 20.000€ cadascun dels tres anys de duració del contracte. Aquestes obres de millora s'hauran de presentar a la Fundació anualment per tal de que la Fundació tingui constància i siguin aprovades per la seva Direcció.

La inversió de l'any 4 a l'any 10 del contracte serà per un valor no inferior als 40.000€, a distribuir al llarg del quart, cinquè, sisè, setè, vuitè i novè any de contracte.

7. CONDICIONS ESPECIALS PER A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

S'estableixen les condicions especials següents en relació a l'execució d'aquest contracte, a les quals s'atribueix el caràcter d'obligacions contractuals essencials i l'incompliment de les quals pot donar peu a la resolució del contracte:

7.1 - Sobre l'arbitratge de consum:

Els conflictes, controvèrsies i reclamacions que sorgeixin entre l'empresa adjudicatària i les persones usuàries dels seus serveis, en les relacions jurídiques de consum que es donin durant l'execució d'aquest contracte, s'han de resoldre per mitjà del Sistema Arbitral de Consum.

7.2 - Sobre l'adscripció de mitjans personals i materials:

El contractista dedicarà o adscriurà a l'execució del contracte els mitjans personals i materials suficients.

7.3 - Sobre el personal laboral de l'empresa contractista:

- a. Correspon exclusivament a l'empresa contractista la selecció del personal que formarà part de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte. L'empresa contractista garantirà estabilitat en l'equip de treball, i que les variacions en la seva composició siguin puntuals o obeeixin a raons justificades, amb l'objectiu de no alterar el bon funcionament dels serveis, informant en tot moment a la Fundació.
- b. L'empresa contractista assumeix l'obligació d'exercir de manera real, efectiva i continua, sobre el personal integrant de l'equip de treball encarregat de l'execució del contracte, el poder de direcció inherent a tot empresari. En particular, assumirà la negociació i pagament dels salaris, la concessió de permisos, llicències i vacances, les substitucions dels treballadors en cas de baixa o absència, les obligacions legals en matèria de Seguretat Social, inclús l'abonament de cotitzacions i el pagament de prestacions, quan procedeixi, les obligacions legals en matèria de prevenció de riscos laborals, l'exercici de potestat disciplinària, així com quants drets i obligacions derivin de la relació contractual entre treballador i ocupant.
- c. L'empresa contractista vetllarà especialment perquè els treballadors adscrits a l'execució del contracte desenvolupin la seva activitat sense extralimitar-se en les funcions desenvolupades respecte a l'activitat delimitada en els plecs com a objecte del contracte.

7.4 - Sobre la comprovació del compliment de les obligacions d'afiliació i alta en la Seguretat Social i de la contractació de tipus indefinit, a temps complert dels treballadors assignats als serveis objecte del contracte, per part de l'empresa contractista:

- a. L'obligació de l'empresa contractista d'aportar, específicament, l'acreditació que els treballadors designats per executar el contracte estan afiliats i donats d'alta en la Seguretat Social.
- b. L'obligació de l'empresa adjudicatària d'aportar l'acreditació que els treballadors assignats per executar el contracte disposen de contractes de treball indefinits a temps complert amb l'antiguitat corresponent a l'exigida en el present document.
- c. L'obligació de l'empresa/les empreses adjudicatària/adjudicatàries de posar en coneixement de l'òrgan de contractació les contractacions de nou personal que hagi d'adscriure's al servei contractat i d'acreditar la seva afiliació i alta en la Seguretat Social per raons puntuals o obeeixin a raons justificades.

7.5 - Sobre el compliment de les disposicions vigents en matèria de prevenció de riscos laborals:

El contractista està obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria de prevenció de riscos laborals i, de manera especial, de les obligacions indicades al capítol III o en el capítol IV segons

procedeixi, del Reial decret 171/2004 del 30 de gener pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals en matèria de coordinació d'activitats empresarials.

El contractista haurà d'entregar la documentació quan li sigui requerida pel Servei de Prevenció de Riscos Laborals de la Fundació, per a la seva comprovació i aprovació.

8. ALTRES OBLIGACIONS

8.1. L'adjudicatari es farà càrrec de:

- a. Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i a efecte d'exercir les activitats de cafeteries i càtering, si s'escau, i de les despeses que comportin.
- b. Del pagament dels impostos, arbitris, drets i taxes, tant Estatals, de les Administracions Autonòmiques, Provincials o Locals que siguin objecte de la concessió.
- c. La contractació, amb una companyia de reconeguda solvència, abans del inici de l'explotació:
 - ✓ Una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil a tercers que cobreixi un import mínim per sinistre de 3.000.000 d'euros amb un límit per víctima de 300.000,00 euros, pòlissa de Responsabilitat amb les cobertures d'explotació, patronal, productes, subsidiària, locativa i creuada.
 - ✓ Una pòlissa a cobrir possibles danys d'incendis, per aigua i d'altres danys, pòlissa a tot risc que cobreixi les obres de millora, el contingut i les pròpies existències per una quantitat adequada a les instal·lacions.

Respecte a les pòlisses d'assegurances, l'adjudicatari ha de lliurar una còpia de la pòlissa a la Direcció del Palau, així com un document que acrediti el pagament de la quota inicial i les successives renovacions.

8.2. Clàusules medi ambientals i gestió de residus:

L'empresa adjudicatària complirà amb les normes generals en matèria mediambiental i en particular en els procediments de la ISO 14001 i EMAS implantades al Palau de la Música Catalana.

Tot aquell residu que l'empresa adjudicatària generi, fruit dels treballs vinculats en aquest contracte, hauran de ser degudament gestionats o eliminats. La propietat rebrà tota la informació del seguiment dels residus.

L'empresa adjudicatària presentarà un pla de gestió mediambiental i de residus vinculat a la seva activitat dins les responsabilitats del servei a desenvolupar.

El cost de l'eliminació dels residus generats està inclòs dins el preu de licitació (eliminació de làmpades, sacs de runes, olis, etc..) a més d'haver de presentar els corresponents justificants d'acord amb l'actual normativa mediambiental.

A l'oferta de licitació es valorarà la presentació d'una proposta de pla de gestió mediambiental i de residus.

8.2.1. Obligacions principals:

- ✓ Compliment de la normativa sanitària vigent
- ✓ Compliment de la normativa de seguretat i salut en el treball
- ✓ Compliment de la normativa de seguretat i prevenció de riscos laborals
- ✓ Compliment de la normativa de prevenció d'incendis i emergències
- ✓ Compliment de la normativa d'activitats recreatives i pública concurrència
- ✓ Compliment de la normativa de manteniment i inspeccions dels equips
- ✓ Compliment de la normativa vigent referent a la contaminació acústica (horaris, etc.)

- ✓ Coneixement del pla d'Autoprotecció del Palau de la Música Catalana i col·laboració en situacions de sinistre i/o emergència, canalitzant l'evacuació de tot el personal i del públic
- ✓ No es pot abocar substàncies perilloses al clavegueram (lleixiu, productes químics de neteja, etc.)
- ✓ Es disposarà dels mitjans necessaris per a prevenir la contaminació de les aigües residuals per productes químics que puguin vessar al clavegueram
- ✓ La empresa adjudicatària disposarà de les fitxes de seguretat i instruccions del correcte ús i manipulació de tots els productes químics que utilitzi, així com emmagatzemar-los de forma adequada a les seves característiques, en una zona que disposi d'absorbents i sistemes de retenció per recollir qualsevol abocament accidental.
- ✓ La empresa contractada haurà de complir en tot moment amb la Normativa d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries.
- ✓ Gestió de residus: Tots els residus hauran de ser gestionats per Gestors Autoritzats per l'Agència de Residus de Catalunya. Abans de l'inici de l'activitat de l'empresa adjudicatària, es comunicarà al Responsable de Medi Ambient el nom i el codi del Gestor autoritzat escollit per gestionar cadascun dels residus generats.
- ✓ Un cop gestionats, s'entregarà una còpia de la documentació d'aquesta gestió al Responsable de Medi Ambient de la propietat (Fulla de seguiment, Fulla d'acceptació, etc.).
- ✓ Els residus perillosos no es podran emmagatzemar més de 6 mesos, o del temps que determini el Responsable de Medi Ambient de la propietat. Abans de finalitzar aquest període s'hauran d'haver gestionat adequadament.
- ✓ Tots els residus s'emmagatzemaran en un contenidor adequat al seu volum i tipologia, correctament etiquetat i amb una cubeta de retenció en cas de tractar-se d'un residu líquid. La zona d'emmagatzematge de residus haurà de trobar-se en tot moment neta i amb els residus correctament recollits als seus contenidors.
- ✓ Segregació i reciclatge: Cal minimitzar la generació dels residus, segregar-los i dipositar-los als contenidors adients:
 - Residus de recollida selectiva: paper, plàstic i vidre.
 - Residus rebuig i orgànica.
 - Residus perillosos (envasos que han contingut substàncies perilloses, envasos de productes químics, fluorescents, etc.)
 - Residus d'olis residuals:
- ✓ S'aplicaran bones pràctiques ambientals en l'ús de l'aigua (lavabos, cuina, etc.)
- ✓ S'aplicaran bones pràctiques ambientals en l'ús de l'energia (aires condicionats, il·luminació, consum de gas, etc.)
- ✓ La temperatura interior del bar/restaurant ha de ser la que marqui l'administració segons normativa, al ser un local de pública concurrència
- ✓ Es portarà a terme un manteniment periòdic de les instal·lacions disposant d'un pla de manteniment preventiu anual, evitant així pèrdues i fuites, mal funcionament dels equips, etc.

El incompliment de qualsevol d'aquestes clàusules pot comportar la suspensió del contracte fins al seu compliment, si aquest incompliment és reiterat, comportarà la rescissió contractual.

8.2.2. Obligacions opcionals

- ✓ Instal·lació de sistemes de minimització del consum d'aigua (airejadors, difusors, cisternes de baix consum, etc.)
- ✓ Instal·lació de sistemes de minimització del consum d'electricitat (bombetes baix consum, aparells eficients, etc.)
- ✓ Aplicar criteris ambientals en la compra de:
 - productes de neteja (etiqueta ecològica, lliures de substàncies químiques, etc.)
 - paper d'oficina etiquetat i/o reciclat
 - paper higiènic i paper tissú

- bosses d'escombraries
- menjar ecològic etiquetat (CCPAE, etc.) o menjar de comerç just (cafè, etc.)
- ✓ Comprar productes en envasos grans per tal de minimitzar els residus d'envasos sempre el màxim possible (sense que el producte caduqui) o productes en envasos retornables
- ✓ Presentar una llista tancada de productes de neteja a utilitzar (s'admet el canvi de producte prèvia consulta i sempre que el nou producte compleixi totes les prescripcions i criteris que li siguin d'aplicació)
- ✓ Utilització de productes concentrats

Sempre que els criteris ambientals escollits no estiguin certificats (etiquetes ecològiques) caldrà aportar justificació.

9. INSTAL·LACIONS, MOBILIARI, SUBMINISTRAMENTS EXTERNS I QUOTES DE MANTENIMENT

L'adjudicatari es farà càrrec de:

- ✓ Les despeses d'adequacions del local, prèvia autorització de la Direcció de la Fundació i del pagament dels subministres externs de gas, aigua, electricitat, telefonia i fer-se càrrec de totes les despeses d'instal·lació i manteniment que originin els equips informàtics que destini a la concessió.
- ✓ La compra de l'equipament necessari a l'activitat i qualsevol substitució que es vulgui fer del mobiliari existent haurà de ser prèvia autorització per part de la Fundació.
- ✓ La gestió de la recollida dels residus generats per la seva activitat, i totes les despeses, taxes o preus públics causats per la mateixa.
- ✓ La neteja total de les instal·lacions, mobiliari i escombraries que s'originin amb motiu de la prestació de servei.
- ✓ El manteniment lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- ✓ La contractació d'una empresa autoritzada per al manteniment dels sistemes d'extinció existents a les cuines de la cafeteria i del restaurant, i lliurar les actes de manteniment a la Fundació. Aquest manteniment s'haurà de realitzar amb la periodicitat que marca la normativa vigent.
- ✓ El manteniment de totes les instal·lacions i la seva higiene. Si s'escau, haurà d'acreditar en un termini màxim de 45 dies hàbils a partir de la signatura del contracte els contractes de manteniment d'aquestes instal·lacions amb empreses especialitzades.
- ✓ Els contractes de manteniment amb aquestes empreses ha de complir els plans de treball concebuts amb aquest efecte per la Fundació, recollits en l'Annex- 4.
- ✓ En virtut de les facultats de control i supervisió de que disposa el Palau de la Música, aquest podrà exigir que aquelles empreses que segons el seu criteri no compleixin les directrius establertes respecte dels treballs descrits en l'Annex -4 d'aquest document, o per qualsevol altre motiu.
- ✓ Quan el servei no estigui en funcionament, l'empresa ha de garantir que el mobiliari es retiri amb facilitat i en els espais que s'habilitin als efectes.
- ✓ Quan l'empresa adjudicatària consideri fer una substitució, millora, modificació i ampliació de les instal·lacions propietat del Palau o elements d'equipament, n'assumirà el cost, i requerirà sempre la presentació del corresponent projecte valorat (croquis, mides i materials) i l'autorització prèvia del Palau.
- ✓ Material de vaixelles, jocs de taula i estris necessaris per fer l'activitat a la cafeteria Bar
- ✓ En finalitzar el contracte ja sigui per venciment del termini o per resolució anticipada, revertiran al Palau els béns detallats en l'Annex- 5 i els incorporats de forma permanent, aportats per l'adjudicatari, que hauran d'ésser lliurats sense càrregues ni gravàmens, en bon estat de conservació i funcionaments adequats.

- ✓ Qualsevol avaria o desperfecte ocasionat per l'activitat descrita en aquest plec serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, i per tant, n'assumirà els costos de reparació o substitució.

Descripció de les Instal·lacions de restauració, maquinaria i equipament:

- ✓ Les dimensions i ubicacions de les instal·lacions de restauració es poden consultar als plànols de l'Annex núm.1.
- ✓ Les cafeteries i restaurant s'han de lliurar equipats d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex- 5.

10. CONDICIONS ECONÒMIQUES

L'import a satisfer en concepte de lloguer dels espais, per part de l'adjudicatari serà de 11.000 € mensuals+ IVA, la seva facturació serà anticipada i es pagaran mensualment entre el dia 1 i 5 de cada mes. Aquest import es veurà incrementat amb un cànon variable d'un 10% sobre la facturació mensual, que també es facturarà mensualment, i es pagarà a 30 dies data factura.

- ✓ L'import del lloguer serà actualitzat anualment segons IPC estatal del període.
- ✓ No estan incloses en aquest import les despeses de llum, aigua, taxa municipal de retirada de residus, neteja, manteniment i seguretat del local.

Aquests imports podran ser revisats de mutu acord, prèvia sol·licitud justificada de l'adjudicatari.

A més, en aquelles activitats promogudes total o parcialment en el Palau de la Música Catalana, d'accés gratuït i que es facin en els espais de visites guiades del Palau, *Foyer*, *Terrassa*, (ex. *Portes obertes*), l'adjudicatari haurà de contribuir en la despesa de l'activitat, en funció de la previsible repercussió en els ingressos, negociant amb la Direcció de la Fundació cas per cas.

L'adjudicatari haurà de facilitar durant els primers 10 dies hàbils de cada mes a la Direcció de la Fundació els següents informes de vendes, corresponent al mes anterior:

- ✓ Informe mensual de les vendes brutes o operacions per dia i àmbit:
 - Cafeteria mati
 - Cafeteria tarda
 - Càtering
- ✓ Informe mensual numero clients operacions de venda per dia:
 - Cafeteria mati
 - Cafeteria tarda
 - Càtering

Diferenciant les vendes al públic general i les vendes al personal del Palau, així com les vendes que es facturin a la Fundació.

ANNEXOS

Annex -1

PLANELLS PALAU DE LA MÚSICA CATALANA

CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Aforament sala : 2.015 localitats

Muntatges a platea:

Banquet (cobrint platea) : 180 persones
Còctel (cobrint platea) : 200 persones

Muntatges a escenari :

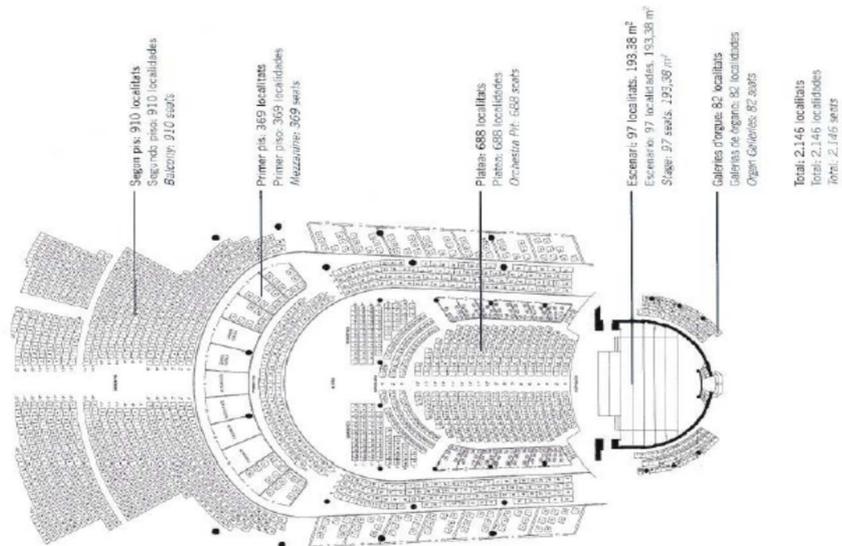
Banquet : 60 persones
Còctel : 90 persones

Característiques tècniques :

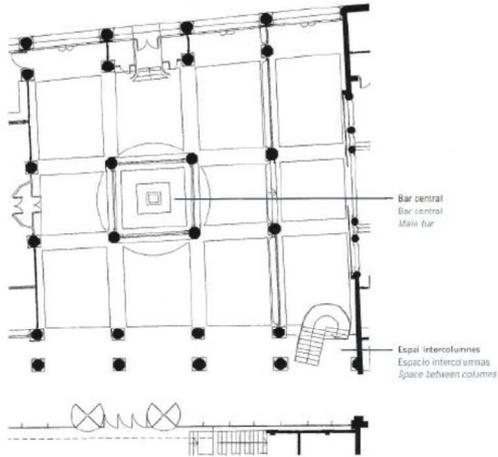
Superfície escenari: 189,18 m² (graons regulables) / Ample: 12,48 m
Fons: 10,35 m + 2,02 m (ampliació escenari 2,17 m) / Alçada de boca:
13,21 m / Alçada des de l'escenari: 13,21 m

Característiques tècniques: Potència màxima disponible en el quadre elèctric de l'escenari: 100 kW

SALA DE CONCERTS



FOYER



Superfície disponible: 406,71 m²
 Superficie disponible: 406,71 m²
 Available area: 406.71 m²

CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Característiques de l'espai :

Superfície : 499,81 m²

Muntatges

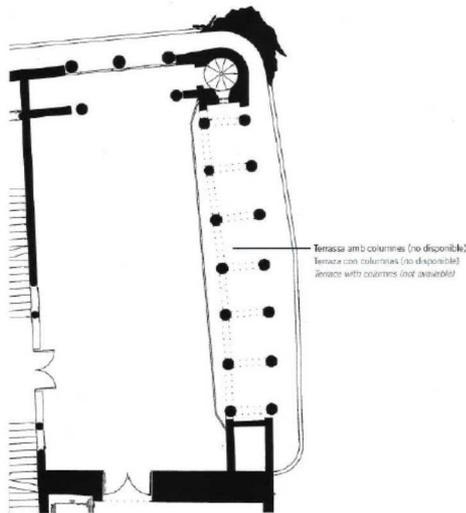
Banquet: 180 persones

Còctel : 400 persones

Característiques tècniques :

La sala no està equipada amb sistemes audiovisuals.

SALA LLUÍS MILLET



Superfície disponible: 112,36 m²
 Superficie disponible: 112,36 m²
 Available area: 112.36 m²

CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Característiques de l'espai :

Superfície : 112,38 m²

Muntatges:

Banquet: 70 persones

Còctel : 110 persones

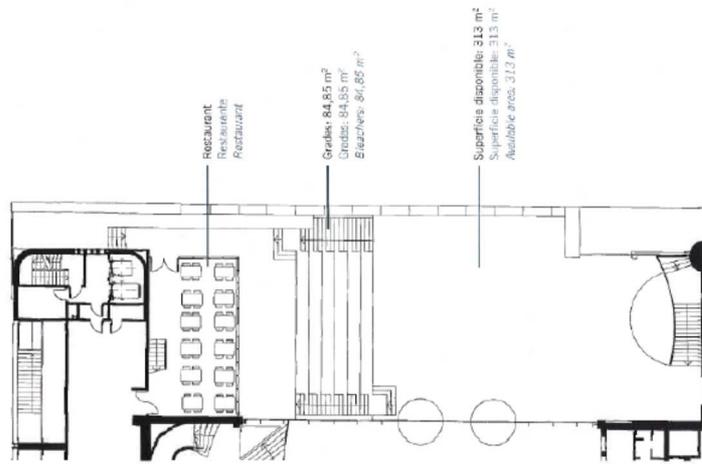
U shape : 25 persones

Imperial: 30 persones

Característiques tècniques :

La sala no està equipada amb sistemes audiovisuals.

PLAÇA DEL PALAU



CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Característiques de l'espai :
Superfície : 292,52 m²

Muntatges:

Banquet: 140 persones
Coctel : 180 persones

Característiques tècniques :

No disposa d'equip tècnic. Potència disponible 64 KW. L'espai no està equipat amb sistemes audiovisuals.

PETIT PALAU

CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Aforament sala : 538 localitats

Actes a platea (desmuntant platea):

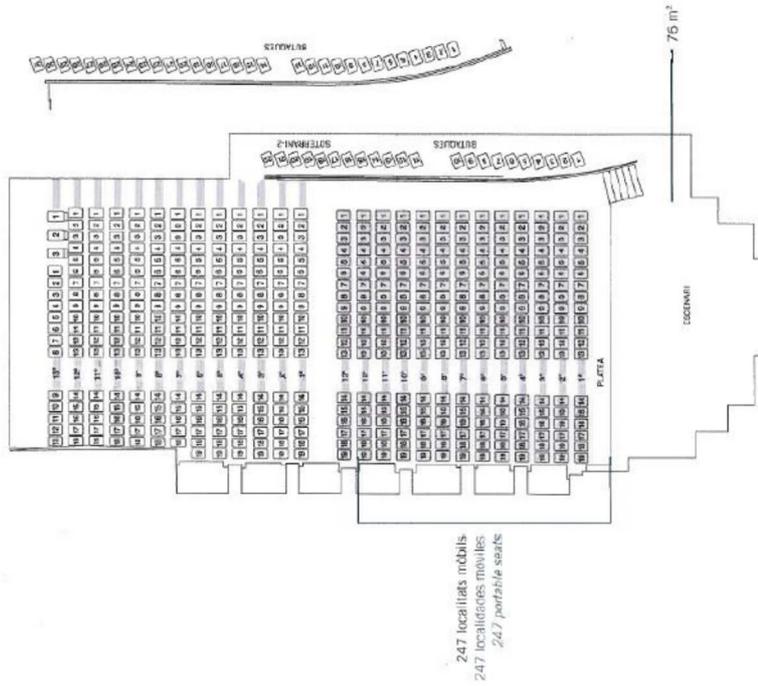
Banquet: 120 persones
Còctel: 150 persones
U-shape: 120 persones
Cabaret: 60 persones

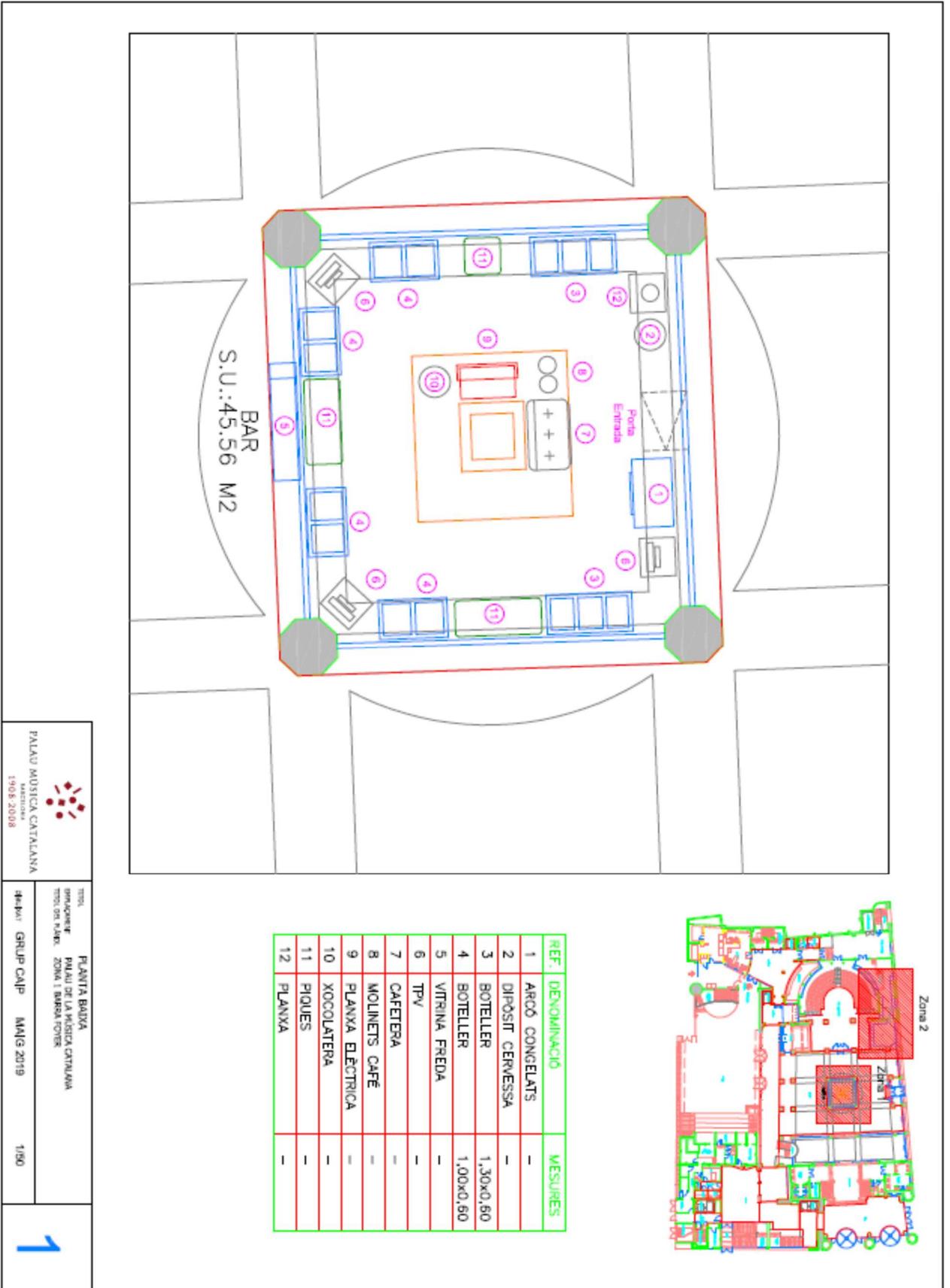
Muntatges a escenari:

Banquet : 60 persones
Còctel : 90 persones

Característiques tècniques :

Sistema de captació de vídeo i pantalla de projecció motoritzada de 6 x 4,2 m. Sistema d'il·luminació de llum blanca per a concerts. Sistema d'àudio. Sistema d'intercomunicació tècnica d'avisos a camerinos i control centralitzat. Completa infraestructura audiovisual i de xarxa. Intercomunicació entre el Petit Palau i la resta d'espais. dades/àudio/vídeo. Accessos tècnics: muntacarregues. Personal tècnic propi. Material audiovisual addicional disponible.





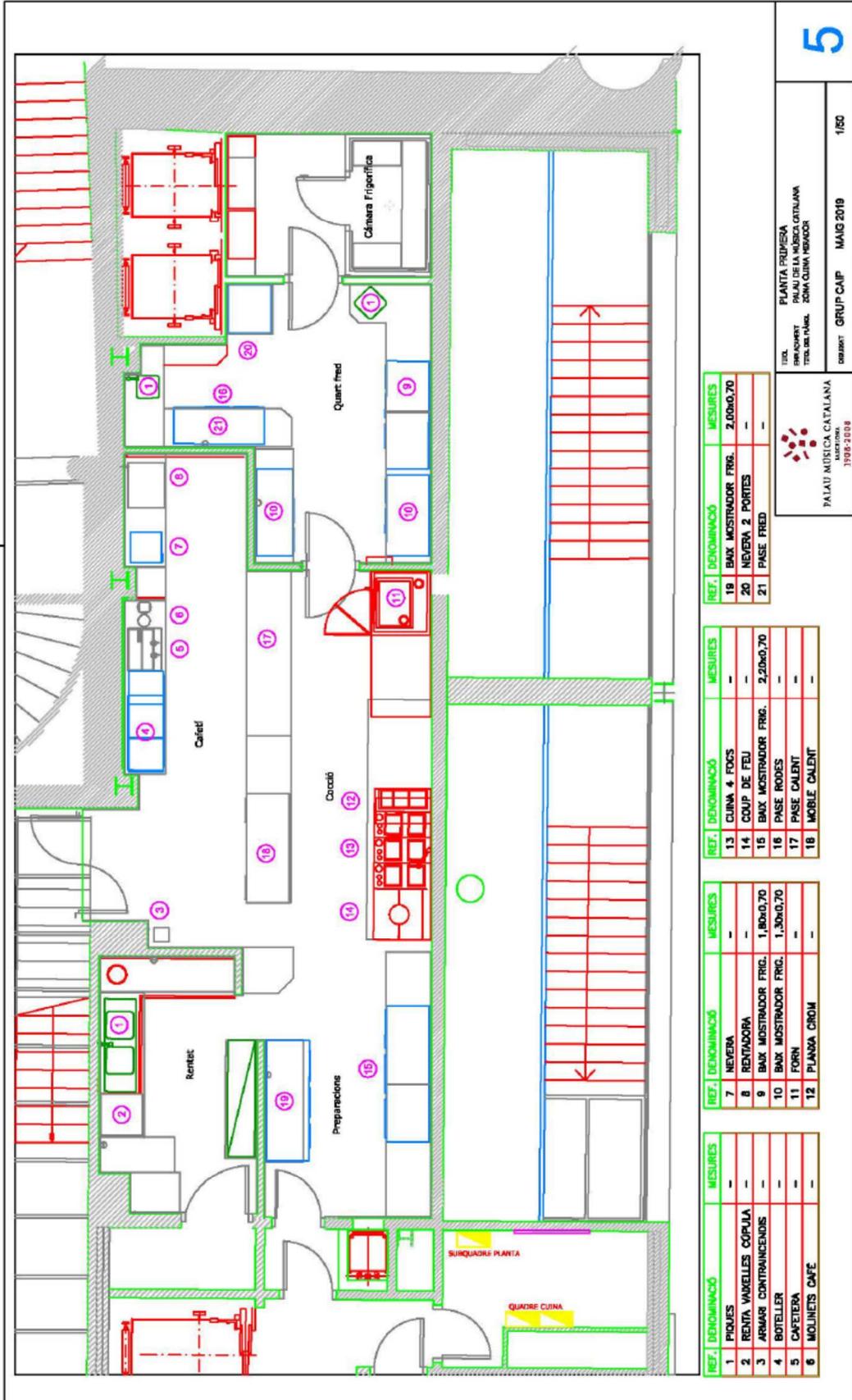

PALAU MÚSICA CATALANA
 1908-2008

TÍTOL: PLANTA BAIXA
 DIBUJANT: PALAU DE LA MÚSICA CATALANA
 TÍTOL DEL PLÀNOL: ZONA 1 BARRA I FORNER

Grup: GRUP CAIP MAIG 2019

1/50

1



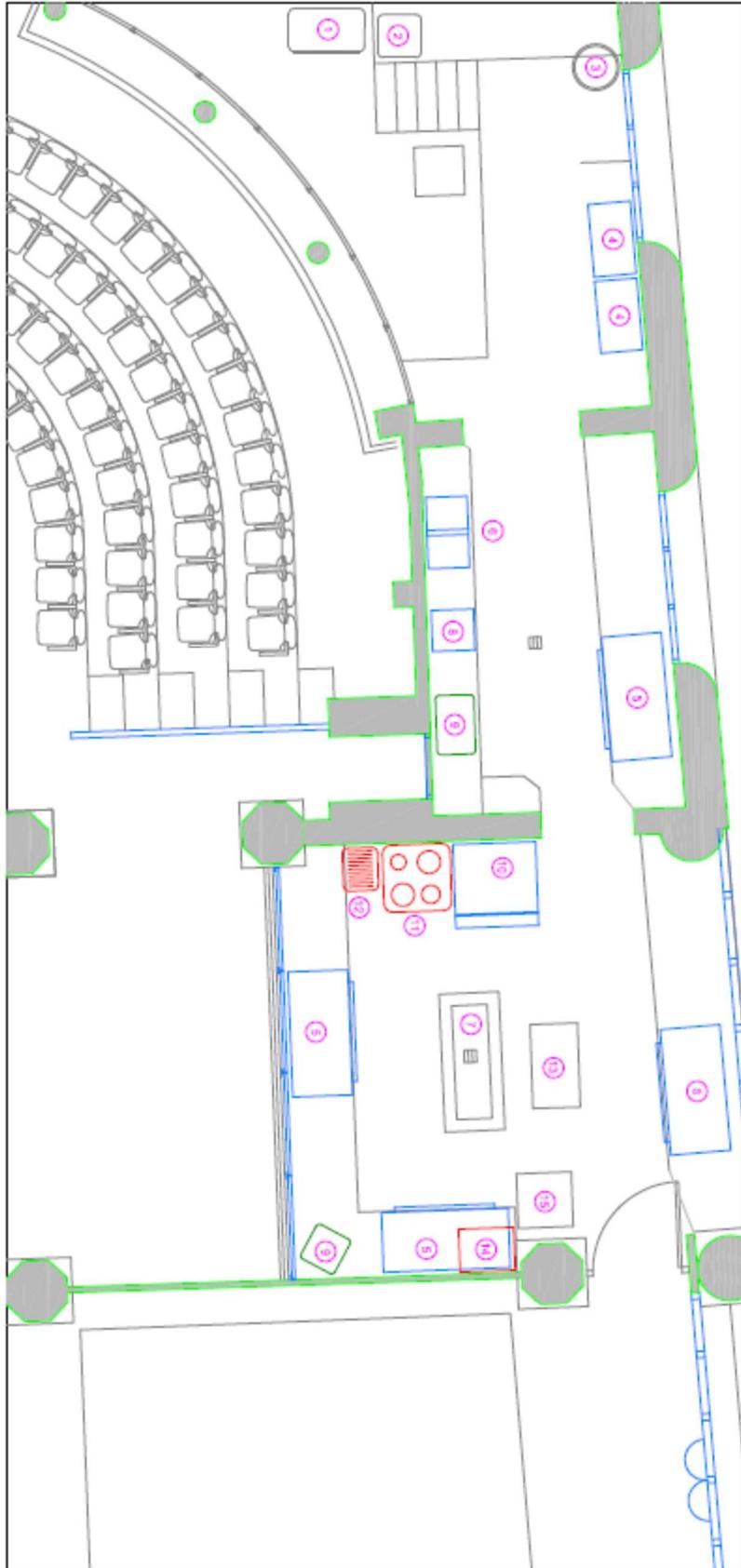
REF.	DENOMINACIÓ	MESURES
1	PIQUES	-
2	RENTA VASELLES CÒPIJA	-
3	ARMAR CONTRAINCENDIS	-
4	BOTELLER	-
5	CAFETERA	-
6	MOLINETS CAFE	-
7	NEVERA	-
8	RENTADORA	-
9	BAIX MOSTRADOR FRIG.	1,80x0,70
10	BAIX MOSTRADOR FRIG.	1,30x0,70
11	FORN	-
12	PLANA CROM	-
13	CUINA 4 FOCUS	-
14	COUP DE FEU	-
15	BAIX MOSTRADOR FRIG.	2,20x0,70
16	PASE RODDES	-
17	PASE CALENT	-
18	MOBLE CALENT	-
19	BAIX MOSTRADOR FRIG.	2,00x0,70
20	NEVERA 2 PORTES	-
21	PASE FRED	-

5

1/80

TÍTOL: PLANTA PRIMEIRA
 PAU DE LA MÚSICA CATALANA
 TÍTOL DEL PÀNEU: ZONA CUINA HIBRIDA
 DIBUJANT: GRUP CAIP MAIG 2019





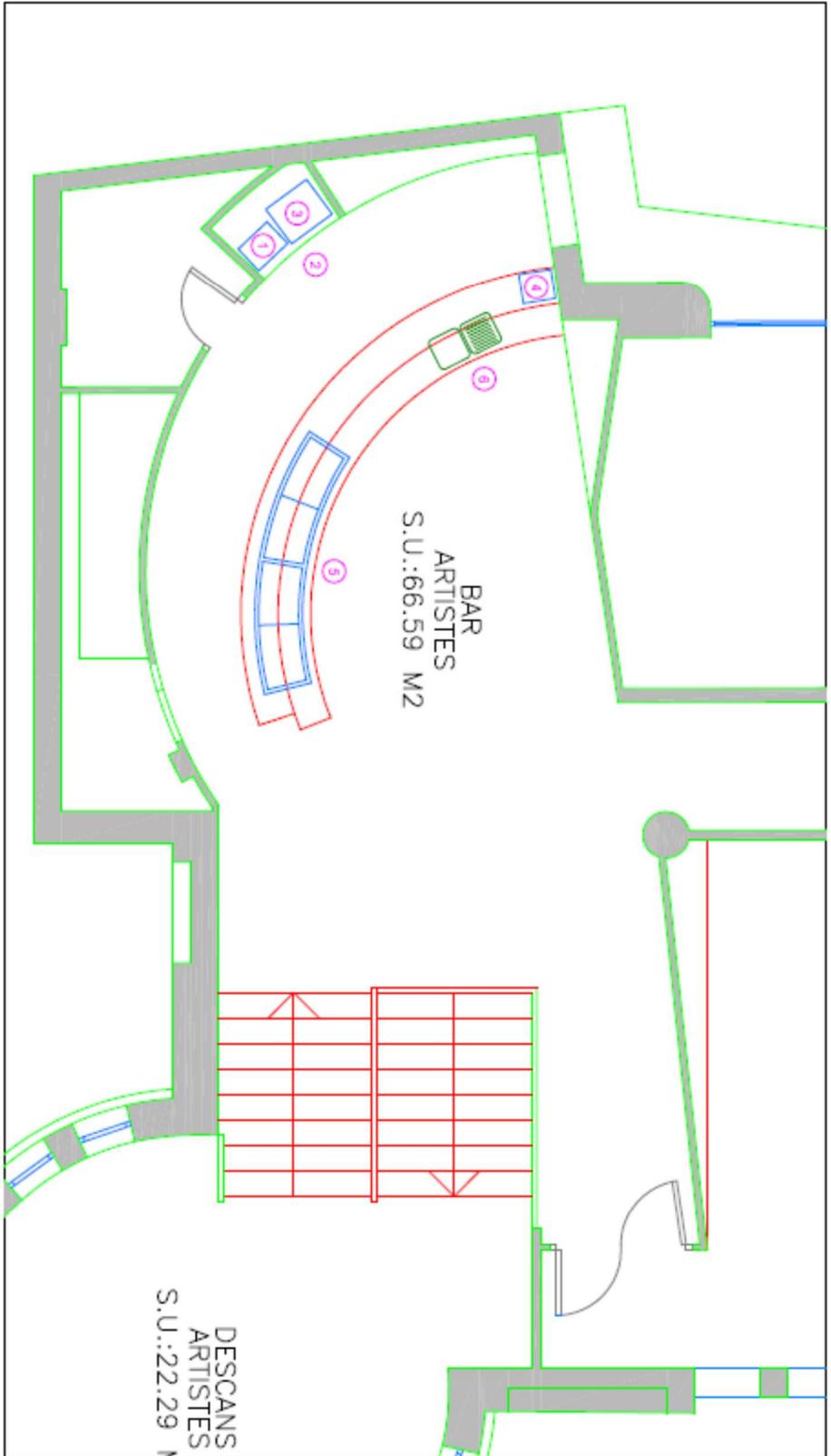
REF.	DENOMINACIÓ	MESURES
1	FANERACIÓ DBL.	-
2	DESCALÇADOR	-
3	ESCALERON	-
4	ARCONS COMBLATS	-
5	BOTILERI FING.	1,80x0,45
6	MAQUINA SUCS	-

REF.	DENOMINACIÓ	MESURES
7	PAISÉ POCES	-
8	REINVAIVELLES	0,60x0,60
9	PISQUES	-
10	POINA	-
11	CLINA 4 POCES	-
12	PLAVINA	-

REF.	DENOMINACIÓ	MESURES
13	CANON POCES	-
14	MICROONES	-
15	MOBLE CLIENT	0,60x0,90

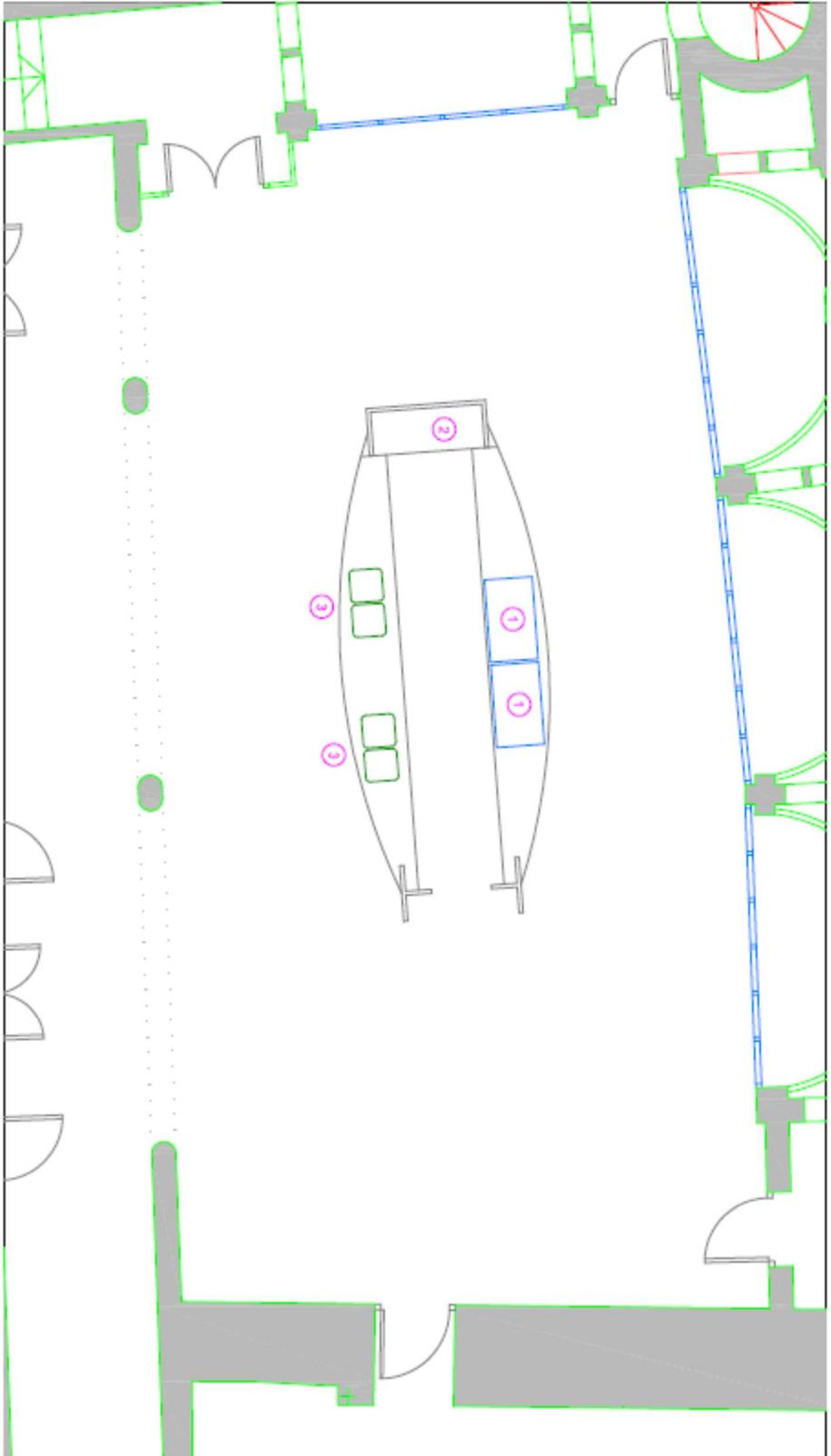
 PALAU MÚSICA CATALANA <small>Herència 1929-2019</small>	TRIA PALAU DE LA MÚSICA CATALANA 2014-2015 2014-2015
	GRUP CUP MAIG 2019 1150

REF.	DEVOINACIO	MESURES
1	MICROONES	-
2	MOBLE CAFETER	-
3	FORN	-
4	CAFETERA	-
5	BOTELLER FRIG.	-
6	PIQUES	-



 PALAU MÚSICA CATALANA ASOCIADA 1908-2008	TITOL: PLANTA SEGONA ENCOMENAT: PALAU DE LA MÚSICA CATALANA TÍTOL DEL PLÀNOL: ZONA BARRA ARTISTES	OPINAT: GRUP CAIP MAIG 2019 1/50	3
--	---	--	----------

REF.	DENOMINACIÓ	MESURES
1	BOTELLER FRIG.	1,04x0,60
2	MOBLE CAFETER	1,30x0,70
3	PIQUES.	0,40x0,40



 PALAU MÚSICA CATALANA <small>ASOCIACIÓN</small>	TÍTOL: PROJECCIÓ: TÍTOL DE L'OBRA: ZONA DE L'OBRA:	PLANTILLA QUARTA PALAU DE LA MÚSICA CATALANA ZONA BARRA SAU	IMPLANT: GRUP CAIP MAIG 2019	1/50	4
---	---	---	---------------------------------	------	----------

Annex - 2

EXCLUSIVITAT PRODUCTES RESTAURACIÓ

BEGUDES

GRUP DAMM

- Cerveza Damm
- Aigua Veri

GRUP COCA – COLA (els ha de subministrar CCEP IBERIA)

- Coca-Cola
- Coca-Cola zero
- Coca-Cola zero zero
- Coca-Cola light
- Fanta limon
- Fanta naranja
- Fanta zero
- Sprite
- Schuss
- Nestea (tots els sabors)
- Aquarius (tots els sabors)
- Aquarius Vive (tots els sabors)
- Mare Rosso Bitter
- Nordic Mist (tots els sabors)
- Powerade (tots els sabors)
- Burn (tots els sabors)
- Monster (tots els sabors)
- Minute Maid (tots els sabors)
- Royal Blis (tòniques , tots els sabors)
- Ades (begudes vegetals)
- Apiletiser (refresc sabor poma)
- Honets (beguda de tè i café ecològic)
- Caprisun (suc de taronja)

GRAMONA

- Cava Gramona
- Vins Gramona

CAFES

Illy

Annex - 3

RELACIÓ DEL PERSONAL SUSCEPTIBLE DE SUBROGACIÓ

antigüedad	Descripció	D.Contrato	% Dedic.	Horas week	total coste año	total coste año + variable
4/3/2009	SUPERVISOR/A COLECTIVIDADES	Indefinido ordinario T. Compl.	60	24	28.873,08	29.873,08
25/7/2008	COCINERO/A	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	28.788,72	28.788,72
7/5/2009	CAMARERO/A	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	28.788,72	28.788,72
17/4/2006	COCINERO/A	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	28.788,72	28.788,72
13/10/2004	AUXILIAR DE PISOS Y LIMPIEZA	Indefinido ordinario T. Parcial	66	15,84	10.489,56	10.489,56
30/10/2007	CAMARERO/A	Indefinido ordinario T. Compl.	100	30	21.704,76	21.704,76
10/2/2011	JEFE/A COCINA	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	33.858,96	35.358,96
25/7/2008	SUPERVISOR/A COLECTIVIDADES	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	31.887,96	31.887,96
29/12/2012	COCINERO/A	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	28.788,72	28.788,72
2/4/2013	GERENTE CENTRO/S SINGULARIS	Indefinido ordinario T. Compl.	70	28	46.636,20	51.636,20
1/7/2014	CAMARERO/A	Indefinido ordinario T. Parcial	100	30	21.704,76	21.704,76
30/6/2014	CAMARERO/A	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	28.788,72	28.788,72
10/11/2014	CAMARERO/A	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	28.788,72	28.788,72
19/5/2015	SUPERVISOR/A COLECTIVIDADES	Indefinido ordinario T. Compl.	100	40	31.887,96	31.887,96
16/1/2017	AYUDANTE/A CAMARERO/A	Duración det.obra y servicio T. Parcial	100	10	7.077,48	7.077,48
1/9/2017	CAMARERO/A	Duración det.obra y servicio T. Compl.	100	40	29.056,56	29.056,56
15/3/2019	BECARIO		100	40	3.986,88	3.986,88

COST TOTAL ANUAL	447.396,48
-------------------------	-------------------

Annex - 4

PLANS DE TREBALL:

1 - Condicions sobre els usos dels espais del Palau

Els actes que es celebrin en els espais del Palau hauran de ser respectuosos amb la condició d'edifici públic i Patrimoni de la Humanitat.

NORMATIVA GENERAL DE MUNTATGE I DESMUNTATGE

- Qualsevol suport o pota on es recolzin tarimes, plafons, taulells, barres, cadires, etc, haurà de tenir una base correcta, preferiblement protegida amb goma o moqueta. No es permetran suports que puguin ratllar, embrutar o trencar el terra existent.
- Els ascensors no poden ser utilitzats en cap cas pel transport de material. Per pujar o baixar material a la sala de concerts es farà utilitzant el muntacàrregues i per accedir a les aules de l'Escola Coral del Petit Palau (planta 3ª i 4ª) s'haurà d'utilitzar l'ascensor de serveis. Tot el material haurà d'estar prèviament preparat , per pujar-ho o baixar-ho en els mínims viatges possibles.
- La connexió a l'escomesa de corrent haurà de ser realitzada per tècnics contractats per el client, i el personal del Palau donarà servei elèctric prèvia verificació de la correcta connexió. El Palau te a les seves instal·lacions quadres supletoris i allargadors que es podran fer servir prèvia petició al servei de contractació o manteniment del Palau.
- S'ha d'informar al Palau si la decoració serà floral i quina serà la ubicació de les plantes. El terra ha d'estar sempre protegit.
- És necessari deixar espai suficient de pas per les sortides d'emergència, mínim 2m.
- La zona de càtering és un lloc destinat a la preparació de plats prèviament cuinats. No és una instal·lació preparada per cuinar amb gas, per tant, només està permès en la cuina del foyer o en la plaça.
- Els materials utilitzats per al muntatge dels actes (fustes, moquetes, plantes, etc) i pel càtering (aliments, ampolles, caixes, etc.) hauran de ser retirats per l'adjudicatari en acabar l'acte.
- La comunicació entre el personal de muntatge haurà de fer-se amb Walkie-Talkies o sistemes alternatius. En cap cas cridant o xiulant.
- Qualsevol cortinatge o tela utilitzada haurà de rebre tractament ignífug amb certificació mínima M1. En cas de tapar amb cortinatges ornamentals qualsevol senyalització d'emergència o d'equips d'extinció d'incendis, s'haurà de col·locar noves senyals substituint-les i fent-les visibles.
- S'hauran de presentar llistats amb noms i cognoms i DNI o TC2 o autònoms del mes en curs de les persones que treballaran a les nostres instal·lacions.

Annex - 4

PLANS DE TREBALL:

2- Prescripcions tècniques per al manteniment i serveis higiènics a càrrec de l'adjudicatari

L'empresa adjudicatària presentarà un pla de manteniment anual (Puntuable, segons el PCAP), que inclourà, a nivell de mínims, les següents operacions:

1. Manteniment preventiu

- Per als manteniments preventius de les instal·lacions elèctriques, d'aigua sanitària, cambres frigorífiques i dels aparells elevadors, es realitzaran segons els Reglaments Tècnics d'obligat compliment: Reglament Instal·lacions Tèrmiques en els Edificis, Reglament Electrotècnic de baixa Tensions, Reglament d'Instal·lacions Frigorífiques i el reglament d'Aparells Elevadors, amb les seves directrius autonòmiques i municipals.
- En relació amb el manteniment preventiu dels equips de cuina, s'hauran de realitzar sis visites anuals segons la següent família d'equips: cocció, fred, rentat i la resta. Aquestes visites es comunicaran al Palau amb 8 dies hàbils d'antelació.

2. Manteniment correctiu

- Els treballs de manteniment correctiu de les instal·lacions hauran de comunicar-se al dept. de Manteniment del Palau prèviament al seu inici, que en supervisarà la seva execució. Per a la seva realització es tindran en compte les possibles indicacions dels tècnics del Palau.

3. Manteniment de l'arquitectura

3.1. Pintura

Abans de realitzar aquestes feines es comentarà amb el dept. de manteniment la tècnica i color a utilitzar en cada espai.

- Repàs de pintura sobre paraments verticals – cada 12 mesos.
- Repàs de pintura sobre paraments horitzontals (sostres, cels rasos i registres) – cada 12 mesos.
- Repàs de pintura, vernís, etc.. sobre fusteria de fusta i metàl·lica – cada 12 mesos.
- Altres: revisió periòdica de brutícia superficial, taques accidentals, cops i ratllades.

3.2. Paviments i sòcols ceràmics

- Inspecció periòdica de l'estat del paviment i dels sòcols, substituint les peces trencades i fixant les despreses.
- Inspecció periòdica de l'estat dels junts, i si cal executar la rejuntada.

3.3. Fusteria practicable (fusta i metall)

- Inspecció periòdica (recomanable setmanal) de l'estat de la ferrament, del funcionament dels mecanismes, i la seva reparació, si cal.
- És recomanable realitzar el seu greixatge com a mínim cada tres mesos.
- Inspecció dels junts i l'estat dels vidres, la seva substitució, si cal.

.5. Equips sanitaris (aparells i aixetes)

- Control periòdic de l'estat general de les peces, com fissures, trencaments, cops, etc, i del funcionament de les aixetes. És recomanable realitzar aquest controls setmanalment.

4. Serveis higiènics

4.1. Neteja específica de la zona de les cuines i office:

Periodicitat diària:

- Neteja i desgreixat dels fogons, mobiliari, exterior del forn i microones.
- Neteja de la galleda d'escombraries, interior i exterior.
- Escombrar l'escala d'accés entre planta baixa i la planta segona.
- Netejar de l'office les piques, desguassos (4 zones) i la màquina talladora.
- Neteja diària dels estris.
- Netejar els sanitaris de la zona dels vestuaris.

Periodicitat setmanal:

- Neteja i desgreixat dels alicatats. A la zona de l'office, dels vestuaris i de les zones de pas la neteja dels alicatats serà mensual.
- Exterior de la campana d'extracció i interior del forn.
- Neteja de l'interior de les neveres.
- Treure la pols i netejar les prestatgeries i les portes amb els marcs.
- Netejar desguassos de les cuines.
- Aspiració, neteja i desinfecció a fons per evitar l'acumulació de brutícia a les zones de manipulació d'aliments.

Periodicitat quinzenal:

- Neteja dels filtres de la campana extractora.
- Decapar el terra.
- Neteja en sec dels quadres elèctrics.

Periodicitat mensual

- Neteja de les parets, terra i sostre de les càmeres frigorífiques.

Periodicitat bimensual

- Neteja dels punt de llum i l'interior del mobiliari on es guarden els estris.

4.2. Altres àmbits

Periodicitat diària:

- Neteja dels paviments en general. Escombrada i fregada a fons amb detergent neutre.
- Aspirar diàriament les catifes.
- Netejar i desinfectar els lavabos. Neteja escrupolosa dels sanitaris amb productes desinfectants.
- Neteja amb draps humits dels lavabos, miralls i aixetes. Neteja acurada dels terres d'aquestes dependències.
- Eliminar les taques de les parets.
- Netejar el mobiliari.
- Neteja de les portes de vidre que donen accés al públic.
- Neteja de les empremtes dels vidres de fàcil accés.
- Netejar el terra, la cabina i els exteriors del muntacàrregues.
- Neteja diària de l'oficina incloent les prestatgeries i el mobiliari.

Periodicitat setmanal:

- Neteja de les mampares i cortines.
- Neteja de vidres accessibles.
- Treure la pols de les plantes decoratives.
- Netejar setmanalment els sòcols.
- Netejar les llums d'emergència i els extintors.

Periodicitat quinzenal:

- Netejar l'enrajolat de les parets dels lavabos.

Periodicitat mensual:

- Neteja dels vidres i zones no accessibles.

- Treure la pols de les superfícies elevades com prestatgeries, finestres,... incloses les prestatgeries dels magatzems del menjar.
- Netejar l'exterior de les càmeres de congelació i l'interior anualment.

Periodicitat bimensual:

- Neteja de les preses de llum dels magatzems del menjar.

Periodicitat trimestral:

- Netejar tapisseries
- Netejar punts de llum i els miralls de les parts altes.
- Neteja i buidat del dipòsit de grasses.

Periodicitat semestral:

- Netejar els sostres dels magatzems d'aliments.

Altres:

- Tractament anti-calç de les aixetes i enrajolats de parets, segons el seu estat.

Gestió de residus:

- Integració al sistema de la recollida selectiva del Palau .

Desratització i desinsectació:

- Integració al pla de desratització i desinsectació del Palau.

Annex -5

INVENTARI D'EQUIPAMENTS DE RESTAURACIÓ

LLISTAT DE MAQUINÀRIA:

ZONA: CUINA/MAGATZEM CAFETERIA

NOM EQUIP	MARCA/MODEL	Ut	Nº SERIE	CARACTERISTIQUES
ESCALFADOR	JUNKERS JUHW-EDWRB	1	83706570003127 736502713	
ARCONS CONGEL	NO CONSTA	1	---	-----
RENTA VAIXELLES	GASTRO M	1	---	-----
TAULA L	INOXIDABLE (BASE+ESTANT)	1	---	(1,50+5,05) X 0,70 m
EXPRIM. SUCS	ZUMOVAL	1	A14476151006B	Potencia: 0,55 Kw.
ESTANT CISTELLS	INOXIDABLE (2 NIVELLS)	1	---	2,05 X 0,54 m
ESTANT MURAL-L	INOXIDABLE	2	---	0,86+0,70 X 0,35 m
CARRO RODES	INOXIDABLE 3 NIVELLS	2	---	0,50 X 0,80 X 0,90 m
ESTANT	INOXIDABLE 2 NIVELLS	1	---	4,40X0,35 m
BAIX MOSTRADO	FAGOR-Motor incorp.	1	---	1,80 X 0,85 m; 2 calaixos+2 portes
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE	1	---	4,40 X 0,60 X 0,90 m
BAIX MOSTRADO	FAGOR-Motor incorp.	1	---	1,80 X 0,85 m
BAIX MOSTRADO	FAGOR-Motor incorp.	1	---	1,80 X 0,85 m
MICROONES	LACOR-61323	1	8414271693230	Potencia: 1,9 Kw.
ESTANTS-L	INOXIDABLE	2	---	(2,25+1,70) X 0,35 m
ESTANT MICROO	INOXIDABLE	1	---	0,60 X 0,40 m
ESTANT	INOXIDABLE	1	---	1,65 X 0,40 m
TAULA RODES	INOXIDABLE (3 NIVELLS+SOBRE)	1	---	2,00 X 0,60 X 0,90 m
	INCORPORAT (ESTANT ELEVAT)	1	---	2,00 X 0,30 m
CUINA MURAL	FAGOR – SUSPESA (4 PLAQUES ELECTRIQUES)	1	---	FRY-TOP CROM INCLÓS
FREIXIDORA	PUJADES	1	---	10 LITRES
DESCALSFICAD	WATERSIDE	1	---	
MOBLE - L	INOXIDABLE (AMB PICA + ESTANT)	1	---	(1,95+3,67) X 0,75 m
AIXETA MONO		1	---	DOS AIGÜES
CAMPANA EXTR.	INOXIDABLE (TRES REGISTRES)	1	---	2,70 X 1,10 m FILTRES ALBEOLARS
ESTANT PAELLES	INOXIDABLE	1	---	TUBULAR 1,30 X 0,50 m
CONTRA INCEND	PROTECH-K 1130	1	---	REVISIÓ PASADA
MOBLE CALENT	DISFORM	1	---	

ZONA: **BARRA CAFETERIA FOYER**

NOM EQUIP	MARCA/MODEL	Ut	Nº SERIE	CARACTERÍSTIQUES
ILLA CENTRAL	INOXIDABLE (QUADRADA 3 ESTANTS)	1	---	1,80 x 2,00 x 1,80 x 2,00 m
BOTELLER	INOXIDABLE 4 UNITATS	1	---	1,00 x 0,60 m; 2 PORTES
BOTELLER	INOXIDABLE 2 UNITATS	1	---	1,30 x 0,60 m; 3 PORTES
MOBLE AUXILIAR	INOXIDABLE + PICA	3	---	1,40 X 0,60 m+ AIXETA MONOM.
TIRADOR CERVES	DAMM	1	---	TOTAL EQUIPAT
SUPORTS CAIXA	INOXIDABLE	3	---	0,60 x 0,60 m
ARCÓ CONGELAT	FRICON	1	---	1,50 x 0,65 m
CAFETERA	LA SPAZIALE	1	---	TRES BRAÇOS
MOLINETS CAFÉ	MASTER LUIGI	2	---	SUPER JULLY MAN
XOCOLATERA	-----	1	---	
TPI	TOUCH PC	1	---	
VITRINA TAPES	-----	1	---	1,30 x 0,40 x 0,30 m
PLANTXA SANDW		1	---	

ZONA: **BARRA BAR ARTISTES**

NOM EQUIP	MARCA/MODEL	Ut	Nº SERIE	CARACTERÍSTIQUES
MICROONES	TAURUS INSTANTRONIC	1	47029 KE	
FORN ELECTRIC	DUE EFFE	1	---	
MOBLE CAFETER	INOXIDABLE	1	---	1,20 x 0,75 x 1,10 m
MOBLE CURV	INOXIDABLE (AMB PICA + AIXETA)	1	---	7,00 x 0,60 x 0,80 m
CAFETERA	SAECO STRATOS	1	---	

ZONA: **BAR SALA SEGON PIS**

NOM EQUIP	MARCA/MODEL	Ut	Nº SERIE	CARACTERÍSTIQUES
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE (2 PIQUES + 2 AIXETES)	1	---	5,60 x 0,60 x 0,85 m
MOBLE CAFETER	INOXIDABLE (CAIXONS I ESTANTS)	1	---	1,70 x 0,70 x 1,10 m
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE (UN ESTANT)	1	---	1,40 x 0,80 x 0,60 m
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE (UN ESTANT)*	1	---	2,10 x 0,80 x 0,60 m
BOTELLERS	COCA COLA	1	---	1,05 x 0,60 x 1,00 m

ZONA: CUINA MIRADOR + BARRA MIRADOR

NOM EQUIP	MARCA/MODEL	Ut	Nº SERIE	CARACTERÍSTIQUES
BARRA				
MOBLE BOTELLER	INOXIDABLE (AMB PICA + AIXETA)	1		1,80 x 0,60 x 0,85 m
CUINA				
CUINA MURAL	NO TE MARCA		---	
	6 FOCS OBERTS	6	---	TRES FOCS NO FUNCIONEN
	COUP DE FEU	1	---	
	PLANTXA CROM	1	---	
	BANY MARIA	1	---	
FREGIDORA	MACFRIN DE PEU	1	-	MODULAR 0., 0 x 0,90 x 0,40
FORN MIXTE CON	MASBAGA SBPE101C	1	008488/09/11	Potencia: 15,7 Kw
BLE FORN	INOXIDABLE	1	---	PORTA SAFATES 2,40 x 1,00 x 0,95 m; 2 nivells
MICROONES	LACOR	1	-	
FREGIDORA	SOBRETAULA	1	-	
CAMPANA EXTR.	INOXIDABLE	1	---	6,50 x 1,10 m; 6 REGISTRES 10 FILTRES
ESTANT PAELLES	INOXIDABLE	2	---	NOMES FAN SERVIR UN
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE (ESTANTS + CAIXONS + PICA)	1	---	4,45 x 0,75 x 0,85 m
BAIX MOSTRADO	FAGOR 3 PORTES 2 CAL.	1	-	2,20 x 0,70 x 0,85 m; motor incorporat
BAIX MOSTRADO	FAGOR 2 PORTES 2 CAL.	1	----	2,00 x 0,70 x 0,85 m; motor incorporat
ESTANTS MURAL	INOXIDABLE	2	---	2,20 x 0,35 m
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	1,10 x 0,35 m
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	3,75 x 0,35 m
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	2,05 x 0,35 m
CONTRA INCEND.	PROTECH 2210	1	---	REVISIO FETA
EXTINTOR	PROTECH	1	---	REVISIO FETA
RENTAT				
RENTAIXELLES	SAMMIX X100	1	1302220150006 2	CUPULA
MOBLE DESBROÇ	INOXIDABLE	1	---	3,15 x 0,75 m; PASE BRUT
TAULA ENTRADA	INOXIDABLE (PLONCHE 2 SINS)	1	---	1,60 x 0,75 m + AIXETA DUTXA
TAULA SORTIDA	INOXIDABLE	1	---	1,30 x 0,70 m
ESTANTS L	INOXIDABLE	2	---	1,00+0,85 x 0,40 m
DISPENSADOR	PLASTIC	1	---	PAPER
ESTANTERIES	INOXIDABLE	2	---	2,00 x 1,80 x 0,50 m MAGATZEM OLLES-GN
ESTANTERIES	ALUMINI- PROPILE	1	---	1,00 x 1,70 x 0,50 m MAGATZEM OLLES-GN
DESCALCIFICADOR	DVA LT-12	1	---	
CAFETI-PASE				
THERMOMIX	WORWERK	1	---	
TAULA PASE	INOX- GRANET NEGRE	1	---	5,50 x 0,83 x 0,85 m
MOBLE CALENT	EDESA	1	--	1,85 x 0,70 m; DOS SORTIDES PASSAN
BAIX MOSTRADO	FAGOR	1	--	2,30 x 0,70 x 0,85 m; 3 PORTES + 2 CALAIXOS
ARCO CONGEL.	FRICON	1	--	1,50 x 0,65 m
ARCO CONGEL.	KROME	1	--	1,05 x 0,65 m
MOBLE CAFETER	INOXIDABLE (PORTES I CALAIXOS)	1	--	5,70 x 0,70 m; continu a dos nivells
NEVERA	FAGOR	1	--	
NEVERA	PORTA DE VIDRE	1	--	

CAFETERA	LA SPAZIALE	1	--	DOS BRAÇOS
MOLINET	MAZZER LUIGI	1	--	MAJOR MAN
MOLINET	ILLY	1	--	
COMPACTADOR	ILLY	1	--	APRETAR CAFE
RENTADORA	LG	1	--	RENTADORA ROBA
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	1,45 x 0,40 m
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	1,85 x 0,40 m
INFRARROJOS 7U	---	1	---	CONEXIONS MAL ESTAT
CUARTO FRED				
EVAPORADOR	ECO LUVATA AFE 32 EH	1	ADRO 1200719G	ESTA PARAT* NO COMPLEIX NORMATIVA
BAIX MOSTRADO	FAGOR (2 PORTES)	1	---	1,30 x 0,70 MOTOR INCORP
BAIX MOSTRADO	FAGOR (2 PORTES + CALAIXOS)	1	---	1,80 x 0,70 MOTOR INCORP
BAIX MOSTRADO	FAGOR (2 PORTES)	1	---	1,30 x 0,70 MOTOR INCORP
BAIX MOSTRADO	FAGOR (2 PORTES)	1	---	1,30 x 0,70 MOTOR INCORP
MOBLE PASE L	PASE FRED – INOX.	1	---	2,60+2,80 x 0,80 m; SOBRE GRANET NEGRE
MOBLE PICA	INOXIDABLE	1	---	0,60 x 0,60 AIXETA NO FUNCIONI
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE (ESTANTS)	1	---	1,40 x 0,30 m mural
ESTANTS MURALS	INOXIDABLE	2	---	1,40 x 0,35 m
ESTANTS MURALS	INOXIDABLE	2	---	1,20 x 0,35 m
NEVERA	FAGOR	1	--	2 PORTES REFRI + CONGEL.
MOBLE NEUTRE L	INOXIDABLE	1	--	4,60+1,35 x 0,70 m; ESTANT+CAIXO+SOBRE
TALLA FIAMBRES	ALUMINI	1	--	
TALLA FIAMBRES	ALUMINI	1	--	Ø 30 CMS
TALLA FIAMBRES	ALUMINI	1	--	Ø 30 CMS
ENVASADORA	SAMMICH SE-204	1	1140620170271 1	ENV. BUIT
ESTANTS L	INOXIDABLE	1	---	0,95+1,55 x 0,40 m
ESTANTS L	INOXIDABLE	1	---	0,50+1,20 x 0,40 m
ESTANTS L	INOXIDABLE	1	---	0,80+0,50 x 0,40 m
MAGATZEM				
ESTANTERIES	ALUMINI+PROPILE	1	---	1,00 x 1,80 x 0,50 m; 4 NIVELLS
ESTANTERIES	INOXIDABLE	1	---	1,20 x 1,95 x 0,50 m; 4 NIVELLS
ESTANTERIES	INOXIDABLE	1	---	0,80 x 1,95 x 0,50 m; 4 NIVELLS
CARRO RODES	PUJADAS – INOX.	1	---	0,60 x 0,70 m – PORTA SAFATES; 17 NIVELLS GN 2/1
CAMBRA FREDA	REFRIGERACIO	1	--	2,35 x 1,20 x 2,30 m MAQUINA AL TERRAT

ZONA: MAGATZEM CAMBRES I MAQUINARIA FRIGORIFICA AL EXTERIOR

NOM EQUIP	MARCA/MODEL	Ut	Nº SERIE	CARACTERÍSTIQUES
CAMBRA FRIG.	PANEL SANDWICH	1	--	POLIURETÀ. REPASAR I NETEJAR EVAPORADO
CAMBRA CONG.	PANEL SANDWICH	1	--	POLIURETÀ. REPASAR I NETEJAR EVAPORADO
COMPRESSOR 1	ZANOTTI	1	--	CANVIAR AÏLLAMENTS
COMPRESSOR 2	ZANOTTI	1	--	CANVIAR AÏLLAMENTS
COMPRESSOR 3	ZANOTTI	1	--	CANVIAR AÏLLAMENTS
COMPRESSOR 4	ZANOTTI	1	--	CANVIAR AÏLLAMENTS