

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

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

Ref: PMC 01/2025

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 condicions aplicables als serveis de restauració que es presten al Palau de la Música Catalana, així com de garantir que aquests serveis assoleixen la màxima qualitat 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 d'una part de les instal·lacions i els espais objecte d'arrendament.

2. ORGANITZACIÓ DELS SERVEIS

L'àmbit dels serveis objecte de les presents Prescripcions Tècniques són les instal·lacions de la cafeteria, el *Foyer* i la 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.

En concret, els serveis de restauració del Palau de la Música Catalana es divideixen com segueix:

1. Servei de cafeteria i restauració habitual i permanent, a prestar des del *Foyer* i la terrassa adjacent del Palau de la Música Catalana. Aquest servei és obligatori per a l'adjudicatari del contracte i es presta en exclusiva.
2. Servei de càterring, a prestar puntualment i segons sigui contractat per les empreses que organitzen esdeveniments al Palau de la Música Catalana, a prestar en els espais que designi en cada cas la Fundació. Aquest servei és obligatori per a l'adjudicatari del contracte, si bé es presta en règim no exclusiu.
3. Servei de restauració en l'espai nomenat "Pizzicato", el qual és opcional per a qui vulgui presentar proposta. En cas que l'adjudicatari exerceixi aquesta opció, el servei es prestarà en règim d'exclusiva, amb les limitacions previstes en aquest Plec.

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 restauració que es podrà prestar en els espais objecte d'aquest contracte consistirà en les següents prestacions i consideracions:

2.1.- 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 la barra del *Foyer* i a les taules que estan distribuïdes per la zona del *Foyer* i terrassa, segons el desig del client (a la terrassa només es podrà consumir a les taules però la barra que hi ha instal·lada no pot donar servei, el qual ha de provenir de la cafeteria del *Foyer*). 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 client. 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.

2.1.a Horari d'obertura de la cafeteria al *Foyer*.

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.

2.1.b Públic objectiu.

El servei de restauració s'ha d'adreçar al públic en general, malgrat que el nostre públic objectiu és:

- Públic de concerts
- Públic de visites
- Treballadors de la Fundació
- Cantaires de l'Orfeó Català
- Socis de l'Orfeó Català
- Els nens i nenes de l'esplai de l'estiu que s'organitza al Palau de la Música (Palau Vincles)
- Públic d'actes, rodes de premsa, etc.
- Músics, artistes i usuaris dels camerinos
- Públic en general

Cal que la proposta de restauració de l'adjudicatari 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 adaptat a totes aquestes circumstàncies.

2.1.c 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 i socis de l'Orfeó Català, treballadors de la Fundació i, també, la mateixa Fundació per a actes de caire intern (rodes de premsa, còctels per a concerts, etc.).

També s'haurà d'oferir un servei de menjador per a nenes i nens de l'esplai de l'estiu del projecte Palau Vincles que s'organitza al Palau de la Música Catalana, des de l'última setmana de juny fins última de juliol. A aquests efectes, s'haurà d'oferir un menú de migdia a preu molt especial. El servei es prestarà en l'espai que la Fundació designi. Aquest servei estarà exempt del cànon previst a la clàusula 10 d'aquest plec

El servei de Cafeteria Bar, també s'haurà de donar en el moment que sigui precís a altes espais com poden ser els camerinos, del primer i segon pis de l'edifici "Palmera" del Palau de la Música Catalana.

S'oferirà el servei als músics i artistes abans i després dels concerts.

Per últim, també s'ha d'oferir el servei corresponent a la *Barra de Bar* que es pugui habilitar en el segon pis de la sala de concerts i en la Sala Millet.

2.1.d Qualitat de l'oferta.

La relació qualitat/preu de l'oferta de productes ha de ser òptima i pròpia de la categoria d'un establiment singular, centenari, modernista, patrimoni mundial declarat 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 la 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.

2.1.e 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, en la mitja part, 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, 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, en virtut d'acords signats, que s'identifiquen en el document Annex núm. 2. L'oferta dels que no estiguin a la llista es pactaran entre la Fundació i l'adjudicatari.

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta específica d'oferta, a preus especials, per a tot el personal de la Fundació que treballi al Palau de la Música Catalana, que inclogui els serveis d'esmorzar i dinar. Tanmateix, també caldrà presentar una proposta específica per als cantaires i socis de l'Orfeó Català, a un preu més reduït que el del públic en general. En tot cas, aquesta oferta haurà d'incloure entrepans pels cantaires als dies d'assaig i de concerts.

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.

2.1.f Formes de pagament.

En les relacions amb 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. Es 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 així com la corresponent a la prevenció i lluita contra el frau fiscal (ex. Prohibició de cobrar en diners en efectiu imports superiors als 1.000 Euros)..

2.1.g 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 a Cafeteries i 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'aquests "Llistat de Preus" hauran d'estar impresos a impremta i aprovats per la Direcció de la Fundació.

2.2.- Servei de restauració en l'espai Pizzicato.

Aquest servei és opcional per a l'adjudicatari que així ho hagi indicat a la seva proposta.

En cas que l'adjudicatari exerceixi aquesta opció, el servei es prestarà en règim d'exclusiva.

En qualsevol cas, només s'admetran les propostes que incloguin productes de qualitat, a preu competitiu.

L'horari de l'espai és flexible i es fixarà de comú acord amb la Fundació.

La proposta que presenti l'adjudicatari haurà d'assumir el manteniment i les inversions necessàries per a que la cuina ubicada en aquest espai estigui sempre en condicions òptimes d'utilització.

2.3.- Serveis de càterring.

L'adjudicació del present contracte suposa l'homologació de l'adjudicatari per a prestar el servei de càterring a les instal·lacions del Palau de la Música Catalana.

Aquests serveis es prestaran amb caràcter no exclusiu.

Els serveis de càterring es prestaran per a cada esdeveniment als espais que designi en cada cas la Fundació i que, amb caràcter no exhaustiu, poden ser el *Foyer*, la terrassa, la Sala assaig de l'Orfeó Català, el Petit Palau, la Sala Millet, la Sala de Junes de l'Edifici Palmera, l'Espai Palau, el local de la Nova Porta del Palau, etc.

Les propostes dels licitadors hauran d'incloure, obligatòriament, una oferta pel servei de càterring, amb productes d'alta qualitat, a preu competitiu.

Els muntatges i desmuntatges en cada servei, i també la neteja aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Atès que el servei es presta en règim no exclusiu, altres empreses diferents de l'adjudicatari poden prestar els serveis de càterring a les instal·lacions del Palau de la Música Catalana. Aquests serveis externs es prestaran en funció dels contractes que se celebrin amb les entitats promotores dels esdeveniments corresponents. En aquests casos, les condicions per a l'adjudicatari són les següents:

- Cas que l'adjudicatari pugui continuar oferint el servei de cafeteria en el *Foyer* i la terrassa, no tindrà dret a rebre cap indemnització.
 - Cas que l'adjudicatari NO pugui oferir el servei de cafeteria en el *Foyer* o la terrassa, té dret a rebre una única indemnització per compensar tots els perjudicis que aquesta impossibilitat li pugui ocasionar:
 - Per càterings de fins a 170 comensals, la indemnització serà de 1.700 €
 - Per càterings de més de 170 comensals, la indemnització serà de 2.500 €
- El càterring extern que assumeixi el servei pagarà al Palau un 12% en concepte de cànon.

Els serveis de càterring que la Fundació contracti a l'adjudicatari no formen part de l'objecte del present contracte. En aquest sentit, aquests serveis es regiran pels acords que, en cada cas, pacti la Fundació amb l'adjudicatari. No obstant, en aquests casos, l'adjudicatari no estarà obligat a satisfer cap compensació o cànon addicional i els ingressos que n'obtingui es consideraran ingressos de la cafeteria del Palau de la Música Catalana, sent aplicable el règim econòmic previst per al present contracte.

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:

3.1.- Instal·lacions, espai i mobiliari.

Totes les instal·lacions, mobiliari, barres internes i externes afectades pel servei de cafeteria (bar, terrassa, cuina, càmeres, magatzems) i sobretot 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, diàriament, un cop acabi l'activitat del Palau 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 disposar d'altres zones o àrees 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 espai del Palau. L'empresa 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.

3.2.- 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'empresa actual 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 parlar correctament català, la deguda capacitat 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 l'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.

3.3.- Material.

L'adjudicatari haurà d'incloure en la seva oferta tècnica una proposta relacionada amb la imatge i la qualitat del servei (vaixel·la, estovalles, 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 com un soci amb els projectes del Palau. Qualitat en la gastronomia, flexibilitat davant del client, tipus d'esdeveniment, temporada dels aliments, menjar saludable i sostenible. 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 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.

Quan succeeixi, caldrà presentar també:

- Relació d'incidències que s'hagin produït en les instal·lacions i el mobiliari afectats al servei.
- Relació d'incidències que s'hagin produït en les instal·lacions amb membres del seu personal.
- Canvi de personal de plantilla amb anterioritat al mateix.

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, tot passant a 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 Marketing 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

Data inici del contracte prevista és 1 de setembre de 2025.

La durada inicial del contracte és de 4 anys, a partir de l'1 de setembre de 2025, prorrogable anualment per 4 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 80.000€, a executar en els 4 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.

En cas de pròrroga, la inversió de l'any 5 a l'any 8 del contracte serà per un valor no inferior als 60.000€, a distribuir al llarg del cinquè, sisè, setè i vuitè any de contracte.

7. CONDICIONS ESPECIALS PER A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

S'estableixen les següents condicions especials 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 del contracte laboral 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 es complirà amb:

- a. L'obligació de l'empresa contractista d'aportar mensualment, l'acreditació que els treballadors designats per executar el contracte estan afiliats i donats d'alta en la Seguretat Social, (RLC i RNT).
- 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/ adjudicatària/ 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 que obeeixin a raons justificades així com l'existència del contracte laboral pertinent.

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.

7.6 - Sobre l'ús del català.

L'adjudicatari ha de relacionar-se amb la Fundació en català i ha de garantir que els seus treballadors poden relacionar-se amb el públic i els usuaris dels seus serveis en català, de conformitat amb la normativa sobre política i normalització lingüística vigent.

8. ALTRES OBLIGACIONS

8.1.- Permisos, impostos i assegurances.

L'adjudicatari es farà càrrec de:

- 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.
- Del pagament dels impostos, arbitris, drets i taxes, tant Estatals, com de les Administracions Autonòmiques, Provincials o Locals que gravin l'activitat o els ingressos derivats del present contracte.
- La contractació, amb una companyia de reconeguda solvència, abans de l'inici de l'explotació de:
 - 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 amb 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
- L'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.
- L'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 (Full de seguiment, Full 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 la Fundació 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.
- Es complirà amb el Codi d'Ètica i bon Govern de la Fundació, així com amb tota la normativa que resulti d'aplicació a l'adjudicatària i aquella exigida per la Fundació dins del seu Sistema de Gestió de Compliment.

L'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 recomanades

- 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.

8.3 Auditories de seguiment

L'Adjudicatari prestarà la seva col·laboració quan la Fundació realitzi auditories no anunciades de seguiment dels serveis prestats en matèria de seguretat alimentària, prevenció de riscos laborals i altres matèries que es puguin considerar necessàries a la totalitat de les instal·lacions objecte d'aquest procediment.

Així mateix, l'adjudicatari entregarà a la Fundació la documentació que li pugui ser requerida i que acrediti l'acompliment de les seves obligacions legals i contractuals, incloses aquelles que siguin executades per subcontractistes. En aquest sentit, l'adjudicatari supervisarà, en el seu cas, que els serveis subcontractats s'acompleixin degudament i s'assegurarà l'obtenció d'evidències sobre els mateixos.

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

9.1.- Obligacions de l'adjudicatari.

Atès que l'adjudicatari ha tingut l'oportunitat de visitar les instal·lacions que són objecte del contracte, en el moment de signar-lo, assumeix que coneix i accepta l'estat i la situació actual de les instal·lacions referides, inclòs el seu mobiliari i l'equipament.

Un cop formalitzat el contracte, 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 a 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. A aquests efectes, s'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 han de complir els plans de treball concebuts amb aquest efecte per la Fundació, recollits en l'Annex núm. 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 núm. 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- núm. 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.

9.2.- Descripció de les Instal·lacions de restauració, maquinària i equipament.

- Les dimensions i ubicacions de les instal·lacions de restauració es poden consultar als plànols de l'Annex-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 11.500 euros mensuals+ IVA, que es pagaran mensualment. Aquest import es veurà incrementat amb un cànon variable d'un 10% sobre la facturació global anual, que també es pagarà mensualment (la factura corresponent al servei de menjador de l'espai d'estiu del projecte Palau Vincles queda exclòs de la base de càlcul d'aquest cànon).

L'import del lloguer serà actualitzat anualment segons IPC general estimat del període corresponent als darrers 12 mesos.

No estan incloses en aquest import les despeses de llum, aigua, taxa municipal de retirada de residus, neteja, manteniment i seguretat del local objecte de lloguer, les quals seran satisfetes per l'adjudicatari. A aquests efectes, la Fundació facturarà mensualment a l'adjudicatari el cost d'aquestes despeses, calculades sobre la base de la lectura dels comptadors que estan instal·lats a la cafeteria del Palau de la Música, així com de la part proporcional de la taxa municipal de residus i de les factures satisfetes per la Fundació d'acord amb els contractes subscrits i que tenen per objecte la prestació dels serveis de neteja, manteniment i seguretat de les instal·lacions del Palau de la Música Catalana.

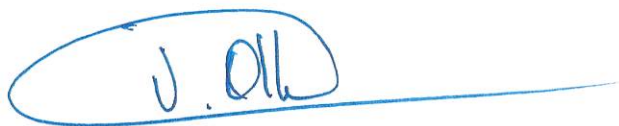
A més, en aquelles activitats promogudes total o parcialment en el Palau de la Música Catalana, d'accés gratuït i que es facin en els espais de visites guiades del Palau, *Foyer*, Terrassa, (ex. Portes obertes), l'adjudicatari haurà de contribuir en la despesa de l'activitat, en funció de la previsible 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 matí
 - Cafeteria tarda
 - Càtering
- Informe mensual numero clients operacions de venda per dia:
 - Cafeteria matí
 - 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.

Barcelona, 23 abril 2025



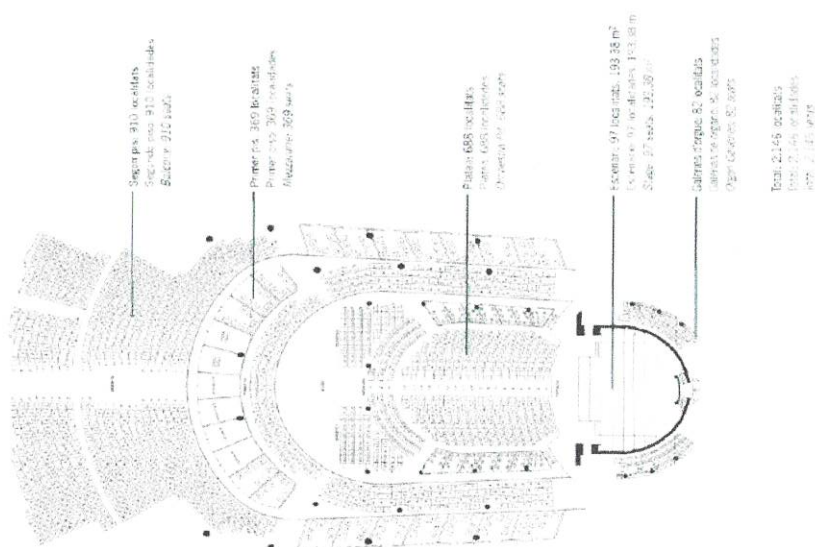
Joan Oller i Cuartero
Director General de la
Fundació Orfeó Català-
Palau de la Música
Catalana

ANNEXOS

Annex -1

PLANELLS PALAU DE LA MÚSICA CATALANA

SALA DE CONCERTS



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

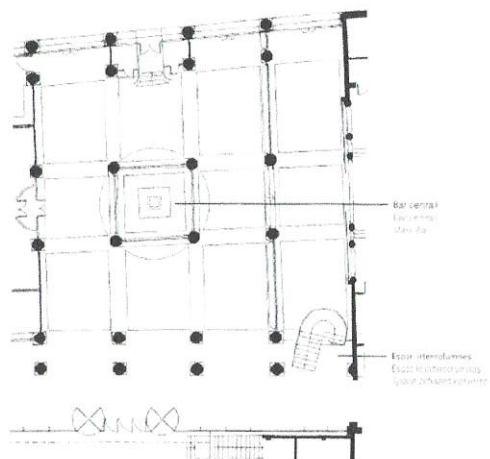
Còctel : 90 persones

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

FOYER



Superfície capçalera: 406,71 m²
Superfície d'habitats: 406,71 m²
Superfície total: 813,42 m²

CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Característiques de l'espai :

Superfície : 499,81 m²

Muntatges

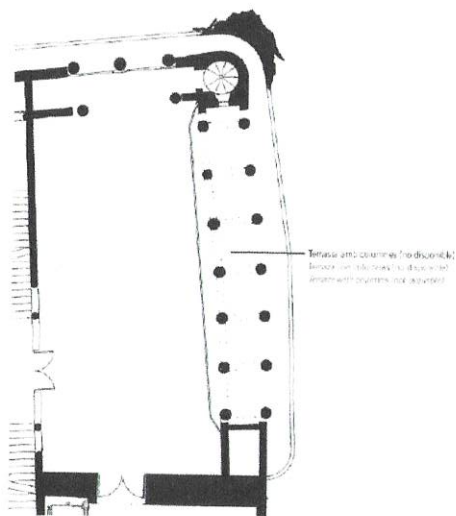
Banquet: 180 persones

Còctel : 400 persones

Característiques tècniques :

La sala no està equipada amb sistemes audiovisuals.

SALA LLUÍS MILLET



Superfície disponible: 112,38 m²
SALA LLUÍS MILLET: 112,38 m²
Terrassa: 112,38 m²

CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Característiques de l'espai:

Superfície: 112,38 m²

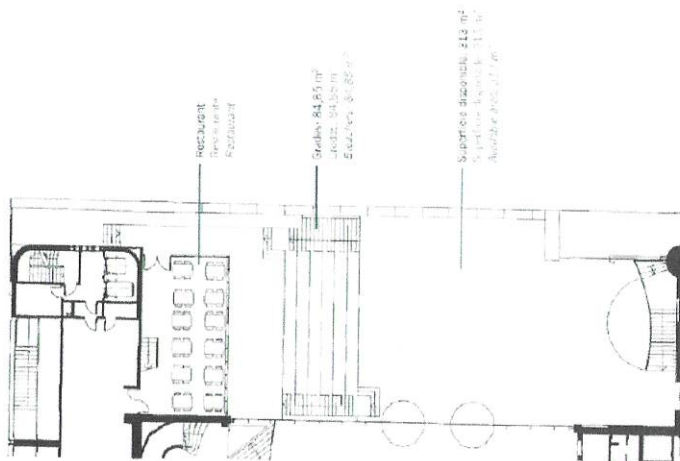
Muntatges:

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
 Còctel : 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

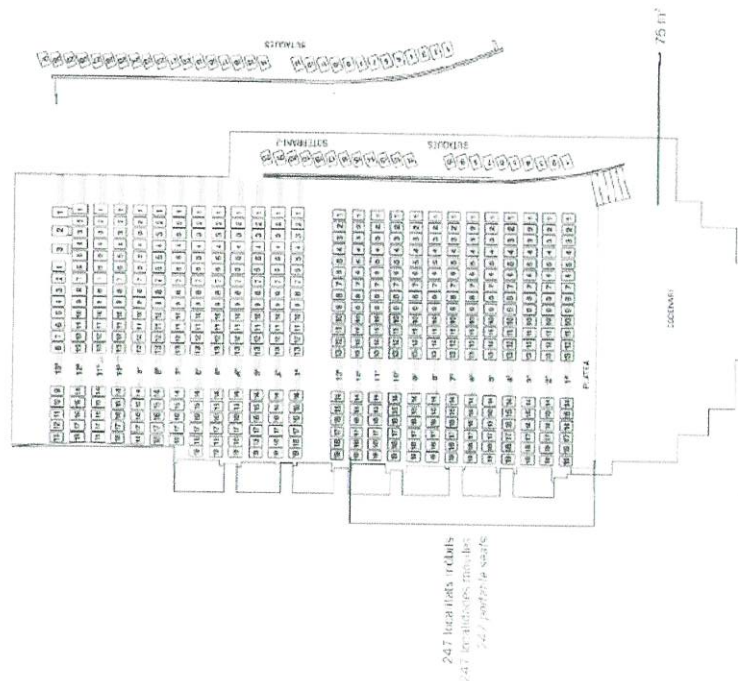
Muntatges a escenari:

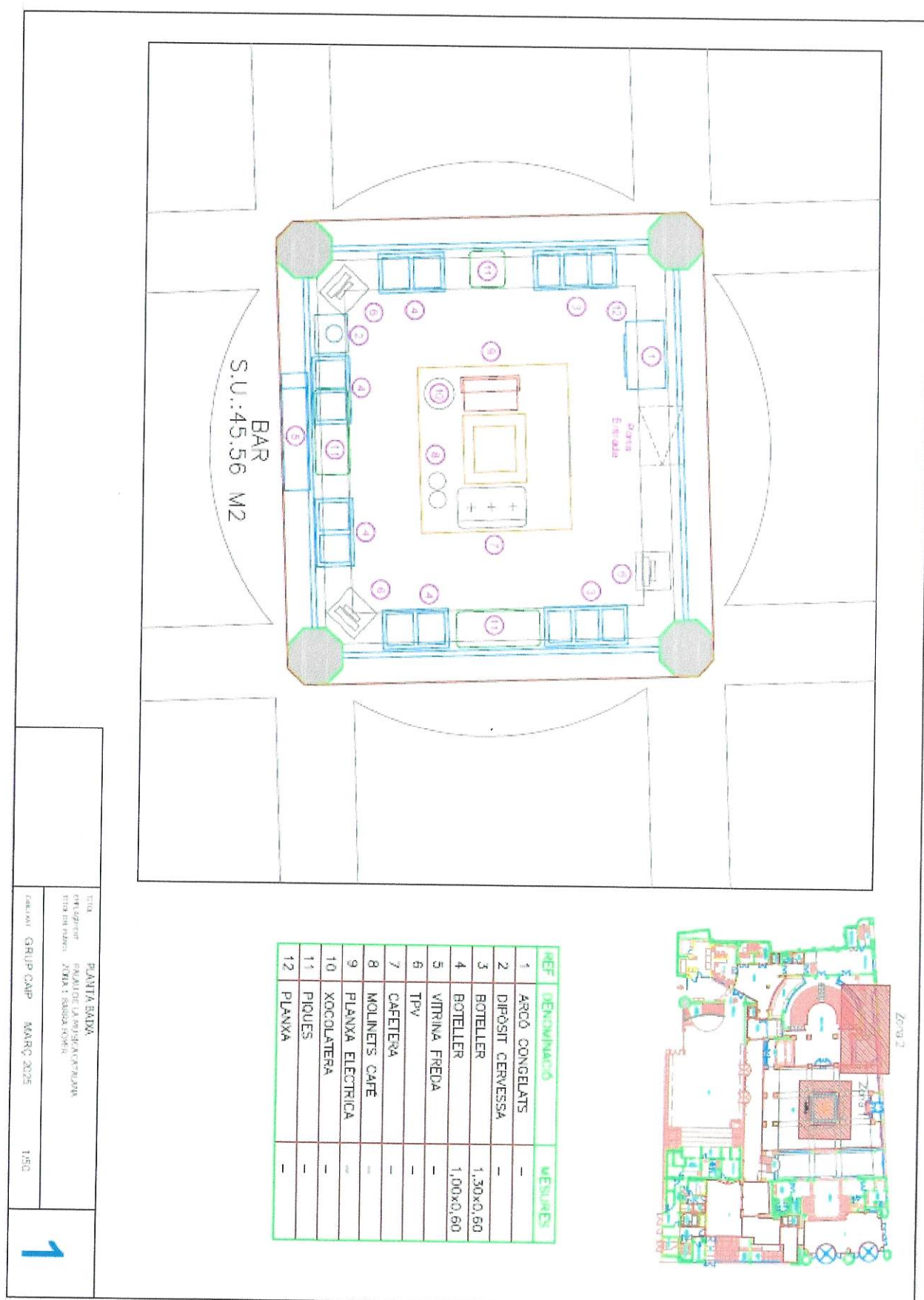
Banquet : 60 persones

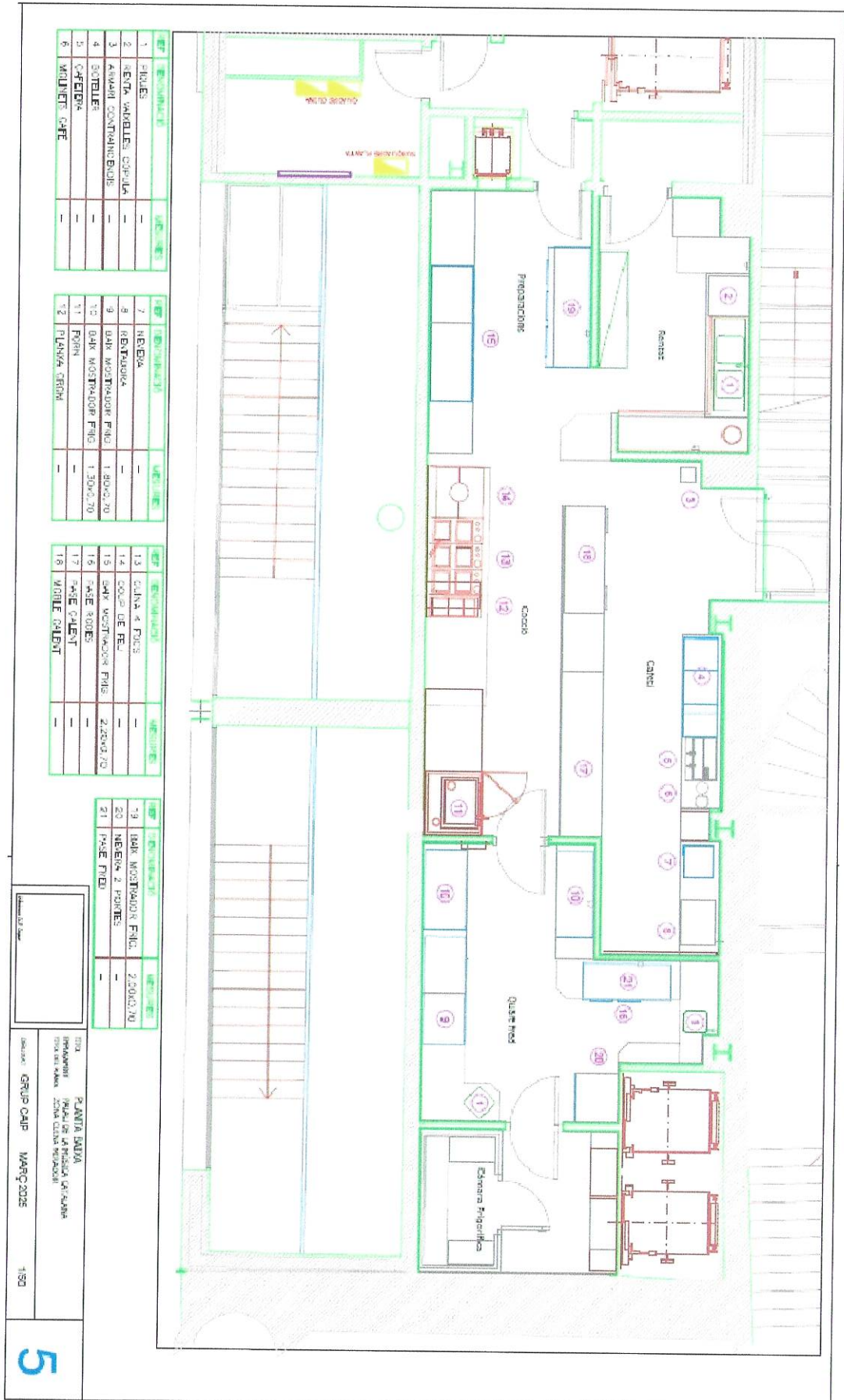
Còctel : 90 persones

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.

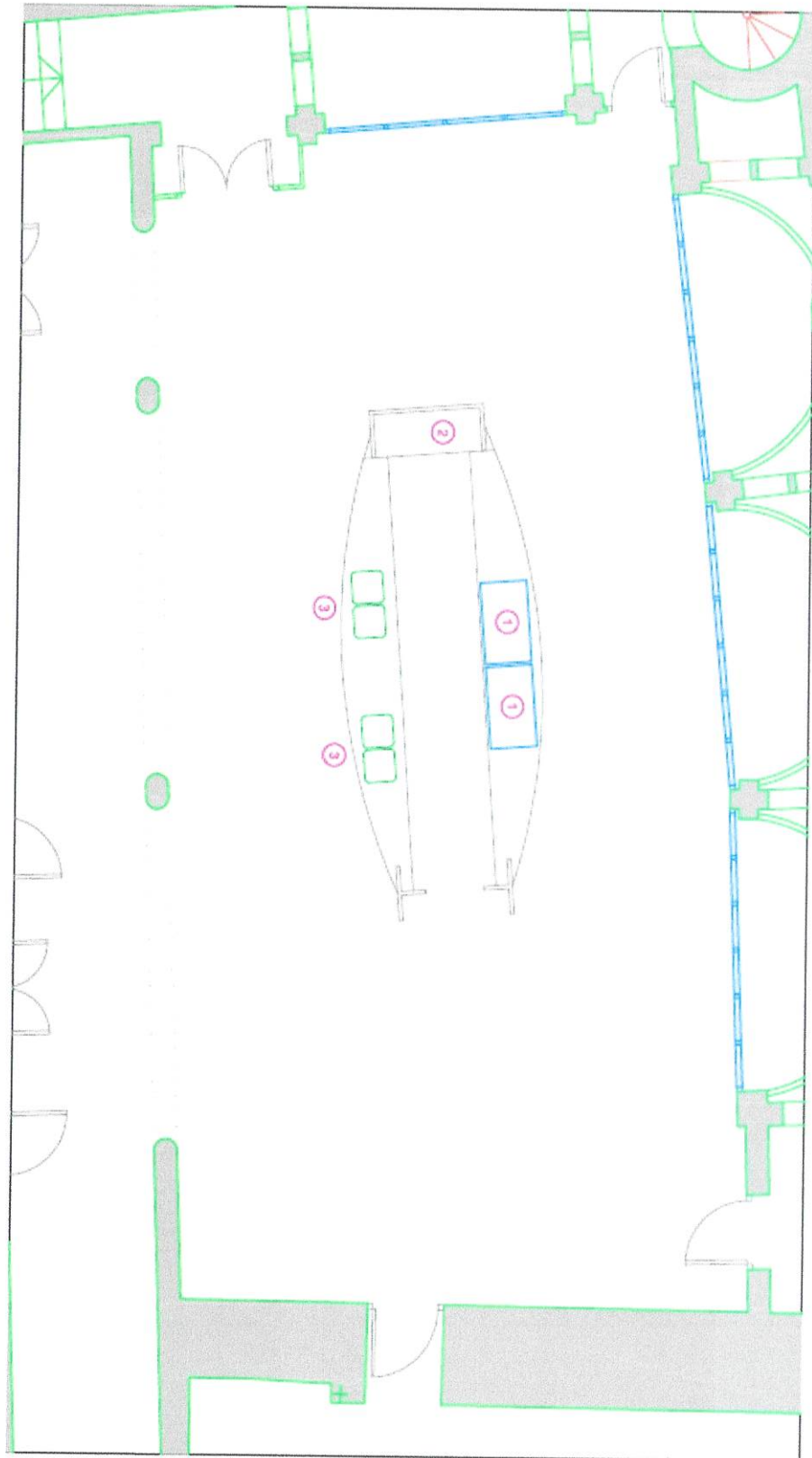








REF.	DENOMINACIÓ	MESURES
1	BOTELLER FRIG.	1,04x0,60
2	MOBLE CAFETER	1,30x0,70
3	PIQUES.	0,40x0,40



 PALAU DE LA MÚSICA CATALANA		PLANTA QUARTA CAPACITAT: 1.000 TÍTOL DEL MAPA: ZONA BARRA SALA	4
MAPA: GRUP CAIP	MAIG 2013		

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)
- Apilletiser (refresc sabor poma)
- Honets (beguda de tè i cafè ecològic)
- Caprisun (suc de taronja)

GRAMONA

- CORPINAT Gramona Imperial
- Vins Gramona

CAFES

Illy

PERNIL

Enrique Tomás

Annex - 3

RELACIÓ DEL PERSONAL SUSCEPTIBLE DE SUBROGACIÓ

Antiguitat	Descripció	Contracte	% Jornada	Hores Setmana	Total cost anual
17/09/2024	Cuiner	Eventual circ. produc. T.Complet	100%	40 hores	30.240,36
25/02/2022	Cuina	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	29.647,08
05/12/2023	Ajudant Cambrer	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	24.743,04
04/01/2022	Cambrer	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	28.604,16
05/05/2009	Cambrer	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	28.670,52
01/03/2021	Cuiner	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	29.809,20
13/10/2004	Neteja	Indefinit ordinari T.Parcial	60%	24 hores	16.549,32
21/10/2024	Cambrera	Indefinit ordinari T.Parcial	82,50%	33 hores	23.675,76
07/10/2024	Neteja cuina	Indefinit bonificat discapacitat T.Parcial	50%	20 hores	11.393,88
04/11/2024	Cambrera	Indefinit ordinari T.Parcial	82,50%	33 hores	23.675,76
14/10/2019	Encarregada	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	32.755,32
03/03/2023	Cambrera	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	28.604,16
01/06/2021	Ajudant Cambrera	Indefinit ordinari T.Parcial	75%	30 hores	21.166,92
25/07/2008	Supervisora Col.lec.	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	29.949,84
07/01/2025	Cambrer	Eventual circ. producció T.Parcial	62,50%	25 hores	18.213,36
03/09/2023	Neteja cuina	Indefinit ordinari T.Parcial	10%	4 hores	3.142,32
04/02/2025	Encarregada	Indefinit ordinari T.complet	100%	40 hores	31.138,92
10/05/2021	Barman	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	28.604,16
10/11/2014	Cambrera	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	28.670,52
25/07/2008	Cambrera	Indefinit ordinari T.Complet	87,50%	35 hores	25.150,32
16/11/2023	Cuiner	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	30.442,56
19/05/2022	Cambrer	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	28.604,16
04/09/2024	Cuiner	Indefinit ordinari T.Parcial	62,50%	25 hores	18.043,44
23/02/2023	Cuiner	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	30.442,56
21/09/2021	Cambrer	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	28.604,16
08/01/2025	Neteja cuina	Indefinit ordinari T.Parcial	65%	26 hores	17.994,48
16/06/2022	Cuina	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	30.442,56
24/01/2023	Cambrera	Indefinit ordinari T.Complet	50%	20 hores	17.723,34
09/09/2019	Ajudant Cambrer	Indefinit ordinari T.Parcial	50%	20 hores	18.444,48
10/02/2025	Cuiner	Indefinit ordinari T.Complet	100%	40 hores	28.741,20
22/08/2022	Ajudant Cambrera	Indefinit ordinari T.Parcial	65%	26 hores	18.399,72

13/01/2025	Cuiner	Eventual circ. produc. T.Complet	100%	40 hores	28.910,52
------------	--------	-------------------------------------	------	----------	-----------

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 3^a i 4^a) 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 i RNT 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 visites mensuals segons la següent família d'equips: cocció, fred, rentat i la resta. Aquestes visites es comunicaran al Palau amb 8 dies hàbils d'antelació, i es realitzaran, com a mínim, les següents operacions:

Rentavaixelles:

- Comprovar resistències
- Comprovar dosificadors
- Comprovar desguassos
- Comprovar estat de calderins
- Comprovar resistències

Equips de Fred

- Comprovar càmeres frigorífiques
- Comprovar cambres de congelats
- Comprovar baixos mostradors
- Comprovar neteja de condensadors
- Comprovar que no hi hagi pèrdues de gas
- Comprovar funcionament dels ventiladors
- Comprovar ventilació

Equips de cocció

- Comprovar focs, Termopars i neteja de corones
- Comprovar vàlvules de gas, conduccions de gas i electrovàlvules de tall.
- Comprovar resistències elèctriques allà on hi hagi
- Comprovar el correcte estat de les connexions elèctriques, aigua i gas.
- Comprovar sistemes d'extracció.

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 ferramenta, 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.

3.5. 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

10.1. 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 presses 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.
- Neteja interior dels conductes d'extracció per una empresa especialitzada.

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	ESTAT
ESCALFADOR	JUNKERS JUHW-EDWRB	1	83706570003127 736502713		OK
FABRIC-GEL	ITV-MOTOR INCORP.	1	NO ES TROBA	PARADA, FORA DE SERVEI	DANYADA
RENTADORA	LG	1			OK
ARMARIS CONGE.	CRISTAL LINE	2	NO ES TROBA		OK
ARCONS CONGEL	NO CONSTA	1	NO ES TROBA	-----	OK
RENTA VAIXELLES	GASTRO M	1	NO ES TROBA	MAL FUNCIONAMENT	DANYADA
RENTA VAIXELLES	SILANOS	1	NNO ES TROBA		OK
TAULA L	INOXIDABLE (BASE+ESTANT)	1	---	(1,50+5,05) X 0,70 m	OK
EXPRIM. SUCS	ZUMOVAL	1	A14476151006B	Potencia: 0,55 Kw.	OK
ESTANT CISTELLS	INOXIDABLE (2 NIVELLS)	1	---	2,05 X 0,54 m	OK
ESTANT MURAL-L	INOXIDABLE	2	---	0,86+0,70 X 0,35 m	OK
CARRO RODES	INOXIDABLE 3 NIVELLS	2	---	0,50 X 0,80 X 0,90 m	OK
ESTANT	INOXIDABLE 2 NIVELLS	1	---	4,40X0,35 m	OK
BAIX MOSTRADO	FAGOR-Motor incorp.	1	NO ES TROBA	1,80 X 0,85 m; 2 calaixos+2 portes	DANYAT
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE	1	---	4,40 X 0,60 X 0,90 m	DANYAT
ARMARI REFRIG	INNFRICO	1	NO ES TROBA	DOBLE PORTA	OK
TALLADORA FIAM	NO ES TROBA				OK
BAIX MOSTRADO	FAGOR-Motor incorp.	1	NO ES TROBA	1,80 X 0,85 m	OK
BAIX MOSTRADO	FAGOR-Motor incorp.	1	NO ES TROBA	1,80 X 0,85 m	DANYAT
MICROONES	LACOR-61323	1	8414271693230	Potencia: 1,9 Kw.	OK
ESTANTS-L	INOXIDABLE	2	---	(2,25+1,70) X 0,35 m	OK
ESTANT MICRO	INOXIDABLE	1	---	0,60 X 0,40 m	OK
ESTANT	INOXIDABLE	1	---	1,65 X 0,40 m	OK
TAULA RODES	INOXIDABLE (3 NIVELLS+SOBRE)	1	---	2,00 X 0,60 X 0,90 m	OK
	INCORPORAT (ESTANT ELEVAT)	1	---	2,00 X 0,30 m	OK
DESCALSIFICAD	WATERSIDE	1	NO ES TROBA		DANYAT
MOBLE - L	INOXIDABLE (AMB PICA	1	---	(1,95+3,67) X 0,75 m	OK
AIXETA MONO		1	---	DOS AIGÜES	OK
CAMPANA EXTR.	INOXIDABLE (TRES REGISTRES)	1	---	2,70 X 1,10 m FILTRES ALBEOLARS	OK
ESTANT PAELLES	INOXIDABLE	1	---	TUBULAR 1,30 X 0,50 m	OK
CONTRA INCEND	PROTECH-K 1130	1	NO ES TROBA	REVISIÓ PASADA	OK
MOBLE CALENT	DISFORM	1	NO ES TROBA		DANYAT

ZONA: BARRA CAFETERIA FOYER

NOM EQUIP	MARCA/MODEL	Ut	Nº SERIE	CARACTERÍSTIQUES	ESTAT
ILLA CENTRAL	INOXIDABLE (QUADRADA 3 ESTANTS)	1	---	1,80 x 2,00 x 1,80 x 2,00 m	OK

BOTELLER	INOXIDABLE 4 UNITATS	1	NO TROBADA	1,00 x 0,60 m; 2 PORTES	OK
BOTELLER	INOXIDABLE 2 UNITATS	1	NO TROBADA	1,30 x 0,60 m; 3 PORTES	OK
MOBLE AUXILIAR	INOXIDABLE + PICA	3	---	1,40 X 0,60 m+ AIXETA MONOM.	OK
SUPORTS CAIXA	INOXIDABLE	3	---	0,60 x 0,60 m	OK
ARCÓ CONGELAT	FRICON	1	NO TROBADA	1,50 x 0,65 m	OK
CAFETERA	LA SPAZIALE	1	NO TROBADA	TRES BRAÇOS	OK
MOLINETS CAFÉ	MASTER LUIGI	2	---	SUPER JULLY MAN	OK
XOCOLATERA	-----	1	NO TROBADA		OK
TPI	TOUCH PC	1	NO TROBADA		OK
VITRINA TAPES	-----	1	---	1,30 x 0,40 x 0,30 m	PARADA
PLANTXA SANDW		1	NO TROBADA		OK

ZONA: CUINA MIRADOR + BARRA MIRADOR

NOM EQUIP	MARCA/MODEL	Ut	Nº SERIE	CARACTERÍSTIQUES	ESTAT
BARRA					
MOBLE BOTELLER	INOXIDABLE (AMB PICA + AIXETA)	1		1,80 x 0,60 x 0,85 m	OK
CUINA					
CUINA MURAL	NO TE MARCA		---		
	6 FOCS OBERTS	6	---	TRES FOCS NO FUNCIONEN	DANYADA
	COUP DE FEU	1	---		OK
	PLANTXA CROM	1	---		OK
	BANY MARIA	1	---		DANYAT
FREGIDORA	MACFRIN DE PEU	1	NO ES TROBA	MODULAR 0., 0 x 0,90 x 0,40	OK
FORN MIXTE CON	MASBAGA SBPE101C	1	008488/09/11	Potencia: 15,7 Kw	OK
FORN	INOXTREND	1	NO ES TROBA	ELECTRIC POTENCIA 8,3 KW	OK
MOBLE FORN	INOXIDABLE	1	---	PORTA SAFATES 2,40 x 1,00 x 0,95 m; 2 nivells	OK
CAMPANA EXTR.	INOXIDABLE	1	---	6,50 x 1,10 m; 6 REGISTRES 10 FILTRES	OK
ESTANT PAELLES	INOXIDABLE	2	---	NOMES FAN SERVIR UN	OK
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE (ESTANTS + CAIXONS + PICA)	1	---	4,45 x 0,75 x 0,85 m	OK
BAIX MOSTRADO	FAGOR 3 PORTES 2 CAL.	1	NO ES TROBA	2,20 x 0,70 x 0,85 m; motor incorporat	DANYAT
BAIX MOSTRADO	FAGOR 2 PORTES 2 CAL.	1	NO ES TROBA	2,00 x 0,70 x 0,85 m; motor incorporat	DANYAT
ESTANTS MURAL	INOXIDABLE	2	---	2,20 x 0,35 m	OK
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	1,10 x 0,35 m	OK
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	3,75 x 0,35 m	OK
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	2,05 x 0,35 m	OK
CONTRA INCEND.	PROTECH 2210	1	---	REVISIO FETA	OK
EXTINTOR	PROTECH	1	---	REVISIO FETA	OK
RENTAT					
RENTAIXELLES	SAMMIC X100	1	130222015 00062	CUPULA	OK
MOBLE DESBROÇ	INOXIDABLE	1	---	3,15 x 0,75 m; PASE BRUT	OK
TAULA ENTRADA	INOXIDABLE (PLONCHE 2 SINS)	1	---	1,60 x 0,75 m + AIXETA DUTXA	OK
TAULA SORTIDA	INOXIDABLE	1	---	1,30 x 0,70 m	OK

ESTANTS L	INOXIDABLE	2	---	1,00+0,85 x 0,40 m	OK
DISPENSADOR	PLASTIC	1	---	PAPER	
ESTANTERIES	INOXIDABLE	2	---	2,00 x 1,80 x 0,50 m MAGATZEM OLLES-GN	OK
ESTANTERIES	ALUMINI- PROPILE	1	---	1,00 x 1,70 x 0,50 m MAGATZEM OLLES-GN	OK
DESCALCIFICADOR	DVA LT-12	1	NO ES TROBA		OK
CAFETI-PASE					
TAULA PASE	INOX- GRANET NEGRE	1	---	5,50 x 0,83 x 0,85 m	DANYADA
MOBLE CALENT	EDESA	1	NO ES TROBA	1,85 x 0,70 m; DOS SORTIDES PASSAN	OK
BAIX MOSTRADO	FAGOR	1	NO ES TROBA	2,30 x 0,70 x 0,85 m; 3 PORTES + 2 CALAIXOS	OK
ARCO CONGEL.	FRICON	1	NO ES TROBA	1,50 x 0,65 m	OK
ARCO CONGEL.	KROME	1	NO ES TROBA	1,05 x 0,65 m	OK
MOBLE CAFETER	INOXIDABLE (PORTES I CALAIXOS)	1	---	5,70 x 0,70 m; continu a dos nivells	OK
NEVERA	FAGOR	1	NO ES TROBA		OK
NEVERA	PORTA DE VIDRE	1	NO ES TROBA		OK
CAFETERA	LA SPAZIALE	1	NO ES TROBA	DOS BRAÇOS	OK
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	1,45 x 0,40 m	OK
ESTANT MURAL	INOXIDABLE	1	---	1,85 x 0,40 m	OK
INFRARROJOS 7U	---	1	---	CONEXIONS MAL ESTAT	
CUARTO FRED					
EVAPORADOR	ECO LUVATA AFE 32 EH	1	ADRO 1200719G	ESTA PARAT* NO COMPLEIX NORMATIVA	DANYAT
BAIX MOSTRADO	FAGOR (2 PORTES)	1	---	1,30 x 0,70 MOTOR INCORP	OK
BAIX MOSTRADO	FAGOR (2 PORTES + CALAIXOS)	1	---	1,80 x 0,70 MOTOR INCORP	OK
BAIX MOSTRADO	FAGOR (2 PORTES)	1	---	1,30 x 0,70 MOTOR INCORP	OK
BAIX MOSTRADO	FAGOR (2 PORTES)	1	---	1,30 x 0,70 MOTOR INCORP	OK
MOBLE PASE L	PASE FRED – INOX.	1	---	2,60+2,80 x 0,80 m; SOBRE GRANET NEGRE	DANYAT
MOBLE PICA	INOXIDABLE	1	---	0,60 x 0,60 AIXETA NO FUNCI.	DANYAT
MOBLE NEUTRE	INOXIDABLE (ESTANTS)	1	---	1,40 x 0,30 m mural	OK
ESTANTS MURALS	INOXIDABLE	2	---	1,40 x 0,35 m	OK
ESTANTS MURALS	INOXIDABLE	2	---	1,20 x 0,35 m	OK
NEVERA	FAGOR	1	NO ES TROBA	2 PORTES REFRI + CONGEL.	OK
MOBLE NEUTRE L	INOXIDABLE	1	---	4,60+1,35 x 0,70 m; ESTANT+CAIXO+SOBRE	OK
TALLA FIAMBRES	ALUMINI	1	NO ES TROBA		NO VA
TALLA FIAMBRES	ALUMINI	1	NO ES TROBA	Ø 30 CMS	OK
TALLA FIAMBRES	ALUMINI	1	NO ES TROBA	Ø 30 CMS	NO VA
ENVASADORA	SAMMIC SE-204	1	114062017 02711	ENV. BUIT	OK
ESTANTS L	INOXIDABLE	1	---	0,95+1,55 x 0,40 m	OK
ESTANTS L	INOXIDABLE	1	---	0,50+1,20 x 0,40 m	OK

ESTANTS L	INOXIDABLE	1	---	0,80+0,50 x 0,40 m	OK
MAGATZEM					
ESTANTERIES	ALUMINI+PROPILE	1	---	1,00 x 1,80 x 0,50 m; 4 NIVELLS	OK
ESTANTERIES	INOXIDABLE	1	---	1,20 x 1,95 x 0,50 m; 4 NIVELLS	OK
ESTANTERIES	INOXIDABLE	1	---	0,80 x 1,95 x 0,50 m; 4 NIVELLS	OK
CARRO RODES	PUJADAS – INOX.	1	---	0,60 x 0,70 m – PORTA SAFATES; 17 NIVELLS GN 2/1	OK
CAMBRA FREDA	REFRIGERACIO	1	NO ES TROBA	2,35 x 1,20 x 2,30 m MAQUINA AL TERRAT	OK

ZONA: MAGATZEM CAMBRES I MAQUINARIA FRIGORIFICA AL EXTERIOR

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

* las assenyalades estan funcionant, però requereixen algun tipus de revisió i repàs