
PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIX LA
CONTRACTACIÓ DE LA GESTIÓ DEL SERVEI DEL RESTAURANT DEL
MUSEU PICASSO DE BARCELONA

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ. EL MUSEU PICASSO.....	3
Horaris d'obertura	3
OBJECTE DE LA CONCESSIÓ	4
CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI	5
Descripció i ubicació de l'espai	5
Superfície.....	5
Aforament	6
MITJANS EXISTENTS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI	6
Instal·lacions.....	6
Decoració, mobiliari i equipament bàsic.....	6
DESCRIPCIÓ DEL SERVEI.....	7
Concepte gastronòmic.....	7
Patrocinadors del Museu Picasso	8
Preus.....	8
Servei i atenció al client	9
Ambientació i parament.....	10
Condicions generals del servei.....	10
Horari.....	10
Ús de l'espai.....	11
Condicions higienicosanitàries.....	12
Neteja i manteniment de les instal·lacions i del parament.....	13
Altres condicions generals.....	13
Assegurances	14
COMUNICACIÓ I IMATGE.....	15
Identitat de marca	15
Canals de comunicació	16

INTRODUCCIÓ. EL MUSEU PICASSO

El Museu Picasso de Barcelona és el centre de referència per al coneixement dels anys de formació de Pablo Ruiz Picasso i, sobretot, és la màxima expressió de la forta relació de l'artista amb la ciutat de Barcelona. Inserir dins d'un dels barris més dinàmics i visitats de la ciutat, el Born, el Museu és un espai on es conserva, difon i es posa a disposició del gran públic el llegat de Pablo Picasso a Barcelona, una col·lecció d'obres extraordinàries. També tenen lloc exposicions temporals, activitats i educatives i manifestacions artístiques que conformen una de les programacions culturals més atractives de la ciutat. Rep prop d'1 milió de visitants d'arreu del món a l'any, d'entre els quals en destaquen aquells originaris d'Estats Units, França i Itàlia. Respecte al públic nacional, el 75% prové de Barcelona ciutat i el 14,5% de la resta de Catalunya.

Horaris d'obertura

L'horari del Museu Picasso de Barcelona és el següent:

- Horari d'hivern (de l'1 d'octubre a 30 d'abril)
 - De dimarts a diumenge de 10 a 19h
(festius inclosos, excepte dilluns festius)
- Horari d'estiu (de l'1 de maig a 30 de setembre)
 - De dimarts a diumenge de 10 a 20h
(festius inclosos, excepte dilluns festius)
- Horari reduït
 - 5 de gener de 10 a 17h
 - 24 i 31 de desembre de 10 a 14h

El museu tanca els dies 1 de gener, 1 de maig, 24 de juny i 25 de desembre.

OBJECTE DE LA CONCESSIÓ

L'objecte de la present concessió serà l'explotació dels serveis de restauració, cafeteria i bar per al restaurant del Museu Picasso, i les seves terrasses adjacents.

Actualment no es contempla l'ús d'altres espais del Museu Picasso per al servei al públic o per al desenvolupament de tasques d'administració de l'empresa adjudicatària.

El Museu fixa un cànon mínim garantit de 12.000,00€ anuals (1.000,00€/mensuals). A aquesta xifra resultant li serà d'aplicació l'IVA corresponent. La Fundació emetrà amb caràcter trimestral una factura per la part corresponent a tres mesos.

Es fixa a més, un cànon variable mínim del 5% de la facturació sobre l'import anual del compte d'explotació del bar-restaurant del Museu. Aquest percentatge serà únicament d'aplicació quan la suma de l'import resultat sobre la facturació anual del bar-restaurant sigui superior al mínim anual garantit.

Definició de l'import mínim de facturació

S'entén com import de facturació, la suma de les vendes, IVA exclòs. Aquest import haurà d'estar degudament registrat, desglossat i diferenciat per cadascuna les activitats.

L'adjudicatari presentarà anualment una declaració de la facturació del restaurant juntament amb el compte d'explotació del servei, incorporant l'informe d'auditoria de la concessió.

En la declaració de facturació per al càlcul del cànon variable ha de constar de la següent informació mínima:

- Nom empresa concessionària i període
- Facturació total (IVA exclòs)
- Càlcul del cànon aplicable

D'acord amb aquestes declaracions, el museu emetrà la factura corresponent a la qual s'aplicaran els impostos indirectes corresponents, que l'adjudicatari haurà de pagar mitjançant transferència bancària a 30 dies data factura.

CARACTERÍSTIQUES DE L'ESPAI

Descripció i ubicació de l'espai

El restaurant està ubicat a la planta baixa del Museu Picasso de Barcelona, situat al C/ Montcada, 15-21 de Barcelona. L'espai tindrà un accés principal des del C/ Montcada, que permetrà l'accés durant l'obertura al públic del museu, i un altre -en procés de valoració- per Plaça Sabartés, 1, que seria l'accés quan el museu estigui tancat al públic. Ambdós accessos són directes des del carrer, de forma que l'accés al restaurant és lliure i independent l'entrada a les sales del Museu.

El Museu compta amb una llicència de bar complementària a l'activitat pròpia del museu. A l'espai no hi ha prevista una sortida de fums, però està permès utilitzar elements de cocció i preparació d'aliments, per tal d'elaborar tapes i entrepans freds i calents. L'adjudicatari haurà de disposar d'un centre de producció que abasteixi al restaurant del Museu Picasso amb indicació expressa del centre i que disposi de les certificacions alimentàries corresponents. En el cas que durant el període d'execució del contracte es modifiqui el centre de producció, aquest haurà de garantir el mateix nivell de qualitat al adscrit en el moment de l'adjudicació.

El restaurant del Museu Picasso disposa de dues terrasses interiors ubicades dins el recinte del Museu.

Superfície

L'espai previst ocupa una superfície total útil de 278,71m², tots ubicats en planta baixa i accessibles per a persones amb mobilitat reduïda. La superfície es distribueix de la següent manera:

1- L'espai cafeteria-restaurant

L'espai de cafeteria-restaurant, amb 136,51m², està previst per encabir una zona de taules per als comensals, així com una barra-bar i office, permetent l'aprofitament òptim de la superfície d'ús públic.

2- Les zones exteriors

Per els visitants també es disposa de dos espais exteriors, una terrassa ubicada al Pati Noguera amb una superfície de 71,68m², i un pati interior de 50,63m².

3- Magatzem / Office

La zona annexa a la cafeteria-restaurant, amb 19,89m², està pensada per a magatzem i zona de treball per al personal d'aquesta. Aquesta té bona accessibilitat fins a Pati Noguera, per on es farà la descàrrega de material dels proveïdors dins els horaris acordats i descrits més endavant. El museu no posa a disposició de l'adjudicatari cap altre espai destinat a l'emmagatzematge. Per al bon desenvolupament del servei l'adjudicatari haurà de disposar d'un magatzem addicional fora del museu.

4- Lavabos

L'espai, i els seus clients, podran fer ús dels lavabos del Museu Picasso, ubicats al Palau Finestres i a l'alçada de la planta baixa. L'accés a aquests lavabos serà o bé per les galeries del Palau Finestres o bé per l'accés directe des del Pati Noguera.

Aforament

L'aforament del local té una capacitat màxima per a un total de 102 persones:

- 38 persones a l'interior del local
- 32 persones a la terrassa exterior
- 32 persones al pati interior

L'aforament interior està format per persones assegudes en taules baixes i cadires, i barres altes amb tamborets, tot i que es pot veure modificada segons el mobiliari i disseny final de l'espai.

MITJANS EXISTENTS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI

Instal·lacions

L'espai està proveït d'instal·lacions d'electricitat, aigua, sanejament i clima, i ha d'ésser únicament destinat al servei de restaurant. S'adjunten com a annex les potències disponibles.

En el cas que es vulgui disposar de música ambiental, l'adjudicatari instal·larà al seu càrrec el sistema i haurà d'incorporar un limitador-controlador de so i en serà responsable del seu manteniment.

Qualsevol avaria detectada en aquestes instal·lacions serà comunicada immediatament al responsable del Museu Picasso de Barcelona i el servei de manteniment del museu revisarà l'origen de l'avaría. Els costos de les reparacions de manteniment dels espais i les instal·lacions seran a càrrec del contractista.

L'adjudicatari no podrà realitzar cap modificació dels espais, realitzar treballs de pintura, instal·lació de mobiliari, il·luminació o modificar o arreglar els equipaments sense el consentiment per escrit del museu i el seu interlocutor.

L'adjudicatari haurà d'aprovisionar l'espai amb tots aquells elements que consideri necessaris per a l'execució del contracte, com caixes registradores, material informàtic i d'oficina, estris per a la cuina i per al servei, mobiliari així com l'equipament necessari. Aquests bens mobles seran de la propietat de l'adjudicatari. Els costos derivats d'aquesta inversió es recuperaran a través de les amortitzacions aplicades al compte d'explotació de la concessió.

Decoració, mobiliari i equipament bàsic

La cafeteria-restaurant del Museu Picasso ha de ser un espai amb un ambient confortable i acollidor dins l'equipament cultural, i ha de presentar un equipament, mobiliari i decoració d'acord amb la qualitat del museu i coherent amb la imatge de l'edifici i del Museu.

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta d'adequació de l'espai que inclogui tots els elements necessaris per dur a terme l'activitat – equipaments, mobiliari i decoració- i que es valorarà durant el procés de licitació. La proposta haurà d'adequar-se a la imatge general del Museu Picasso de Barcelona i tindrà com a objectiu proporcionar un ambient confortable i que estigui alineada amb la imatge i vocació del museu.

Els licitadors podran sol·licitar al Museu Picasso de Barcelona qualsevol informació sobre les instal·lacions fixes de l'espai destinat a l'objecte del contracte. És un requisit necessari per a la presentació d'una proposta haver visitat l'espai. Durant el procés de licitació es proposaran dies i hores de visites a cada una de les empreses interessades.

Amb posterioritat, l'adjudicatari podrà realitzar petites modificacions en les instal·lacions que hauran de ser expressament justificades i indicades en un projecte amb un calendari d'execució. Aquestes modificacions hauran de ser acceptades per la persona responsable d'arquitectura del museu i seran a càrrec de l'adjudicatari junt amb les despeses addicionals que aquestes originin: servei de vigilància i neteja i tots aquells serveis del Museu Picasso que aquesta obra o modificació proposada per l'adjudicatari pugui requerir. El museu lliurarà a l'adjudicatari els plànols *as buildt* actualitzats.

Les millores estructurals d'obra i instal·lacions que realitzi l'adjudicatari restaran en benefici de la propietat.

L'adjudicatari està obligat en mantenir en bon estat les instal·lacions afectes a la prestació del servei i, que quan s'acabi el termini d'adjudicació del restaurant, haurà de deixar l'espai en les mateixes condicions que a l'inici del contracte segons plànols.

DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El projecte del restaurant ha de tenir en compte que s'ha d'integrar al barri del Born, en especial, al Museu Picasso, on rep, per una banda, el visitant local que assisteix a les activitats i exposicions en curs i, per altra banda, públic estranger que visita el museu com una de les principals atraccions culturals de la ciutat.

Ha de tenir caràcter i personalitat pròpia; un punt de trobada amigable i confortable en un ambient distès i cosmopolita i amb una bona qualitat de servei no limitant-se a un simple servei funcional destinat a cobrir les necessitats de restauració bàsica dels visitants del museu.

El servei objecte d'aquest contracte ha d'oferir el màxim nivell de qualitat, precisió i regularitat dins l'espai habilitat i durant l'horari que es determini i haurà de garantir les mesures de salubritat, higiene i sanitat, adaptant-se a les necessitats reals e les persones usuàries dels equipaments. Pel que respecta als preus, s'espera una aplicació de preus semblants a altres establiments similars de la ciutat.

El servei de cafeteria-restaurant oferirà servei de cafès, tes, refrescos i altres begudes fredes i calentes, i haurà de presentar una proposta gastronòmica que cobreixi els àpats d'acord amb els horaris d'obertura i dins els productes de consum autoritzats en aquest tipus d'establiment.

Concepte gastronòmic

Es valorarà una proposta gastronòmica alineada amb la imatge del museu, amb una carta que ofereixi una selecció de receptes amb un concepte actual i flexible segons les demandes i els hàbits de consum locals i internacionals.

Per altra banda, l'adjudicatari ha de poder oferir un servei ininterromput durant totes les hores que estigui l'espai obert al públic. La carta podrà variar en funció de les franges horàries, però en tot moment haurà de posar a disposició del client una oferta àmplia perquè els clients tinguin opció de menjar i beure a qualsevol hora.

L'adjudicatari ha d'oferir una combinació de cuina i producte local (donant en la mesura del possible prioritat a proveïdors locals/matèria prima km0), de qualitat, fresc i de proximitat amb les tendències gastronòmiques del moment.

La selecció de productes ha de destacar per ser una oferta selectiva, on es prioritzen productes de qualitat, amb l'objectiu de diferenciar-se d'altres comerços de la zona.

Es pretén oferir una oferta gastronòmica equilibrada i amb opcions ajustades a un públic consumidor amb possibles restriccions alimentàries. En aquest sentit, la carta haurà d'estar degudament senyalitzada per evitar possibles intoxicacions i arribar així a un públic consumidor amb restriccions alimentàries. A més, haurà de complir amb els requisits de la declaració de substàncies susceptibles de causar al·lèrgies i intoleràncies que recull el Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Per tant, la carta haurà de mostrar, per defecte i d'una manera detallada, el llistat d'al·lèrgens de cadascun dels plats que es serveixin a l'espai.

També es valorarà, les propostes que s'incorporen per evitar el malbaratament alimentari.

La carta ha de ser dinàmica, capaç d'adaptar-se en moments o accions concretes amb l'objectiu de tenir en compte tots els públics afins al museu, als veïns del barri i a la ciutat de Barcelona.

La carta de begudes del restaurant prestarà especial atenció a la selecció de begudes fredes i calentes (que es podran preparar per emportar).

Patrocinadors del Museu Picasso

El Museu Picasso de Barcelona es reserva el dret d'arribar a acords de patrocini amb terceres empreses proveïdores d'articles de consum i instal·lació de publicitat que obligarà l'adjudicatari al seu ús per al temps estimat segons contracte.

Actualment no hi ha cap acord signat amb cap empresa.

Preus

Pel que respecta als preus, s'espera una aplicació de preus alineats als que ofereixen altres establiments similars a la ciutat.

El llistat de preus haurà d'emplaçar-se en llocs prou visibles per al públic i no s'haurà de percebre per part dels usuaris uns preus superiors als establerts.

Un cop adjudicat el contracte, l'adjudicatari farà arribar abans de l'inici de l'activitat el llistat de preus al Museu Picasso. Tota modificació d'aquests preus per sobre de la variació interanual de l'IPC estatal haurà de ser aprovada pel Museu Picasso de Barcelona.

L'adjudicatari oferirà un descompte mínim del 10% per als treballadors i per a comandes de menjar i beure destinades a reunions internes del museu i per cobrir els càterings de les activitats pròpies del museu i un 5% pels amics del Museu Picasso.

La disponibilitat de l'adjudicatari a prestar aquest servei no exclou que el Museu pugui recórrer a altres empreses per a la contractació de serveis de càtering.

Per a esdeveniments externs l'adjudicatari tindrà l'exclusivitat en els serveis de coffee-break així com les recepcions vinculades a visites privades que tinguin una durada inferior a una hora.

Servei i atenció al client

Un element clau de l'èxit del projecte és la qualitat del servei, per aquest motiu l'adjudicatari haurà d'acreditar coneixements de restauració i gestió d'espais gastronòmics, a més d'una experiència mínima de 4 anys en el sector.

El restaurant del Museu Picasso vol ser un referent pel que fa a l'atenció al client dins el barri. Ha de ser una atenció basada en l'agilitat, l'empatia, la proximitat, l'acolliment i la dedicació envers el client, així com tenir un tracte correcte i respectuós amb les persones usuàries de l'equipament.

Això és clau per marcar la diferència amb la resta d'oferta de restauració de la zona i contribuir a la fidelització de la clientela.

Per aquest motiu, l'adjudicatari ha de disposar d'un procediment d'atenció al client que contempli les diferents fases de contacte amb el client.

Entre les competències professionals més rellevants del personal que contribueixen a oferir un excel·lent servei destaquem: unes bones habilitats de comunicació i tracte al client, un alt coneixement de l'oferta del local, així com el domini d'idiomes (almenys català, castellà i anglès).

Com a competències personals de la plantilla, destaquem: l'empatia, l'entusiasme, l'hospitalitat, el dinamisme, l'agilitat, una adequada gestió del temps i els recursos, la polivalència, la iniciativa i la pulcritud.

Per poder donar també un bon servei és necessari comptar amb una plantilla idònia i adequada a les necessitats i la imatge de l'establiment, tant des del punt de vista quantitatiu com qualitatiu posant l'èmfasi en les competències professionals i actitud envers el client. La plantilla haurà de ser prou flexible de tal manera que pugui adaptar-se a les necessitats reals del negoci al llarg de l'any (pics de treball diaris i setmanals, temporades altes i baixes, períodes de vacances i baixes per malaltia).

Com a mínim, l'equip ha d'estar format per un equip de professionals capacitats per cobrir els serveis de bar-restaurant durant tot l'horari d'obertura i respectant els descansos establerts que inclogui els següents perfils:

- 1 cap de sala/encarregat amb experiència mínima de 4 anys en la realització de les mateixes funcions. Ha de disposar de formació en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral.
- 1 cambrer amb experiència mínima de 2 anys en la realització de les mateixes funcions. Ha de disposar de formació en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral.

L'adjudicatari ha d'efectuar la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral, del personal adscrit al contracte.

Per reforçar la imatge del restaurant i la dedicació al client de tot el seu personal, el vestuari de treball haurà d'estar sempre net, en perfecte estat i es prestarà una atenció especial a la higiene i la pulcritud de tot el personal.

El servei es prestarà amb la deguda correcció en el tracte als usuaris per personal adequadament uniformat, guardant sempre la màxima educació. L'adjudicatari aportarà el vestuari necessari que sotmetrà a prèvia aprovació del museu.

El personal que treballi al servei objecte d'aquesta licitació dependrà a tots els efectes de l'adjudicatari, sense que entre aquest i el Museu existeixi cap vincle de dependència funcional ni laboral.

El servei haurà d'acceptar com a mínim els mitjans de pagament següents: targeta de crèdit i pagament en efectiu i gestionar el seu cobrament directament amb les empreses emissores, així com a no establir un mínim cost per al pagament amb targeta de crèdit.

Ambientació i parament

Anirà a càrrec exclusiu de l'adjudicatari l'aportació dels mitjans materials i tècnics que calguin i que, amb caràcter indicatiu i no limitatiu, seran els següents:

- Estris de cuina per a la preparació i el servei
- Parament: coberts, plats, tovalles, tovallons i tot aquell material necessari per donar un bon servei, que haurà d'estar alineat amb la imatge del restaurant. També en format d'un sol ús i reciclable per a les propostes per emportar.
- Elements decoratius: muntatges florals, cartells, quadres, decoració per a festivitats estacionals.
- Vestuari: l'uniforme i/o vestuari s'haurà d'alinejar amb la imatge del museu i serà prèviament aprovada pel museu. Es tindrà en compte una proposta de vestuari actual, funcional i que recolzi la identitat del restaurant.
- Cartes. Aquestes hauran d'estar actualitzades i netes i es renovaran sempre que sigui necessari per reforçar una acurada atenció al servei.
- Trones. Es valoraran diferents models per poder donar servei a famílies amb nadons i nens petits.

Tot el material detallat en els punts anteriors, excepte els estris de cuina i de preparació, hauran de respectar i anar en línia amb la imatge del Museu Picasso de Barcelona i de l'ambientació de l'espai i seran prèviament aprovats pel museu. Tanmateix, aquest es reserva el dret a retirar qualsevol element que consideri que no compleix aquesta condició o no respecta el principi de no malbaratament i reaprofitament i de sostenibilitat (s'intentarà evitar en la mesura del possible l'ús del plàstic).

Condicions generals del servei

Horari

El servei de restaurant funcionarà obert al públic, com a mínim, tots els dies d'obertura del Museu Picasso de Barcelona i de forma ininterrompuda.

Horari mínim d'obertura:

De dimarts a diumenge, de 10 a 20h en horari d'estiu i de 10 a 19h en horari d'hivern

Un cop iniciat el servei dins l'horari del Museu es valorarà amb l'adjudicatari la possibilitat d'ampliar l'horari d'obertura les nits de dijous, divendres i dissabte fins a les 24h. Prèvia valoració de la viabilitat de l'accés al restaurant per la plaça Sabartés. En el cas que això suposés

increments en costos del servei de seguretat del Museu, aquests hauran de ser assumits pel concessionari.

El Museu Picasso de Barcelona es reserva la possibilitat de fer canvis en els horaris d'obertura del museu, la qual cosa repercutirà en l'horari del servei del restaurant.

No obstant això, el Museu Picasso de Barcelona podrà requerir puntualment l'ampliació de l'horari d'obertura o de tancament si les necessitats de les activitats ho requereixen.

En el cas d'activitat extraordinària del Museu Picasso de Barcelona, i amb la finalitat de col·laborar en la dinamització de les activitats del museu, bé a demanda de l'adjudicatari o de l'interlocutor del museu, les instal·lacions del restaurant restaran obertes en actes o esdeveniments celebrats fora de l'horari ordinari, sempre que ambdós parts estiguin d'acord.

El Museu Picasso de Barcelona comunicarà a l'adjudicatari aquelles activitats que es desenvolupin fora de l'horari habitual; en aquesta comunicació es farà constar les característiques de l'activitat, els horaris d'inici i finalització i la previsió de públic assistent.

Caldrà tenir present la resta d'indicacions contingudes les normatives vigents que regulen els horaris dels establiments oberts al públic.

Quant a la terrassa, l'horari d'obertura serà el mateix que el del restaurant i cal tenir sempre en compte els horaris mínims i màxims establerts per llei o la normativa municipal.

Fora d'aquest horari, l'únic límit serà el que s'observa a les lleis i disposicions vigents relatives a l'explotació d'aquest tipus de negoci.

Pel que respecta a l'horari de càrrega i descàrrega d'articles relacionats amb la prestació del servei, aquest s'establirà d'acord amb el museu i amb la normativa vigent del districte de Ciutat Vella.

Ús de l'espai

L'adjudicatari ha de respectar les limitacions següents:

- Està totalment prohibit fumar a les dependències del restaurant així com a la terrassa de l'espai
- No es pot vendre tabac
- No es pot instal·lar cap tipus de màquina recreativa, de jocs, escurabutxaques o similar.
- No està permès servir productes i exposar material de promoció fora del recinte de l'espai destinat al servei de restaurant sense el consentiment exprés i per escrit del Museu Picasso de Barcelona.
- Sempre que l'adjudicatari vulgui organitzar una activitat, sigui del tipus que sigui, aquesta ha de requerir l'autorització prèvia per part de l'interlocutor del museu. I viceversa, si el Museu Picasso de Barcelona té la voluntat d'organitzar una activitat en aquest espai, l'adjudicatari posarà les facilitats per tirar-ho endavant.
- Sempre que qualsevol mitjà de comunicació vulgui fer un reportatge o una acció al restaurant del Museu Picasso de Barcelona, aquesta haurà de comptar amb l'autorització de l'interlocutor del museu.
- En el cas que una productora de publicitat vulgui fer un rodatge o una sessió de fotos al restaurant del museu, serà necessària l'autorització del Museu Picasso de Barcelona. En aquest sentit, els ingressos seran en benefici del museu que també es farà càrrec de les despeses que es generin. Si la petició de lloguer implica el tancament del restaurant en

horari d'obertura al públic, el departament de concessions i espais valorarà la petició i pressupostarà el lloguer tenint en compte la mitja de facturació diària amb un sobrecàrrec.

Condicions higienicosanitàries

L'adjudicatari ha de garantir la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària. En les visites de control oficial, s'haurà d'acreditar que els manipuladors han estat degudament formats en les tasques encomanades.

L'adjudicatari haurà de tenir capacitat d'elaborar els àpats fora del recinte del Museu Picasso de Barcelona i transportar-los en les condicions bàsiques de qualitat, temperatura i salubritat.

L'adjudicatari evitarà fums i males olors, i obviarà fins i tot la utilització d'aquells aliments que pel seu tractament n'originin sense que la instal·lació d'extracció sigui capaç d'estalviar-ne la propagació.

Pel que fa a les mesures de control sanitari alimentari, el contractista haurà de vetllar per l'acompliment de les següents condicions:

- Recepció de matèries primeres: aconseguir que totes les matèries primeres estiguin identificades correctament, que no siguin origen de contaminacions endògenes dels menjars elaborats i s'adeqüin al que estableixen les normatives específiques.
- Emmagatzematge de matèries primeres: impedir, en el procés d'emmagatzematge, la contaminació de les matèries primeres i el creixement de microorganismes, i vetllar sistemàticament per l'estat higiènic dels magatzems i càmeres, incloent-hi el control de temperatura. No es sobrepassarà la capacitat d'emmagatzematge, amb l'objectiu que tots els aliments siguin emprats dins d'un període normal d'utilització. Cap de les matèries primeres no podrà estar en contacte amb el sol, tant durant la conservació com durant la seva preparació culinària.
- Manipulació: evitar que les matèries primeres siguin causa de contaminació dels menjars elaborats, per creuaments entre zones, superfícies, utensilis o manipuladors de productes crus i cuits, i/o productes nets i bruts.
- Elaboració: comprovar i fomentar l'aplicació de pràctiques de treball correctes que minimitzin la contaminació dels aliments elaborats i/o la proliferació microbiana, i afavoreixin la destrucció dels agents patògens.
- Condicionament dels menjars elaborats: aconseguir una protecció i conservació correctes dels aliments preparats, per tal d'evitar possibles contaminacions en les etapes d'emmagatzematge i distribució per al consum. Els menjars ja preparats, quan estiguin exposats, es mantindran aïllats i protegits en vitrines o armaris en adequades condicions de conservació i amb el seu respectiu embalatges si fos necessari.
- Emmagatzematge i evacuació de residus: evitar la contaminació creuada entre residus i aliments, tenint en compte, dintre dels procediments a seguir, els processos de reciclatge. No es podrà acumular en els espais públics destinats a clients, les entrades del restaurant i espais exteriors, cap tipus d'envàs, cartró, escombraries o objectes de qualsevol naturalesa. Es realitzarà un tractament i separació dels residus generats de forma acurada, i aplicant les bones pràctiques en la separació i lliurament de cada subproducte o residu als contenidors corresponents.
- Higiene del local, instal·lacions i utensilis: impedir la contaminació directa o indirecta dels aliments per falta o insuficiència de neteja i desinfecció del local, instal·lacions,

equips i utensilis, assegurant que no es permet l'entrada d'animals domèstics a les instal·lacions d'emmagatzematge i manipulació d'aliments, i usant productes que respectin el medi ambient.

- Higiene del personal: aconseguir que el personal manipulador adopti actituds i comportaments sanitàriament correctes.
- Educació sanitària i mediambiental: aconseguir que els treballadors rebin una instrucció adequada i continua sobre higiene personal i manipulació higiènica dels aliments, així com de la correcta gestió dels residus.
- No es permetrà l'entrada a la cuina, l'espai de la barra i als magatzems a cap persona aliena a aquests serveis, excepte els serveis d'inspecció competents.

Neteja i manteniment de les instal·lacions i del parament

S'haurà de fer una especial atenció a la neteja del restaurant durant les hores de servei, on es mantindrà en tot moment en perfecte estat.

La neteja dels banys, pel fet de ser exteriors i compartits amb els visitants del Museu Picasso de Barcelona, serà responsabilitat de la Fundació Museu Picasso de Barcelona. En cas que hi hagi queixes o si es detecta falta de netedat durant les revisions periòdiques, caldrà comunicar-ho.

Es cuidarà especialment l'estat de les cartes que s'ofereixin als clients, que s'hauran de renovar quan estiguin brutes, desgastades o trencades.

Les operacions de neteja de paviments i de la resta dels espais del restaurant, així com la cuina, el mobiliari, estris, paraments i la resta d'articles exposats i de decoració, anirà a càrrec de l'adjudicatari i seran realitzades per l'empresa que contractarà a tal efecte, si ho considera necessari.

Les operacions de neteja de les vidrieres exteriors seran realitzades per l'empresa de neteja contractada pel Museu Picasso de Barcelona i seran a càrrec del museu.

Pel que respecta al manteniment del mobiliari i garantir la imatge del museu, l'adjudicatari assumirà els desperfectes que se'n puguin ocasionar.

En qualsevol cas, s'ha de complir la instrucció tècnica de l'Ajuntament de Barcelona per a l'aplicació dels criteris de sostenibilitat en la neteja i recollida selectiva de residus d'edificis.

Altres condicions generals

El Museu Picasso de Barcelona designarà, d'entre el seu personal, un responsable per a la comunicació i la gestió del servei amb l'empresa contractista. Aquests s'hauran de reunir amb una periodicitat mínima mensual els sis primers mesos i mínima trimestral a partir del sisè mes, amb l'objectiu de controlar d'una manera permanent la gestió correcta del servei.

El Museu Picasso de Barcelona posarà a disposició de l'adjudicatari del servei les còpies de claus del restaurant que li siguin necessàries per donar un bon servei.

El Museu Picasso de Barcelona, d'una manera periòdica, fiscalitzarà la gestió de l'adjudicatari, inspeccionarà l'estat de les instal·lacions i l'equipament del restaurant i controlarà els ingressos, donant les indicacions i instruccions que calguin per al bon funcionament del servei i posant a l'adjudicatari les sancions corresponents a les infraccions que cometi.

L'adjudicatari permetrà que el/la responsable d'arquitectura i/o manteniment puguin controlar en qualsevol moment l'estat de conservació del local i de les instal·lacions i pugui complir la funció de control necessària per comprovar si la part adjudicatària compleix l'objectiu fixat.

El Museu Picasso de Barcelona podrà arribar a acords amb tercers respecte a la venda en exclusiva i la promoció d'articles de consum i instal·lacions de publicitat. Tanmateix, el Museu Picasso de Barcelona procurarà que les condicions que pacti amb les diferents marques comercials siguin les més favorables possibles per a l'adjudicatari en aquells aspectes que el puguin afectar.

Les despeses de línia telefònica, internet i drets d'autor (fil musical) aniran a càrrec de l'adjudicatari. En el cas dels subministres de llum i aigua, el Museu Picasso de Barcelona els facturarà trimestralment a l'adjudicatari.

Els serveis s'han de prestar a totes les persones que ho demanin, sempre que es comportin degudament, sense perjudici del dret d'admissió de les persones que vulguin fer ús de les instal·lacions afectes al servei, segons disposi la legislació hotelera, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables.

L'adjudicatari és responsable de controlar el consum excessiu de begudes alcohòliques al restaurant que puguin perjudicar la salut dels usuaris i posi en perill la bona convivència en el centre.

Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari podrà retirar els elements mobles de la seva propietat i aquells que hagi incorporat posteriorment a la signatura del contracte i que siguin susceptibles de trasllat. Malgrat això, no podrà fer-ho amb els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici si la seva retirada pot ocasionar qualsevol desperfecte o canvi en les instal·lacions existents, aquests quedaran com a propietat de l'equipament sense que el museu hagi d'abonar cap tipus d'indemnització o diferència.

L'adjudicatari assumeix la gestió i explotació del servei sota el seu propi risc i ventura.

L'adjudicatari aportarà els mitjans personals, materials i tècnics necessaris per a la correcta execució del contracte.

L'adjudicatari es compromet a mantenir les instal·lacions del servei de restauració en bon estat de conservació, neteja, i funcionament, substituint aquells elements que es vagin deteriorant o quedin inservibles, i complint la normativa tècnica específica per locals d'ús públic.

L'adjudicatari no podrà llogar els espais objectes d'aquesta licitació, ni cedir-los a tercers.

És responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari la vigilància i custòdia dels equips, maquinari, béns i materials adscrits al servei que es trobin dins de les instal·lacions i espais del Museu, dels quals la del museu no se'n responsabilitza.

L'adjudicatari, un cop finalitzat el contracte, ha de deixar les instal·lacions objectes d'aquesta contracte lliures, vàcues i netes, i ha de restituir-ne la possessió al museu juntament amb la dels equips, maquinari i estris propietat del museu en perfecte estat de funcionament.

Assegurances

Assumir les responsabilitats que es derivin de la gestió del servei objecte del contracte, i indemnitzar a tercers pels danys i perjudicis que els puguin ocasionar. En aquest sentit, l'adjudicatari s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurances per una cobertura d'un import

mínim de 10.000,00€ per sinistre. Les garanties de la pòlissa han de ser les d'explotació (incloent menjars i begudes), responsabilitat civil patronal i responsabilitat civil locativa. L'adjudicatari exhibirà l'original de la pòlissa i rebuts corresponents i en lliurarà còpia al museu, en el termini de quinze dies següents a la notificació de l'acord d'adjudicació.

El museu podrà obligar a l'adjudicatari, en qualsevol moment, a incrementar la cobertura de l'assegurança, de manera qualitativa o quantitativa, i aquest haurà de promoure la modificació oportuna en la pòlissa i assumir-ne el cost, sempre respectant el principi de proporcionalitat.

COMUNICACIÓ I IMATGE

Identitat de marca

L'adjudicatari serà el responsable juntament amb el museu de definir un posicionament adient a una identitat coherent amb els valors de la marca del restaurant i el museu.

El nom del restaurant serà fixat per mutu acord entre l'empresa adjudicatària i el museu.

La carta gastronòmica física ha d'estar sempre actualitzada i en perfecte estat de manteniment. Les cartes de renovaràn sempre que estiguin brutes, malmeses o desgastades.

La col·locació de rètols, cartells i altres elements de comunicació dins i fora de l'establiment hauran de comptar amb l'acord per part del Museu Picasso de Barcelona. En qualsevol cas, serà l'adjudicatari qui se'n responsabilitzarà i aquestes s'hauran d'ajustar a la normativa municipal.

Totes les propostes d'utilització gràfica del logotip del Museu Picasso o del restaurant, com senyalística, papereria, cartes, uniformes o marxandatge, hauran de ser aprovades pel museu.

Estratègia de marca i activació de la comunicació

En tota la comunicació pública referida al restaurant objecte d'aquest contracte apareixerà el nom que se li doni al restaurant de Museu Picasso de Barcelona.

L'adjudicatari podrà:

- Dur a terme accions internes i externes per la difusió i promoció del seu servei fent-se càrrec de les despeses que es puguin generar d'aquestes iniciatives.
- Fer ús i aplicar el logotip del Museu Picasso de Barcelona en els espais consensuats per aquesta raó.
- Crear, augmentar i mantenir una base de dades de clients -amb l'objectiu de fidelització i comunicació de novetats- del restaurant d'acord a la normativa vigent sobre protecció de dades de caràcter personal.

Qualsevol acció derivada d'aquesta autorització requerirà la conformitat prèvia del Museu Picasso de Barcelona.

Qualsevol promoció publicitària que vulgui portar a terme l'adjudicatari s'haurà d'acordar amb el Museu Picasso de Barcelona per tal que s'aculli a la línia comunicativa del museu.

El restaurant del Museu Picasso de Barcelona podrà acollir materials de difusió i promoció del programa del museu.

L'adjudicatari mantindrà un contacte assidu amb el/la interlocutor del museu per tal de treballar conjuntament en aspectes promocionals i comercials. En aquesta línia, tant el museu

com l'adjudicatari col·laboraran al màxim per potenciar conjuntament les activitats a realitzar al museu i s'intercanviaran tota la informació d'activitats i reserves per evitar incompatibilitats o situacions desavinents.

Canals de comunicació

L'adjudicatari gestionarà la presència del restaurant a Google My Business, TripAdvisor i similars. El responsable de la creació i manteniment de les plataformes serà l'adjudicatari.

El pla de comunicació de la cafeteria-restaurant ha d'anar alineada amb la imatge i valors de la FMPB i ha d'incloure propostes d'accions a les xarxes socials que siguin coherents i consensuades amb la política de publicacions dels canals de comunicació del Museu Picasso.

Les publicacions hauran d'incloure l'etiqueta de les xarxes socials del Museu Picasso.

La web del Museu Picasso de Barcelona tindrà un espai –a la secció serveis- per comunicar la informació relativa al restaurant, com ara horaris, entre altres informacions, per tal de facilitar l'accés i reforçar la seva comunicació.

El Museu Picasso de Barcelona supervisarà els canals de comunicació del restaurant per vetllar que els valors i la imatges s'ajustin en tot moment al concepte del servei que s'ofereix. En aquest sentit, es faran reunions periòdiques amb l'interlocutor del museu, l'adjudicatari i els equips de comunicació del museu per consensuar to, missatges i objectius.

Cal tenir present que les obres exposades al Museu Picasso de Barcelona estan subjectes a drets d'autor vigents, que no són propietat de la Fundació Museu Picasso de Barcelona. Per aquest motiu:

I - La comunicació pública de les obres de Pablo Picasso així com de la seva imatge és un acte d'explotació pel qual s'ha de compensar econòmicament als seus titulars representats a Espanya per VEGAP (Entitat Visual de Gestió d'Artistes Plàstics).

II - La Fundació Museu Picasso de Barcelona, al no ser titular dels drets, no pot autoritzar aquests actes d'explotació.

III - Qualsevol acte d'explotació (enregistrament, reproducció o comunicació pública) de les obres de Pablo Picasso o de la seva imatge, inclosa la difusió d'imatges de les seves obres o de la seva imatge a través de les xarxes socials, requerirà l'autorització de VEGAP, deixant exempta de qualsevol responsabilitat o reclamació a la Fundació Museu Picasso de Barcelona.

I qualsevol despesa associada per l'ús a la comunicació pública de les imatges de l'obra de Picasso i de la seva figura, aniran a càrrec de l'adjudicatari.

ANNEX I. Plànols de l'espai

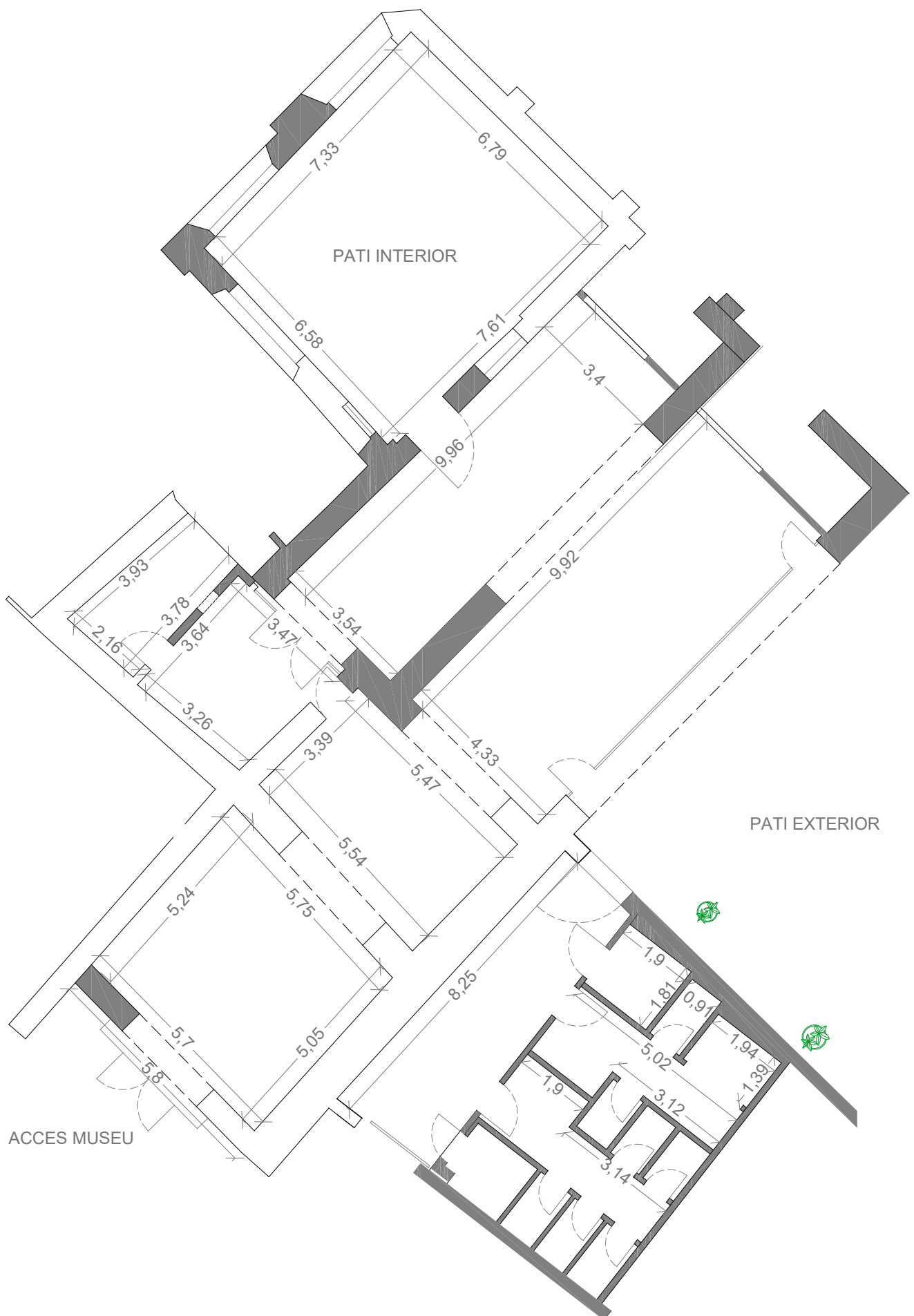
CAFETERIA - 47 persones interior + 32 persones pati + 32 persones terrassa

1 barra + zona vending + 26 taules baixes + 1 barra alta + 1 sofà amb 4 taules





PLÀNOL CAFETERIA



ANNEX II. Proposta sobre les possibilitats de disseny de l'espai

Aquesta proposta –elaborada per l'empresa de comunicació *DENTSU CREATIVE*- te caràcter orientatiu, amb l'objectiu de deixar palesa les possibilitats reals de l'espai.

Cada licitador ha d'adaptar els espais a la seva proposta de disseny.



MUSEU PICASSO

Primeres propostes espai gastronòmic























**PRESUPUESTO MOBILIARIO RENDERS
MUSEO PICASSO BARCELONA**

Costes estimados 17.05.2023

Concepto	Unidades	Coste Unidad	Coste total
ZONA ENTRADA			
Taburetes	6	250,00 €	1.500,00 €
Butacas Ondarreta	6	325,00 €	1.950,00 €
Bancada acolchada	1	2.300,00 €	2.300,00 €
Mesas rectangulare:	2	200,00 €	400,00 €
Mesa barra madera	1	1.500,00 €	1.500,00 €
Estantería	1	1.200,00 €	1.200,00 €
Lámparas	2	300,00 €	600,00 €
Cojines	8	60,00 €	480,00 €
Plantas pequeñas	12	50,00 €	600,00 €
Plantas grandes	5	110,00 €	550,00 €
ZONA LOUNGE			
Sillones	4	2.885,00 €	11.540,00 €
Mesas bajas redond:	2	400,00 €	800,00 €
Butacas Ondarreta	15	325,00 €	4.875,00 €
Mesas rectangulare:	4	200,00 €	800,00 €
Plantas pequeñas	6	50,00 €	300,00 €
Plantas grandes	10	110,00 €	1.100,00 €
Lámparas de pie	2	210,00 €	420,00 €
BARRA			
Mostrador	1	1.500,00 €	1.500,00 €
Plantas pequeñas	3	50,00 €	150,00 €
Lámparas suspensió:	2	300,00 €	600,00 €
TERRAZA			
Mesas exterior red:	5	330,00 €	1.650,00 €
Sillas exterior	20	160,00 €	3.200,00 €
Lámparas de pie	2	510,00 €	1.020,00 €
Plantas exterior	6	110,00 €	660,00 €
PATIO INTERIOR			
Mesas exterior red:	5	330,00 €	1.650,00 €
Sillas exterior	20	160,00 €	3.200,00 €
Lámparas de pie	2	510,00 €	1.020,00 €
Plantas exterior	6	110,00 €	660,00 €
Plantas pequeñas	5	75,00 €	375,00 €

TOTAL COSTES MOBILIARIO	46.600,00 €
--------------------------------	--------------------

Costes Instalaciones i construcción	10.000,00 €
--	--------------------

ANNEX III. Facturació i Compte d'Explotació anual prevista

FACTURACIÓ PREVISTA	1a anualitat	2a anualitat	3a anualitat	4a anualitat	5a anualitat
Facturació anual	350.000,00	385.000,00	400.000,00	400.000,00	400.000,00

FACTURACIÓ PREVISTA PRÒRROQUES	1 pròrroga	2 pròrroga	3 pròrroga
Facturació anual	400.000,00	400.000,00	400.000,00

**Valor contracte
8 ANUALITATS**

3.135.000,00

PREVISIÓ COMPTE D'EXPLOTACIÓ ANUAL RESTAURANT

Vendes Netes	350.000,00 €	100%
Compres	87.500,00 €	25%
MARGE	262.500,00	75%
COSTOS DE PERSONAL	180.495,23 €	52%
COSTOS INDIRECTES ELABORACIÓ MENÚ	52.500,00 €	15%
ALTRES COSTOS DIRECTES	17.500,00 €	5%
CÀNON LOCAL	17.500,00 €	5%
COSTOS SUMINISTRAMENTS	4.500,00 €	1%
EBITDA	47.004,77 €	13%
Dotació Amortització	11.320,00 €	3%
EBIT GESTIO	35.684,77 €	10%
Estructura	24.500,00 €	7%
BF	11.184,77 €	3%

ESTIMACIONS REALITZADES PER DEFINIR EL COMPTE D'EXPLOTACIÓ

Facturació mitja mensual	29.166,67 €
Facturació mitja diària	1.121,79 €
Facturació mitja hora obertura museu	118,08 €
Facturació mitja diària per aforament total	11,00 €

ANNEX IV. Potències Instal·lades

Especificacions elèctriques:

El restaurant té a l'interior un subquadre elèctric amb una protecció de 125A/IV que dona servei al recinte de la cafeteria-restaurant (400/230v).

El subquadre té 36 sortides, de les quals 7 son trifàsiques (una de 40/IV para el clima) i la resta monofàsiques.

