

Plec de prescripcions tècniques

(Arrendament del Restaurant-Bar de L'Atlàntida,
Centre d'Arts Escèniques d'Osona.
Expedient: FLA2025001)



Fundació **L'Atlàntida**

PREÀMBUL

L'Atlàntida Centre d'Arts Escèniques d'Osona és un complex cultural que integra dos serveis de l'Ajuntament de Vic, una **escola de música i conservatori** (EMVIC) i un **centre d'arts escèniques** (CAE), on es presten serveis de formació, exhibició, difusió i suport a la creació i producció en l'àmbit de la música i les arts escèniques.

L'Escola de Música i Conservatori de Vic és l'escola de música de titularitat municipal més antiga de Catalunya i la que actualment compta amb un major nombre d'alumnes del país. Actualment, l'escola acull 1.500 alumnes provinents de Vic i de la comarca, que setmanalment fan ús dels serveis de restaurant-bar i d'aparcament de L'Atlàntida.

El Centre d'Arts Escèniques d'Osona ofereix cada any una programació pròpia i estable de música i arts escèniques (més de 100 espectacles i concerts) a la qual assisteixen més de 50.000 espectadors provinents de tot el territori català. L'Atlàntida també acull festivals o actes culturals organitzats en col·laboració amb altres entitats rellevants de la ciutat o del país, com ara el Mercat de Música Viva de Vic, el Festival Nits de Cinema Oriental, la trobada anual de la Jove Orquestra Nacional de Catalunya, l'Aula d'Extensió Universitària d'Osona o els actes de graduació de la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya, entre d'altres.

Els espais i instal·lacions del complex cultural de L'Atlàntida també estan a disposició de cessions per a finalitats socials i es poden llogar per organitzar actes, com poden ser convencions d'empresa, celebracions, concerts, espectacles o festivals de dansa, per exemple. Cada any, aquestes activitats compten amb uns 40.000 usuaris o visitants addicionals.

Clàusula 1. Objecte del plec

1.1 L'objecte del present plec és establir les prescripcions tècniques necessàries per regular la gestió i l'explotació, en la modalitat d'arrendament per a ús diferent del d'habitatge, del restaurant-bar de L'Atlàntida, Centre d'Arts Escèniques d'Osona, que atorga la Fundació L'Atlàntida (en endavant, i indistintament, l'arrendadora, L'Atlàntida o la Fundació).

1.2 Les disposicions d'aquest plec complementen les que conté el plec de condicions jurídiques i econòmiques (PCJE) que s'aprova simultàniament amb aquest.

Clàusula 2. Objecte del contracte

2.1 Com també es diu en el PCJE, el contracte comprèn, a banda del mer arrendament d'un local de negoci, diverses obligacions de servei que troben la seva justificació en l'interès que té la Fundació en un funcionament òptim del restaurant-bar, atesa la seva integració en el complex cultural L'Atlàntida i el caràcter clarament complementari d'aquest servei respecte de les activitats que la Fundació desenvolupa en el mateix edifici per encàrrec de l'Ajuntament de Vic, efectuat mitjançant el contracte signat per ambdues parts el 23 de desembre de 2009.

2.2 Conseqüentment amb l'anterior, tot allò referent a la imatge i la qualitat del servei és de gran importància per a l'arrendadora, de manera que l'arrendatari resta obligat, no només a explotar comercialment el restaurant-bar, sinó també a complir de manera satisfactòria per a la Fundació els compromisos assumits mitjançant la signatura del contracte que van més enllà de la simple obtenció d'un benefici econòmic. Per aquest motiu, i a fi d'aconseguir una imatge i una qualitat òptimes, l'arrendatari resta obligat a adoptar una política de servei proactiva, que vagi més enllà dels aspectes purament funcionals, i a col·laborar de forma estreta amb L'Atlàntida en l'aconseguiment dels objectius d'excel·lència que es pretenen.

Clàusula 3. Instal·lacions i béns objecte d'arrendament

3.1 El restaurant-bar objecte d'aquesta licitació s'anomena "L'Atlàntida" i està ubicat en el complex cultural del mateix nom, que és un edifici singular de propietat municipal situat al carrer Francesc Maria Masferrer, núm. 4, de Vic (CP 08500), tal com s'observa en els plànols que consten en els annexos 1, 2 i 3. La Fundació adjudica aquest arrendament facultada pels contractes que ha signat amb l'Ajuntament de Vic per a la gestió del complex cultural esmentat.

3.2 A l'efecte d'aquesta licitació s'entén com a restaurant-bar un establiment que disposa al mateix temps de barra i de taules per proporcionar al públic, mitjançant un

preu, entrepans i begudes (acompanyades o no de tapes), i també de servei de menjador amb la finalitat d'oferir al públic, igualment mitjançant un preu, àpats consistents bàsicament en esmorzars, dinars i sopars per ser consumits en el mateix local.

3.3 L'arrendament del restaurant-bar del complex cultural L'Atlàntida se circumscriu a les superfícies sota teulada grafiades i delimitades per una línia vermella en els plànols que consten en els annexos 2 i 3; per tant, l'arrendament se circumscriu a la superfície delimitada per les parets del local, quedant especialment exclosa la façana. Tal com resulta del mateix annex 2, el restaurant-bar disposa de dos accessos independents, un des de la via pública (Parc d'Armand Quintana i Panedas) i un altre des d'un passatge interior però habitualment obert a la via pública (que uneix el mateix parc i el carrer Bisbe Torras i Bages). La superfície útil total aproximada del local és de 310 m²; l'ocupació màxima permesa és de 105 persones.

3.4 Així mateix, per desenvolupar l'activitat ampliant el servei en el format de terrassa, l'arrendatari disposa, en hores d'obertura del restaurant-bar, de l'espai exterior indicat en el plànol de l'annex 2, que té una superfície total aproximada de 103 m². L'espai destinat a terrassa no pot tenir cap tipus de tancament, ni total ni parcial, i ha de ser còmodament transitable, sense cap tipus d'impediment de cap mena, per a les persones que hagin d'accedir a la resta de dependències del complex cultural; a més, és imperatiu preservar en tot moment lliure d'obstacles la zona d'evacuació indicada amb una trama groga en el plànol de l'annex 1, la qual no forma part de la terrassa.

3.5 El restaurant-bar disposa també de tres lavabos propis (un d'ús comú, un d'adaptat per a persones amb discapacitat i un per al personal), barra, cuina (amb campana extractora dotada de sistema d'extinció automàtic, caldera de gas i pou amb separador de greixos), quatre piques (una a la barra i tres a la cuina), magatzem, despatx-obrador i vestidor, tot això en dos nivells connectats mitjançant una escala i un ascensor.

3.6 El restaurant-bar disposa també d'un sistema de seguretat (amb fotodetector, càmera i alarma) i d'instal·lació de fibra òptica.

3.7 L'arrendatari disposa a la via pública d'una zona de càrrega i descàrrega amb horari regulat per a mercaderies, indicada en el plànol de l'annex 1.

3.8 La referència cadastral del complex cultural és 8722302DG3482S0001ZM. No hi ha una referència cadastral específica del restaurant-bar.

Clàusula 4. Destinació

4.1 El local objecte d'aquest contracte s'ha de destinar únicament i exclusivament a restaurant-bar musical i ha de ser explotat directament per l'arrendatari. En cas que en el local es desenvolupi una altra activitat, encara que sigui afí a la indicada, l'arrendadora pot resoldre el contracte per infracció d'aquesta condició per part de l'arrendatari.

4.2 Pel sol fet de concórrer a la licitació, els licitadors declaren que coneixen tant la qualificació urbanística del local arrendat com les seves característiques físiques i el seu estat de conservació, que accepten els béns objecte de l'arrendament en l'estat en què actualment es troben, i que consideren que aquests béns estan en condicions adequades i al corrent dels seus elements, de manera que són perfectament i immediatament útils i aptes per als usos a què s'han de destinar d'acord amb els plecs.

Clàusula 5. Equipament i material

5.1 A banda de l'equipament indicat a la clàusula 3 anterior, els licitadors han de tenir present que el restaurant-bar es pot haver d'equipar de cap i de nou. A aquest efecte, els licitadors han de presentar un projecte segons el que preveu l'annex 4 del PCJE, el cost del qual serà assumit:

- a) per l'adjudicatari, en la part que afecti els espais oberts al públic (entrada, sala, lavabos i terrassa);
- b) per la Fundació o per l'Ajuntament de Vic, segons el que aquestes dues institucions decideixin, en la part que afecti els espais no oberts al públic (cuina, magatzem, vestidor, lavabo del personal, despatx-obrador i espais darrera les barres del bar i del foyr).

5.2 El projecte presentat pot ser objecte de negociació entre els licitadors i la Fundació, d'acord amb el que preveu la clàusula 16 del PCJE.

5.3 Tan bon punt el projecte esmentat als apartats 5.1 i 5.2 hagi estat executat, l'equipament i el material adquirit per la Fundació o, si escau, per l'Ajuntament de Vic, es farà constar en un inventari, el qual s'unirà al contracte d'arrendament, de forma que aquest equipament i material inventariat formarà part del conjunt de béns arrendats, únicament mentre el contracte d'arrendament de l'immoble romanguí vigent.

5.4 A l'inventari inicial s'hi haurà d'anar afegint, si escau, mitjançant una addenda o més, la resta d'elements i instal·lacions de propietat de la Fundació o de l'Ajuntament de Vic que es vagin incorporant al conjunt de béns arrendats.

5.5 Un cop finalitzat l'arrendament, el contractista haurà de lliurar a la Fundació el restaurant-bar equipat d'acord amb l'inventari actualitzat, per bé que tindrà dret a retirar els elements mobles de la seva propietat; amb tot, no podrà retirar els elements originalment mobles que hagin quedat incorporats o permanentment subjectes a l'edifici, els quals passaran a ser propietat de l'Ajuntament de Vic, sense dret a cap tipus d'indemnització, des del mateix moment de la seva instal·lació.

5.6 En cap cas es pot treure del restaurant-bar cap aparell o element propietat de la Fundació o de l'Ajuntament de Vic per ser utilitzat fora del recinte, i menys encara cedir-lo o alienar-lo a tercers.

Clàusula 6. Manteniment i conservació

6.1 L'arrendatari s'obliga a conservar en bon estat tant els béns objecte de l'arrendament com els béns de la seva propietat adscrits al servei, i a fer-ne un manteniment adequat (conductiu, predictiu, preventiu, correctiu, de l'arquitectura i higienicosanitari) segons el que preveu l'annex 4 d'aquest plec. Igualment es compromet a posar els béns objecte de l'arrendament (o bé els que hagi adquirit per substituir-los) a la plena disposició de la Fundació, en el mateix bon estat, en el moment de finalitzar el termini de l'arrendament o, si escau, el de la seva pròrroga, és a dir, sense desperfectes, nets i operatius; en cas contrari, haurà d'abonar a la Fundació l'import dels elements sostrets, extraviats, fets malbé o defectuosos, i els danys ocasionats a les instal·lacions, màquines o utensilis a retornar.

6.2 A l'efecte indicat, l'arrendatari ha de disposar en tot moment d'un contracte de manteniment vigent per a cada una de les instal·lacions següents:

- a) Instal·lacions de climatització i gas.
- b) Instal·lacions elèctriques.
- c) Instal·lacions d'aigua.
- d) Instal·lacions contra incendis.
- e) Ascensor.
- f) Pou separador de greixos.

6.3 En els tres (3) primers mesos de vigència de l'arrendament, l'arrendatari ha de facilitar a la Fundació una còpia del pla d'autocontrol que ha d'elaborar en compliment de la normativa aplicable, i que ha d'estar basat en la metodologia establerta en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), signat per un tècnic competent. Aquest pla d'autocontrol ha d'incloure un pla de manteniment de les instal·lacions esmentades a l'apartat 6.2 anterior, i ha d'anar acompanyat d'una còpia dels contractes signats amb les entitats de control encarregades. Igualment, tan bon punt aquestes entitats hagin dut a terme les actuacions corresponents, l'arrendatari ha de facilitar a la Fundació una còpia de totes les actes d'inspecció i els albarans emesos. La correcció dels defectes detectats en les inspeccions corresponents va sempre a càrrec de l'arrendatari.

6.4 L'arrendatari es fa responsable del manteniment i la reposició amb caràcter immediat de tot l'equipament i el material del restaurant-bar i de les tasques d'adequació que resultin necessàries per a la correcta prestació del servei durant tota la vigència del contracte. L'arrendatari també ha de reparar o substituir l'equipament i el material que hagi esdevingut inservible o insuficient o hagi estat robat, i assumir a càrrec seu aquelles

reparacions o substitucions que siguin necessàries, així com qualsevol nova inversió que calgui efectuar excepte en el cas que preveu la clàusula 7.2 següent.

Clàusula 7. Llicència

7.1 El restaurant-bar disposa de llicència municipal, concretament com a restaurant musical. Això no obstant, en cas que sigui necessari correspon a l'adjudicatari d'aquest contracte, un cop executat el projecte a què es refereix la clàusula 5 anterior, sol·licitar, tramitar i obtenir, al seu nom, una nova llicència actualitzada per a la prestació del servei, així com efectuar els controls periòdics posteriors exigibles, i assumir els costos d'obtenció de la llicència i d'aquests controls. L'adjudicatari queda obligat a complir les condicions establertes la llicència i els controls i a no renunciar en cap moment als drets que se'n deriven. En aquest sentit, l'arrendatari s'ha de fer càrrec igualment d'atendre qualsevol requeriment que formulin els òrgans competents per a l'adequació de la infraestructura o les instal·lacions del restaurant-bar, durant tota la vigència del contracte, excepte en el cas previst a l'apartat 7.2 següent.

7.2 Un cop efectuada la legalització a què es refereix l'apartat 7.1 anterior, i per al cas de nous requeriments legals que apareguin posteriorment, l'arrendadora garanteix l'adequació del restaurant-bar a la nova normativa aplicable (manteniment normatiu) i, en conseqüència, assumeix les despeses d'adequació de la instal·lació elèctrica, d'insonorització, d'accessibilitat, de prevenció d'incendis i totes les altres associades a l'immoble necessàries per a la legalitat de l'activitat segons el criteri dels tècnics competents. Les disposicions d'aquest apartat s'entenen, en qualsevol cas, en absència de responsabilitat de l'arrendatari.

7.3 A la fi del contracte, la titularitat de la llicència municipal s'ha de transferir a nom de la Fundació o a nom de qui la Fundació determini, de forma totalment gratuïta; de la mateixa manera, s'ha de transferir la titularitat de qualsevol altra llicència o permís que s'hagi obtingut posteriorment.

Clàusula 8. Calendari i horaris d'activitat

8.1 El servei s'ha de prestar tots els mesos de l'any, excepte un, que serà de vacances. Les vacances s'han de fer: o bé íntegrament durant el mes d'agost, o bé, de forma alternativa, dividides en dos períodes, un de tres setmanes, que s'ha d'escaure necessàriament durant el mes d'agost, i un altre d'una setmana, a convenir amb la Fundació.

8.2 Els dies d'obertura del restaurant-bar han de ser de dimarts al migdia fins al diumenge al vespre (21.00 hores), com a mínim; per bé que no és obligatori obrir els dimarts i els dimecres fins al vespre, sí que ho és obrir de dijous a diumenge tot el dia fins a la mitjanit (00.00 hores). A banda d'això, l'establiment ha d'estar obert i plenament operatiu, també com a mínim, abans, durant i després de les funcions i dels altres actes amb

públic que es desenvolupin en el teatre (i en el seu entorn immediat, com per exemple en el cas del Mercat de Música Viva).

8.3 Respectant el que estableix l'apartat 8.2 anterior, i a condició que sigui regular i previsible segons la pràctica habitual en el sector, l'horari d'obertura del restaurant-bar el decideix l'arrendatari.

8.4 El mes de vacances, els dies d'obertura i l'horari inicial (especificant les hores d'obertura i de tancament de cada dia de la setmana) s'han de determinar a l'oferta, respectant els mínims indicats i la normativa aplicable.

8.5 En cas que l'arrendatari vulgui modificar els mesos, els dies o els horaris d'obertura establerts en el contracte, ho ha de comunicar a la Fundació, de forma motivada, i la Fundació ha de decidir si accepta o rebutja la modificació, també de forma motivada, d'acord amb el que preveu el PCJE. Per tant, l'arrendatari no pot modificar aquests paràmetres de forma unilateral.

8.6 En cas d'obertura a demanda fora dels horaris preestablerts, l'arrendatari ho ha de comunicar a la Fundació, de forma prèvia, per al seu coneixement.

8.7 En la resta de qüestions referents a l'horari s'ha d'aplicar l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic, dels espectacles públics i de les activitats recreatives sotmesos a la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i de les activitats recreatives, i al seu Reglament, o la disposició que la modifiqui o la substitueixi.

8.8 L'arrendatari s'obliga a conèixer i a acceptar les activitats que es desenvolupen habitualment en les diverses dependències del complex cultural i el seu entorn immediat, i també a reconèixer la plena potestat de la Fundació i de l'Ajuntament de Vic per autoritzar-ne de noves. L'arrendatari s'obliga a informar-se de les activitats programades en el complex cultural i el seu entorn immediat, sense que la Fundació tingui cap obligació en aquest sentit.

Clàusula 9. Serveis i preus

9.1 El restaurant-bar ha d'oferir únicament els productes i serveis propis d'aquest tipus d'establiments (vegeu la clàusula 3.2). Els ingressos de l'arrendatari provenen exclusivament de la venda d'aquests productes i serveis.

9.2 Els noms dels productes oferts, i els seus preus (que cal establir segons el mercat, i que en la seva definició inicial han de constar en el pla de negoci que els licitadors han de presentar segons els criteris d'adjudicació que figuren en el PCJE) s'han d'exposar de manera pública i ben visible, i, a excepció dels que siguin marques, noms comercials o rètols emparats per la legislació de la propietat industrial, han de constar retolats en català, correctament escrit.

9.3 L'arrendatari ha d'informar la Fundació de tota variació en els preus que decideixi aplicar, amb tanta antelació com sigui possible.

9.4 El restaurant-bar ha d'oferir àpats de matí, migdia i vespre. A migdia ha d'oferir almenys un menú diari (els dies laborables) i un servei de carta amb contingut gastronòmic de qualitat.

9.5 El menú diari ha de reunir les característiques següents:

- a) Ha de constar almenys d'entrant, primer plat, segon plat, postres (amb almenys tres opcions per a cada un d'aquests quatre ítems), pa i beguda.
- b) D'entre les diverses opcions ofertes, ha de permetre triar-ne sempre una de totalment vegetariana.
- c) Ha d'oferir preferentment plats suaus, casolans, senzills, locals i de temporada, donant prioritat als productes frescos i de proximitat (entenent per proximitat la producció en un radi no superior a cent quilòmetres).
- d) S'ha de poder ajustar a les necessitats específiques de cada usuari, com ara menú per a celíacs, menús especials per a col·lectius amb intoleràncies, al·lèrgies i/o malalties cròniques que afectin el sistema digestiu o endocrí, menús hipocalòrics, vegans, pobres en sal, etc.
- e) S'ha de poder consumir en menys d'una hora.
- f) Almenys durant el primer any de durada del contracte, ha de tenir un preu d'entre 16 i 20 euros, IVA inclòs.
- g) Els suplementes, si s'ofereixen, han de constar clarament diferenciats del menú, i se n'ha d'indicar clarament el preu.

9.6 L'arrendatari ha de disposar també d'una oferta variada tant de plats combinats com d'entrepans calents. Els clients del restaurant que seguin a les taules han de poder ordenar, indistintament, el menú, la carta, o aquests altres productes, al migdia, i la carta o entrepans calents, al vespre.

9.7 L'oferta d'esmorzars ha d'incloure productes dolços i salats frescos i de qualitat, i també entrepans freds i calents fets al moment, donant igualment prioritat als productes frescos i de proximitat.

9.8 La carta de vins ha de comptar amb una oferta variada de productes catalans.

9.9 L'arrendatari ha d'oferir gratuïtament en tot l'espai objecte de l'arrendament accessible al públic servei d'internet sense fils (wifi), amb encriptació d'alta qualitat.

9.10 El personal de la Fundació ha de gaudir d'un descompte en tots els preus del restaurant-bar. Aquest descompte ha de constar en les ofertes dels licitadors.

9.11 Com a conseqüència dels pactes d'esponsorització que la Fundació hagi subscrit, l'arrendatari s'obliga a proveir-se en exclusiva, de forma permanent o puntual, dels productes de les marques determinades que la Fundació li indiqui.

9.12 El dret d'admissió al servei de les persones usuàries s'ha d'exercir sense cap tipus de discriminació per raó de naixement, raça, sexe, religió, opinió, discapacitat, orientació sexual, identitat de gènere o qualsevol altra condició o circumstància personal o social, tant pel que fa a les condicions d'accés com pel que fa a la permanència en l'equipament i a l'ús i gaudi dels serveis que s'hi presten.

9.13 En el restaurant-bar objecte de l'arrendament no és permesa la instal·lació de cap tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

9.14 No es permet la música ambiental a l'exterior del local arrendat.

Clàusula 10. Activitats artístiques i culturals

10.1 L'arrendatari pot fer ús de les instal·lacions arrendades per a activitats de tipus artístic i cultural que desitgi organitzar que estiguin permeses per la llicència municipal, sempre que no hi hagi una altra activitat programada prèviament al mateix complex cultural que la Fundació estimi incompatible.

10.2 En el cas que com a conseqüència de les activitats de l'arrendatari –inclòs l'ús de fil musical o similars– es meritin drets d'autor, correspon a aquest formular les declaracions que correspongui i fer-se càrrec del pagament dels imports liquidats per l'entitat gestora d'aquests drets, amb plena indemnitat per a la Fundació.

Clàusula 11. Imatge i publicitat del servei

11.1 L'arrendatari pot dotar-se d'una imatge corporativa pròpia o bé utilitzar la de L'Atlàntida, en qualsevol cas amb el vistiplau previ de la Fundació. L'Atlàntida pot negar-se a l'ús de la seva imatge corporativa en aplicacions determinades, com per exemple, a fi d'evitar confusions, en els uniformes del personal.

11.2 L'arrendatari pot dur a terme accions per a la difusió i la promoció del seu servei, fent-se càrrec de les despeses que puguin generar aquestes iniciatives. Qualsevol promoció publicitària que vulgui portar a terme l'arrendatari ha de comptar amb el vistiplau previ de la Fundació per tal que sigui conforme amb la línia comunicativa de L'Atlàntida. La Fundació pot denegar la petició si, en la seva opinió, la proposta pot perjudicar la seva imatge o la dels seus patrocinadors.

11.3 Correspon a l'arrendatari gestionar la presència del restaurant-bar als canals de comunicació en línia, fora de línia i a les xarxes socials que acordin les dues parts. El responsable de la creació i el manteniment dels perfils és l'arrendatari.

11.4 El pla de comunicació ha d'estar alineat amb la imatge i els valors de L'Atlàntida, 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 de la Fundació.

11.5 Les publicacions han d'incloure l'etiqueta de les xarxes socials de L'Atlàntida.

11.6 L'Atlàntida supervisa els canals de comunicació del restaurant-bar per vetllar que els valors i la imatge s'ajusten en tot moment al concepte del servei que s'ofereix. En aquest sentit, l'arrendatari s'ha de reunir sempre que calgui amb la persona responsable del contracte i l'equip de comunicació de L'Atlàntida per consensuar to, missatges i objectius. Més generalment, l'arrendatari ha de mantenir un contacte freqüent amb la persona responsable del contracte per tal de treballar conjuntament en aspectes promociionals i comercials. En aquesta línia, tant L'Atlàntida com l'arrendatari han de col·laborar estretament a fi de potenciar de manera conjunta les activitats a realitzar i intercanviar tota la informació necessària per evitar incompatibilitats o situacions desavinents.

11.7 En el mateix sentit, l'arrendatari ha de donar resposta escrita a totes les queixes relatives al servei, sigui quin sigui el canal en què es formulin, de forma ràpida i plenament consensuada amb L'Atlàntida.

11.8 El restaurant-bar ha d'acollir en indrets accessibles els materials impresos de difusió i promoció de la programació de L'Atlàntida que la Fundació faciliti a l'arrendatari. Igualment, si la Fundació li facilita estovalles de paper amb publicitat de les activitats del complex cultural, l'arrendatari resta obligat a utilitzar-les en el restaurant-bar.

11.9 El web de L'Atlàntida ha de disposar d'un espai per comunicar la informació relativa al restaurant-bar, com ara els horaris i l'oferta de serveis, per tal de facilitar l'accés al servei i reforçar la comunicació pròpia d'aquest.

Clàusula 12. Servei al foyer i altres

12.1 L'arrendatari s'obliga a cobrir el servei de bar al foyer del teatre en totes les funcions i els actes que s'organitzin en el complex cultural i que a criteri dels organitzadors ho requereixin.

12.2 El foyer no disposa de sistema d'extracció de fums.

12.3 L'horari d'obertura del bar del foyer és, com a mínim, des de tres quarts d'hora abans que comenci la funció o acte fins a un quart d'hora després que aquest hagi acabat.

12.4 Quan sigui l'arrendatari qui cobreixi el servei de bar al foyer, els preus dels productes servits han de ser els mateixos que els dels servits al restaurant-bar.

12.5 L'arrendatari ha de deixar lliure l'accés al magatzem situat al darrere de la barra del bar del foyer. Aquest magatzem és necessari per al manteniment dels pous d'aigües

freàtiques i residuals que hi ha en el subsol, i el pas que hi condueix ha de quedar completament expedit.

12.6 L'arrendatari ha d'oferir els càterings i altres serveis i subministraments similars que la Fundació o els tercers que hagin llogat un espai vulguin contractar dintre de l'edifici de L'Atlàntida; per tant, en cas que se li adjudiquin tindrà cura d'organitzar-los i executar-los, sota la seva responsabilitat i amb plena indemnitat per a la Fundació.

12.7 L'arrendatari no gaudeix d'exclusivitat en la prestació dels diversos serveis i subministraments a què es refereix aquesta clàusula.

Clàusula 13. Neteja i condició de les instal·lacions

13.1 L'arrendatari ha de mantenir ordenat, net i en perfecte estat d'ús el local arrendat, les seves instal·lacions i els objectes adscrits, per tal que el servei es pugui prestar de manera adient i amb les màximes garanties de tipus laboral, higiènic i sanitari. Això inclou la neteja i la desinfecció general, la desinsectació i la desratització de les instal·lacions, del mobiliari i de tot tipus de parament i estris adscrits a la prestació, feta en cada cas amb els mitjans adequats i segons la normativa vigent.

13.2 Els requeriments mínims de la neteja són els que s'indiquen a l'annex 4 d'aquest plec. A banda dels requeriments mínims esmentats, cal dur a terme les operacions de neteja adequades sempre que siguin necessàries degut a circumstàncies imprevistes.

13.3 Per tant, l'arrendatari està obligat a mantenir els béns esmentats en bon estat higiènic i sanitari i a complir les exigències que la Fundació estableixi de forma motivada en tal sentit, en cas que apreciï un compliment defectuós d'aquesta obligació. La neteja i desinfecció de tots aquests espais s'ha d'efectuar respectant escrupolosament el pla de neteja i desinfecció inclòs en el pla d'autocontrol.

13.4 El servei ha de disposar d'un pla de neteja individualitzat, que ha d'estar exposat en un lloc visible per tal de ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

13.5 Les tasques de neteja s'han de realitzar, sempre que sigui possible, fora de les hores de treball, amb l'antelació necessària perquè les diverses dependències puguin ser ventilades almenys durant la mitja hora anterior a l'entrada a l'establiment, garantint així unes condicions higièniques òptimes tant per a la clientela com per al personal de l'activitat.

13.6 Els productes i estris utilitzats per a la neteja, la desinfecció, la desinsectació i la desratització del local van a càrrec de l'arrendatari, han d'estar degudament identificats i s'han d'emmagatzemar en un lloc separat de les zones de manipulació d'aliments, on no existeix cap risc físic de contaminació dels productes alimentaris.

13.7 No és permès emmagatzemar fora dels límits del local, ni a la terrassa, caps, bidons, mobles ni altres elements similars, ni tan sols els relacionats amb l'explotació

del servei. Qualsevol espai que l'arrendatari pugui necessitar per al desenvolupament de la seva activitat situat més enllà dels espais indicats als annexos 2 i 3, s'ha de tractar com una cessió temporal d'espai, a la qual la Fundació ha d'aplicar les tarifes que tingui establertes a aquest efecte.

13.8 No és permès emmagatzemar o manipular en el local matèries inflamables, explosives, insalubres o d'alguna manera perilloses, llevat de justificació tècnica escrita i aprovada per les autoritats competents.

Clàusula 14. Execució de reparacions, obres i instal·lacions

14.1 Sense perjudici de les que pugui preveure el projecte a què es refereix la clàusula 5 d'aquest plec, no s'exigeix a l'arrendatari la realització de cap obra ni instal·lació amb motiu de l'adjudicació del contracte. Això no obstant, va a càrrec de l'arrendatari el cost de les petites reparacions que exigeixi el desgast natural dels béns propis i arrendats causat pel seu ús ordinari (reposició de làmpades, filtres, panys, etc.).

14.2 Queda expressament prohibit a l'arrendatari realitzar en el bé arrendat obres o instal·lacions de qualsevol tipus, menors o majors, provisionals o permanents, sense una autorització prèvia de la Fundació. Aquesta autorització de la Fundació, que per ser vàlida ha de ser formalitzada per escrit, ha de precedir la sol·licitud de llicència municipal o la comunicació prèvia d'obres tramesa a l'Ajuntament de Vic.

14.3 La previsió de l'apartat 14.2 s'aplica també a la decoració del local.

14.4 A banda de les prohibides per la normativa vigent, la Fundació pot prohibir les obres i instal·lacions que com a gestor de l'immoble consideri improcedents, i imposar en l'execució de les que autoritzi totes les directrius que estimi necessàries, sense que l'arrendatari tingui dret a indemnització per aquests motius. En qualsevol cas, les parts han d'intentar sempre arribar a un acord amistós previ.

14.5 En el supòsit que l'arrendatari desitgi executar al seu càrrec obres de reforma i/o instal·lacions en el local objecte de l'arrendament i obtingui les autoritzacions pertinents, les parts establiran en una addenda del contracte, de mutu acord, l'abast d'aquestes obres i/o instal·lacions i el seu pla d'amortització, i, un cop efectuada la inversió, l'arrendatari estarà obligat a justificar a la Fundació l'import exacte de la despesa mitjançant les factures corresponents. A més, si la Fundació ho requereix, les inversions les haurà de certificar un tècnic de la seva elecció. En cas que en el moment de la resolució del contracte una part d'aquestes obres i instal·lacions resti pendent d'amortitzar, la Fundació satisfarà a l'arrendatari l'import corresponent a aquesta part.

14.6 La Fundació quedarà alliberada de l'obligació a què fa referència el paràgraf 14.5 anterior pel que fa a compensar econòmicament l'arrendatari si la resolució del contracte és deguda a un incompliment culpable del mateix arrendatari.

14.7 Totes les altres reparacions, obres i instal·lacions realitzades a càrrec de l'arrendatari quedaran en benefici de l'immoble, sense que l'arrendatari tingui dret a indemnització o reclamació, en cap cas.

14.8 Si és necessària la redacció de documents tècnics o la direcció facultativa dels treballs, els seus honoraris aniran també per compte i a càrrec de l'arrendatari, igual que les taxes que gravin les autoritzacions administratives exigibles.

14.9 L'arrendatari s'obliga també a posar en coneixement de la Fundació, en el termini més breu possible, la necessitat de portar a terme les obres o reparacions extraordinàries i/o estructurals que calgui per conservar l'immoble en òptimes condicions.

14.10 Les obres o reparacions extraordinàries i les que afectin l'estructura de l'edifici les decideix i van a càrrec de l'Ajuntament o de l'arrendadora, segons s'escaigui. Si van a càrrec de la Fundació, els imports que aquesta ha de satisfer es poden repercutir a la part arrendatària en la forma i en la proporció que indiquen l'article 19 de la Llei 29/1994, de 24 de novembre, "de Arrendamientos Urbanos", i les disposicions complementàries.

Clàusula 15. Subministraments

15.1 L'arrendatari ha d'assumir les despeses de conservació, reparació i consum dels serveis de subministrament d'aigua, electricitat, gas, telèfon fix i internet de què disposa el bé arrendat; això inclou els costos del terme fix o de potència contractat i, si escau, el lloguer, la conservació, la reparació i la substitució dels comptadors i del rúter. L'arrendatari ha d'assumir les mateixes despeses de qualsevol altre servei que instal·li en el futur associat a l'ús autoritzat per l'arrendament.

15.2 En cas que en funció de les necessitats de l'activitat desenvolupada per l'arrendatari calgui efectuar alguna modificació, ja sigui en les instal·lacions generals del complex cultural, ja sigui en les instal·lacions particulars del local arrendat, el cost d'aquesta modificació anirà íntegrament a càrrec de l'arrendatari, el qual haurà de sotmetre a la propietat l'informe i el projecte de les variacions que pretengui introduir segons el que requereixi la companyia subministradora, a l'efecte de l'aprovació prèvia corresponent.

15.3 És obligació de l'arrendatari fer una gestió eficient de l'aigua i l'electricitat, i a aquest efecte:

- a) Ha de prendre mesures efectives per estalviar en el consum d'aigua.
- b) Ha de vetllar perquè els receptors elèctrics d'enllumenat i de força tan sols es trobin en marxa quan sigui necessari i, en tot cas, durant l'horari de funcionament del restaurant-bar, a excepció dels frigorífics, congeladors i similars que hagin de funcionar permanentment.

15.4 En resoldre's el present contracte els subministraments a càrrec de l'arrendatari han d'estar al corrent de pagament i, quan procedeixi, seguir donats d'alta.

15.5 La Fundació queda exempta de qualsevol responsabilitat per la manca de qualsevol subministrament al llarg de la durada de l'arrendament.

Clàusula 16. Residus

16.1 A fi de reduir els residus, els productes que s'hagin de consumir en el restaurant-bar no es poden servir en vaixel·la, coberteria o recipients d'un sol ús. Quan l'arrendatari utilitzi elements d'un sol ús per a productes per endur, aquests han de ser fets, obligatòriament, de materials biodegradables, compostables o fàcilment reciclables, sense que en cap cas puguin ser de plàstic.

16.2 Els productes de paper que s'utilitzin per prestar el servei, tals com tovallons, estalvis o safates, han de ser en tot cas fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.

16.3 L'arrendatari, en el marc de la política ambiental de L'Atlàntida, ha d'informar els clients del restaurant-bar del caràcter sostenible dels materials no reutilitzables que posa a la seva disposició.

16.4 L'arrendatari ha de gestionar els residus que s'originin en els béns objecte de l'arrendament segons les ordenances establertes per l'Ajuntament i la resta de normativa vigent en matèria de residus. En especial l'arrendatari ha de disposar de contenidors o cubells per segregar les diverses fraccions i ha de fer una gestió correcta de tots els residus que, si es llencen pels desguassos, poden malmetre o embussar el clavegueram.

16.5 L'arrendatari ha de satisfer l'import de la taxa o prestació patrimonial de caràcter públic no tributari equivalent que li correspongui segons l'ús o els usos autoritzats.

Clàusula 17. Personal

17.1 L'arrendatari ha de contractar, si s'escau, tot el personal necessari per prestar correctament els serveis de restaurant-bar i de neteja. Aquest personal depèn exclusivament de l'arrendatari i, per tant, aquest té tots els drets i deures inherents a la seva qualitat de patró i ha de complir les disposicions vigents en matèria laboral i en matèria de seguretat i salut en el treball referides al personal al seu càrrec. Per tant, aquest personal no té cap mena de vinculació actual o futura amb la Fundació, sense perjudici, en relació a això últim, del que pugui disposar el conveni col·lectiu aplicable o la legislació vigent.

17.2 L'atenció al client ha de constituir un dels eixos principals del servei. Ha de ser una atenció basada en l'empatia, la proximitat i el bon servei, amb bones habilitats de comunicació i de tracte, un coneixement òptim de l'oferta de l'establiment, un bon coneixement de l'oferta de L'Atlàntida i un bon domini del català, a banda d'altres idiomes.

17.3 L'arrendatari és responsable de la netedat, del decòrum, de la uniformitat i la idoneïtat en la manera de vestir i del tractament correcte del seu personal envers els usuaris, els treballadors de la Fundació, els inspectors i qualsevol altra persona.

17.4 Així mateix, l'arrendatari està obligat a substituir sense dilacions el personal que no actuï adequadament, si així li ho requereix la Fundació.

17.5 L'arrendatari també és responsable davant la Fundació de les faltes comeses pel seu personal durant la prestació del servei, i està obligat a reparar els perjudicis causats, així com tots els danys que pugui produir, en qualsevol tipus d'instal·lació, per una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

17.6 L'arrendatari ha de comptar amb personal suficient que disposi de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat els llocs de treball que quedin vacants o absents per finalització contractual, malaltia, vacances, sancions, baixes, permisos o altres causes anàlogues, i resta obligada a comunicar al responsable del contracte, de forma immediata, qualsevol substitució del personal que pugui produir-se. El servei no es pot suspendre per un temps superior a 24 hores per causa de falta de personal.

17.7 L'arrendatari ha de preveure la realització de cursos de formació durant la vigència del contracte adreçats al seu personal (en matèria de prevenció de riscos laborals, de català, etc.; en particular, és obligació del contractista garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en neteja, higiene, innocuïtat dels aliments, prevenció de reaccions al·lèrgiques i seguretat alimentària en general). L'arrendatari ha d'informar la Fundació del tipus de formació, la durada i el calendari previst. Amb aquesta finalitat, ha de presentar a la Fundació, a l'inici del contracte, un pla anual de formació continuada on es concretin els cursos, tallers i altres activitats que pretengui dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, el reciclatge i la capacitació del personal adscrit al servei. El pla de formació ha de tenir el vistiplau de la Fundació, el qual hi pot introduir, de comú acord amb el contractista, les millores que consideri adients.

17.8 L'arrendatari ha de lliurar a la Fundació, abans de la signatura de l'acta de recepció, una relació que identifiqui el personal adscrit al servei i indiqui el seu horari laboral. Igualment, ha de lliurar a la Fundació una còpia del contracte de treball d'aquest personal.

17.9 En la data de la licitació hi ha el personal amb dret a la subrogació que s'indica a l'annex 5.

Clàusula 18. Seguretat del servei

18.1 Correspon a l'arrendatari l'elaboració, l'aplicació en el servei i el seguiment de l'aplicació dels protocols de seguretat alimentària necessaris, a través del seu pla d'autocontrol.

18.2 En aquest sentit, és obligació de l'arrendatari obtenir mostres dels diferents aliments per tal de realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

18.3 L'arrendatari ha de gestionar els registres de dades dels controls diaris o de periodicitat variable que li siguin exigibles normativament o contractualment, i tenir-los correctament emplenats i actualitzats.

18.4 La primera matèria a utilitzar ha de ser en tot moment l'adequada pel que fa a les condicions de seguretat alimentària, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar productes que en els seus embolcalls tinguin gravades dates de caducitat o de consum preferent vençudes.

18.5 L'arrendatari ha de vetllar perquè l'equip d'extinció automàtica de la campana extractora mantingui en tot moment la seva capacitat i eficàcia, perquè tots els equips de protecció contra incendis disposin de la seva revisió periòdica i perquè les vies d'evacuació d'emergència estiguin sempre lliures d'obstacles.

Clàusula 19. Compliment de normes

19.1 L'arrendatari ha de complir totes les obligacions pròpies de la persona titular de l'activitat econòmica que desenvolupa en el bé arrendat; a títol enunciatiu, no limitatiu, cal esmentar les incloses en la Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats; el Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i de Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària; el Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i de Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris; el Reglament (CE) 853/2004 del Parlament Europeu i de Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal; el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i de Consell, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzats per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris; el Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació, i el Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria

d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

19.2 L'arrendatari s'obliga a complir en tot moment les normes que aprovin l'Ajuntament de Vic, com a propietari de l'immoble, i la Fundació, com a gestor, pel que fa a l'ús dels serveis, els elements comuns i el bon règim de convivència a l'edifici, com poden ser les relatives a evitar l'impacte visual dels elements que es puguin ubicar a l'exterior o que siguin visibles des de l'exterior.

19.3 L'arrendatari ha de complir totes les disposicions legals i reglamentàries que siguin aplicables segons la seva condició de arrendatari, exonerant la Fundació de qualsevol responsabilitat derivada de tot possible incompliment o del compliment defectuós d'aquestes mateixes disposicions.

Clàusula 20. Inspecció i vigilància del servei

20.1 La Fundació vetlla pel funcionament correcte del servei; amb aquesta finalitat, té facultats d'inspecció i vigilància de les activitats desenvolupades per l'arrendatari durant l'execució del contracte, de manera que li pot requerir la informació que cregui adient i realitzar les inspeccions que estimi necessàries (pel que fa al grau de compliment del contracte i de la legislació higiènica i sanitària, pel que fa a la qualitat dels productes, pel que fa al desenvolupament de l'execució de les obres o instal·lacions autoritzades, etc.), en els termes i amb els límits que estableix la legislació aplicable. En aquest sentit, la Fundació exerceix les facultats d'inspecció i vigilància en l'execució del contracte directament o a través de tercers degudament acreditats, i l'arrendatari ha de posar a la disposició de les persones encarregades, sense dilacions, els elements necessaris per tal que puguin acomplir les seves funcions.

20.2 La qualitat en la prestació del servei és un objectiu prioritari de L'Atlàntida. En aquest sentit, la Fundació pot fer auditories del servei i de les instal·lacions:

- a) L'auditoria del servei consisteix en controls de qualitat periòdics que permetin configurar uns indicadors que determinin el nivell de qualitat del servei (entre altres: satisfacció general, neteja, qualitat i varietat de l'oferta gastronòmica, tracte rebut, agilitat i eficiència, etc.), indicadors que L'Atlàntida avalua discrecionalment. Si L'Atlàntida considera que els resultats no estan a l'alçada del servei esperat, i el problema es reitera i no se soluciona en un període raonable, pot penalitzar l'arrendatari.
- b) L'auditoria d'instal·lacions vetlla pel correcte estat de les instal·lacions, i pel compliment correcte dels manteniments recollits en l'annex 4. L'arrendatari ha de tenir sempre a disposició de L'Atlàntida el suport documental acreditatiu d'aquests manteniments.

20.3 L'arrendatari ha de disposar dels fulls de reclamació de la Generalitat de Catalunya i lliurar immediatament a l'arrendadora una còpia de totes les reclamacions presentades per clients en relació als serveis objecte del contracte.

20.4 Igualment, l'arrendatari ha de facilitar diligentment als inspectors municipals i, en general, de la resta d'administracions que tinguin competència, la informació necessària perquè aquests puguin dur a terme la seva tasca. En aquest sentit, l'arrendatari ha de trametre a la Fundació, de forma immediata, una còpia de les actes de les inspeccions efectuades per les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària, juntament amb el seu compromís de fer front a les possibles mancances i deficiències que les actes d'inspecció hagin posat de manifest. Si escau, l'arrendatari ha d'esmenar les deficiències detectades amb la màxima celeritat, i tenir la Fundació informada en tot moment.

20.5 L'arrendatari també ha de comunicar a la Fundació, de forma immediata, qualsevol avís, mesura cautelar o sanció que puguin imposar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

20.6 Cal que l'arrendatari identifiqui degudament i faciliti les dades relatives a la correcció en l'aprovisionament, l'emmagatzematge, la manipulació, l'elaboració i la presentació dels aliments, i també com les garanties i els processos de qualitat aplicats, sempre que l'Administració li ho requereixi.

20.7 Qualsevol incompliment de les obligacions recollides en aquest plec es considera incompliment del contracte i comporta la penalització corresponent.

20.8 La vigilància esmentada en aquesta clàusula es refereix únicament a la supervisió de les condicions de prestació del servei; no inclou de cap manera la seguretat i la integritat de l'espai arrendat, que és responsabilitat exclusiva de l'arrendatari.

Clàusula 21. Altres disposicions

21.1 El passatge interior esmentat a la clàusula 3.3 d'aquest plec roman obert o tancat segons la decisió discrecional de l'Ajuntament de Vic. Habitualment, però, només resta tancat durant el mes d'agost (dia i nit) i, la resta de l'any, durant les nits.

21.2 També sense perjudici del que pugui disposar discrecionalment l'Ajuntament de Vic, resta prohibit l'aparcament en el passatge que va del carrer del Prat d'en Galliners fins a l'entrada d'artistes del teatre (vegeu el plànol de l'annex 1).

Vic, juliol de 2025

ANNEX 1

PLÀNOL D'EMPLAÇAMENT

Zona de maniobra per a Bombers
Prohibit aparcar

Complex Cultura l'Atlàntida

Carrer del Prat d'en Galliners

Carrer de Francesc Masferrer

Zona àrea de càrrega i descàrrega

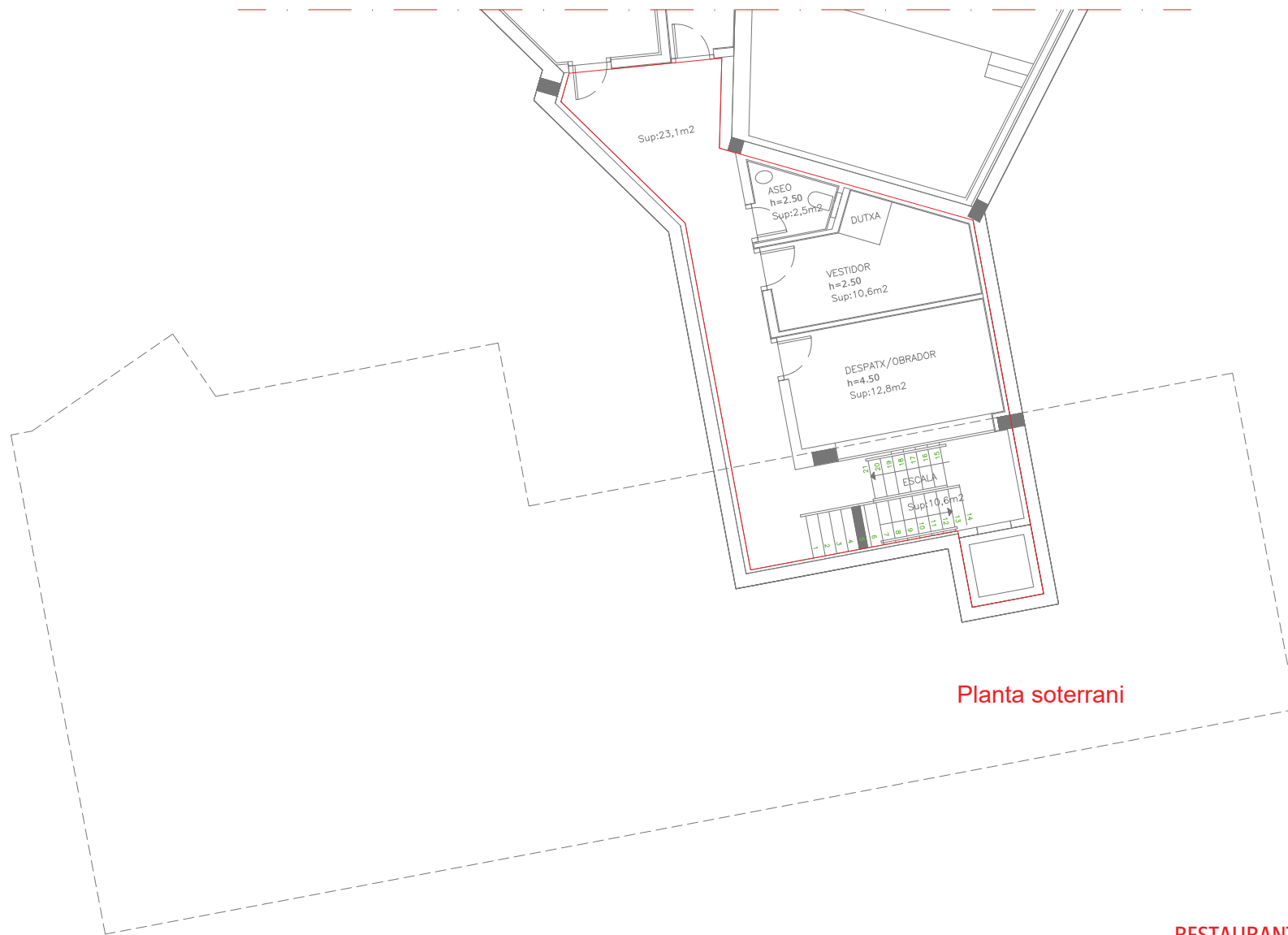
RESTAURANT ATLÀNTIDA
EMPLAÇAMENT

ANNEX 2

PLÀNOL DE LA PLANTA BAIXA

ANNEX 3

PLÀNOL DE LA PLANTA SOTERRANI



Planta soterrani

RESTAURANT ATLÀNTIDA
ÀMBIT DE L'ARRENDAMENT

Escala A3: 1/100

ANNEX 4

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER AL MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS, L'ARQUITECTURA I LA HIGIENE A CÀRREC DE L'ARRENDATARI

I. MANTENIMENT PREVENTIU

Els manteniments preventius de les instal·lacions s'han de dur a terme segons els reglaments tècnics de compliment obligat (entre d'altres que puguin ser d'aplicació: el Reglament d'instal·lacions tèrmiques en els edificis, el Reglament electrotècnic de baixa tensió, el Reglament d'instal·lacions frigorífiques i el Reglament d'aparells elevadors, amb les seves directrius autonòmiques i municipals i segons el Codi tècnic d'edificació).

Per al manteniment preventiu dels equips, s'han de realitzar les visites anuals previstes en el pla d'inspecció, amb la periodicitat que marca la normativa vigent. Aquestes visites s'han de comunicar a la Fundació amb vuit (8) dies hàbils d'antelació.

II. MANTENIMENT CORRECTIU

Els treballs de manteniment correctiu de les instal·lacions s'han de comunicar a la Fundació prèviament al seu inici, i aquesta en supervisarà l'execució. Per a la seva realització es tindran en compte les possibles indicacions dels tècnics del complex cultural.

III. MANTENIMENT DE L'ARQUITECTURA

PINTURA

- Fer un repàs de pintura sobre paraments verticals – cada 6 mesos.
- Fer un repàs de pintura sobre paraments horitzontals (sostres, cels rasos i registres) – cada 12 mesos.
- Fer un repàs de pintura sobre fusteria de fusta i metàl·lica – cada 12 mesos.
- Altres: revisar de manera periòdica la brutícia superficial, taques accidentals, cops i ratllades.

PAVIMENTS i SÒCOLS CERÀMICS

- Fer una inspecció periòdica de l'estat del paviment i dels sòcols, substituir les peces trencades i fixar les despreses.
- Fer una inspecció periòdica de l'estat dels junts i, si cal, rejuntar.

FUSTERIA PRACTICABLE (fusta i metall)

- Fer una inspecció periòdica de l'estat de la ferramenta, del funcionament dels mecanismes, i reparar-los, si cal. És recomanable realitzar aquest control setmanalment, i greixar-la com a mínim cada tres mesos.
- Fer una inspecció periòdica dels junts i de l'estat dels vidres, substituir-los, si cal.

EQUIPS SANITARIS (aparells i aixetes)

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

PARAMENTS VERTICALS DE MATERIAL CERÀMIC

- Fer una inspecció periòdica de l'estat general, substituir les peces trencades i fixar les despreses.
- Fer una inspecció periòdica de l'estat dels junts i, si cal, rejuntar.

IV. MANTENIMENT HIGIENICOSANITARI

NETEJA ESPECÍFICA DE LA CUINA I LA BARRA:

PERIODICITAT DIÀRIA:

- Netejar i desgreixar els fogons, el mobiliari, l'exterior del forn i el microones (interior i exterior).
- Buidar i, si cal, netejar els cubells de residus.
- Escombrar l'escala d'accés entre la planta baixa i el soterrani.
- Netejar i, si cal, desinfectar superfícies de treball, terres, piques, estris i maquinària.
- Netejar la barra i els expositors.

PERIODICITAT SETMANAL:

- Netejar i desgreixar l'escala d'accés entre la planta baixa i el soterrani i les rajoles. Al vestidor i a les zones de pas la neteja de les rajoles pot ser mensual.
- Netejar l'exterior de la campana d'extracció i l'interior del forn.
- Netejar l'interior de les neveres.
- Treure la pols i netejar les prestatgeries i les portes (marcs inclosos).
- Netejar les arquetes i els desguassos.

PERIODICITAT QUINZENAL:

- Netejar els filtres de la campana extractora.
- Decapar el terra.
- Netejar en sec els quadres elèctrics.

PERIODICITAT MENSUAL:

- Netejar les parets, el terra i el sostre de les neveres.

PERIODICITAT BIMENSUAL:

- Netejar els punts de llum i l'interior del mobiliari on es guarden els estris.
- Rentar l'interior del rentaplats amb un producte específic.

PERIODICITAT ANUAL:

- Netejar els conductes de sortida de fums.

NETEJA ESPECÍFICA D'ALTRES ÀMBITS (INCLOSA LA TERRASSA):

PERIODICITAT DIÀRIA:

- Netejar els paviments en general, escombrant i fregant a fons amb detergent neutre.
- Buidar i, si cal, netejar els cubells de residus.
- Netejar i desinfectar els lavabos (netejar escrupolosament els sanitaris amb productes desinfectants; netejar amb draps humits lavabos, miralls i aixetes; netejar acuradament els terres; buidar i, si cal, netejar els cubells de residus).
- Eliminar les taques de les parets.
- Netejar el mobiliari.
- Netejar les portes de vidre que donen accés al públic.
- Netejar les empremtes dels vidres de fàcil accés.
- Netejar el terra, la cabina i els exteriors de l'ascensor.
- Netejar les zones de càrrega i descàrrega i el pas fins al magatzem.
- Netejar el despatx, incloses les prestatgeries i el mobiliari.
- Aspirar les catifes.

PERIODICITAT SETMANAL:

- Netejar les mampares.
- Netejar els vidres accessibles (interior i exterior).
- Aspirar els sofàs i treure la pols de les plantes decoratives.
- Netejar els sòcols.
- Netejar els llums d'emergència i els extintors.

PERIODICITAT QUINZENAL:

- Netejar l'enrajolat de les parets dels lavabos.

PERIODICITAT MENSUAL:

- Netejar els vidres i les zones no accessibles.
- Treure la pols de les superfícies elevades com prestatgeries i finestres, incloses les prestatgeries dels magatzems del menjar.
- Netejar l'exterior dels congeladors.

PERIODICITAT BIMENSUAL:

- Netejar les preses de llum dels magatzems del menjar.

PERIODICITAT TRIMESTRAL:

- Netejar les tapisseries.
- Netejar els punts de llum i els miralls de les parts altes.
- Netejar els sostres dels lavabos.
- Buidar i netejar el pou amb separador de greixos (atès que la necessitat d'aquest manteniment varia en funció de la intensitat d'utilització de la cuina, aquesta freqüència es pot disminuir amb una justificació tècnica adient i, si escau, amb l'establiment de mesures complementàries adequades, aprovades per la Fundació, que evitin pudors i embussos).

PERIODICITAT SEMESTRAL:

- Netejar els sostres dels magatzems d'aliments.
- Netejar l'interior dels congeladors.

ALTRES:

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

Si alguna de les freqüències indicades en aquest annex entra en contradicció amb la prescrita en una norma legal o reglamentària aplicable al cas, preval aquesta última.

ANNEX 5

PERSONAL AMB DRET A LA SUBROGACIÓ

INFORMACIÓ DEL PERSONAL DEL RESTAURANT-BAR L'ATLÀNTIDA DE VIC

INICIALS	SEXE	CATEGORIA PROFESSIONAL	CLAU CONTRACTE	JORNADA (hores/setmana)	ANTIGUITAT	VENCIMENT CONTRACTE	SALARI BRUT ANUAL	COST ANUAL EMPRESA
KB	Dona	Ajudant cuiner	100	40 hores	01/03/2016	Indefinit	21.179,40 €	28.026,84 €
IB	Dona	Ajudant cuiner	189	40 hores	31/05/2016	Indefinit	21.179,40 €	28.002,00 €
RGD	Home	Cuiner	100	40 hores	19/03/2019	Indefinit	21.570,12 €	28.535,64 €
ERT	Dona	Ajudant cambrer	200	30 hores	04/10/2022	Indefinit	15.884,52 €	20.964,60 €
ABN	Dona	Ajudant cambrer	200	10 hores	12/10/2023	Indefinit	5.295,00 €	6.991,56 €
JSSA	Home	Ajudant cambrer	200	10 hores	18/10/2024	Indefinit	5.295,00 €	6.991,56 €
TOTALS:							90.403,44 €	119.512,20 €

INFORMACIÓ COMUNA:

Centre de treball: C/ Francesc Maria Masferrer, núm. 4, de Vic (CP 08500)

Conveni col·lectiu: Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya
(codi de conveni núm. 79000275011992)

L'empresa cedent no disposa de representació legal dels treballadors

ALTRA INFORMACIÓ IMPORTANT:

L'article 51 del conveni esmentat regula la subrogació, i estableix, entre altres coses, que:

- L'empresa cedent ha de proporcionar a l'empresa cessionària, en els 5 dies hàbils següents a la comunicació formal de la cessió, la documentació següent: certificacions negatives de la Seguretat Social i l'AEAT; fotocòpia de les últimes quatre nòmines mensuals; còpia dels RNT i RLC dels últims quatre mesos; fotocòpies dels contractes de treball; justificants d'haver liquidat tots els havers fins a la data, i informació sobre les vacances pendents establint un acord.
- L'empresa cedent i la cessionària han d'informar el personal del següent: data certa o prevista del traspàs; el motiu d'aquest; les conseqüències jurídiques, econòmiques i socials i les mesures previstes respecte dels treballadors.