

---

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI  
DE BARRA DE BAR I GESTIÓ DE *FOOD TRUCKS* PER A LA FESTA  
MAJOR DE SANT FELIU**



## 1. OBJECTE

---

**La Festa Major de Sant Feliu** és la Festa popular del Municipi d'Alella que gira al voltant de la festivitat del patró, Sant Feliu d'Alella, que és el dia 1 d'agost.

Durant els dies que dura la festa els ciutadans i ciutadanes poden participar de les diferents activitats infantils, concerts i actes festius per a tots els públics.

Atès que el volum de gent que es preveu que assisteixen, es troba a l'espai del pàrquing de l'Hort de la Rectoria, s'estima necessària la contractació del servei de bar i restauració.

Per tots els dies que dura la Festa Major de Sant Feliu, està previst al pàrquing de l'Hort de la Rectoria, la realització de concerts durant la tarda, nit i matinada, pendents encara de tancar propostes definitives.

Per tant, l'objecte d'aquesta plec és el de fixar les condicions que han de regir la contractació d'una empresa que s'encarregui del **servei de bar i gestió del servei de restauració mitjançant food trucks**.

## 2. NECESSITAT I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

És necessària la contractació d'aquest servei transversal que doni resposta al servei de barra de bar i de gestió de *food trucks*. Sense aquesta contractació l'activitat del servei de restauració per al públic en general no seria possible atesa la mancança d'aquest servei a la zona del pàrquing de l'hort de la Rectoria, només es pot comptar amb els bars i restaurants del costat, però resulta insuficient pel volum de gent que hi ha durant els dies de Festa Major. Es considera viable la contractació en format global a una mateixa empresa en detriment de la contractació dels serveis per separat, atès l'objecte comú que és el de prestar el servei de bar i restauració.

Les necessitats administratives a satisfer mitjançant el contracte són necessitats d'interès públic i general i que entren dins l'àmbit de competències de l'Ajuntament, de conformitat amb el que disposa l'article 25.2.m) de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, RBRL; art. 66. 3. n) del DL 2/2003, de 28 d'abril TRLMRLC i art. 84.2, k) de l'Estatut d'Autonomia de Catalunya, en relació a activitats complementaries de les activitats i instal·lacions culturals i esportives, ocupació del temps lliure, turisme.

Les tasques que es descriuen en aquest plec no es poden dur a terme amb els mitjans de què disposa l'Ajuntament d'Alella.

## 3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

### 3.1 Servei de barra de bar

- a) L'adjudicatari haurà d'aportar els taulells, barres i neveres i tota la infraestructura



necessària (es calculen dues barres de 10 metres cada una) per prestar el servei de bar, i fer-ne el muntatge en el lloc que li sigui indicat per l'Ajuntament d'Alella (veure plànol annex) i el corresponent desmuntatge. El muntatge haurà d'estar realitzat abans de l'hora d'inici per a la prestació del servei (que es preveu per a les 20 hores de la tarda del divendres 28 de juliol de 2023) i el desmuntatge es farà com a màxim, durant el dimecres dia 2 d'agost de 2023.

- b) El muntatge per al servei de barra de bar haurà de realitzar-se el divendres 28 de juliol de 2023, entre les 8 i 15 hores. Per a períodes successius, si s'escau, es comunicaran les noves dates de muntatge i desmuntatge a l'adjudicatari.
- c) L'objecte principal és el de servir begudes a la població que ho demani. Els preus màxims que es poden establir, dels principals productes que oferiran són els següents:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| _ AIGUA              | 1.5 € |
| _ CERVESA            | 2,5 € |
| _ REFRESCOS          | 2 €   |
| _ COMBINATS          | 6 €   |
| - COMBINATS PREMIUM  | 7 €   |
| - COPA DE CAVA O VI* | 3 €   |

\* Només es podrà servir vi o cava en el cas que des de entonurisme DO Alella no es situi un estand o food truck de promoció del vi de la DO Alella.

- d) És imprescindible que els preus de tots els productes estiguin en un rètol a la vista de tothom.
- e) Pel que fa als combinats o cervesa, cal que també n'hi hagi sense alcohol.
- f) No es podrà servir cap tipus de menjar, excepte les crispetes del dia del Cinema.
- g) L'Ajuntament facilitarà a l'adjudicatari gots reutilitzables. En cap cas es serviran les begudes en vasos o ampolles de vidre. L'adjudicatari haurà de realitzar la neteja corresponent dels gots facilitats abans de ser retornats a l'Ajuntament.
- h) S'haurà de fixar, en un lloc visible, un rètol amb el missatge següent en mida Din-A4:



NO ES PERMET LA VENDA  
NI EL SUBMINISTRAMENT DE  
BEGUDES ALCOHOLIQÜES  
DE CAP MENA A MENORS  
DE 18 ANYS

- i) Fer la neteja del bar i l'entorn de restauració diàriament (taules localitzades a la zona de restauració).
- j) El personal de l'espai ha de rebre la **formació sobre dispensació responsable d'alcohol** que imparteix gratuïtament el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Han de rebre també una formació en **prevenció de conductes i agressions sexistes**, es donaran conèixer els protocols contra agressions sexistes municipals, el de la Generalitat/Mossos, o



el de Q de Festa!. Aquestes formacions van dirigides principalment al personal de barres i oberta a la resta de professionals que treballen a la festa.

- k) A la barra ha d'haver una secció de **còctels sense alcohol** en un lloc visible, ja sigui a la carta o a la cartellera amb un mínim de tres còctels.

### 3.2 Servei de gestió de *food trucks*

**3.1.1** L'adjudicatari serà el responsable de la gestió i intermediació per a la instal·lació d'un màxim de sis (6) *food trucks* al pàrquing de l'hort de la Rectoria els dies 28 i 29 de juliol i tres (3) *food trucks* el dies 30 i 31 de juliol de 2023, conforme al detall contingut en el plànol annex i haurà de vetllar per tal que es compleixin les obligacions que segueixen:

- a) Els titulars de les *food truck* han de complir i tenir vigents tots els permisos i credencials que garanteixin la qualitat del seu producte i servei, així com tots els permisos sanitaris (declaració responsable d'establiment alimentari), de seguretat i d'activitat que siguin necessaris conforme a la legislació vigent. Per tal de donar compliment a aquest punt, l'adjudicatari haurà d'aportar abans del 15 de juliol la documentació següent:
- Registre sanitari del municipi d'origen.
  - Carnet de manipulador d'aliments del responsable.
  - Assegurança de responsabilitat civil en vigor.
  - Acreditació de la gestió de residus.
- b) El servei de restauració ha de tenir especial cura en la tria de les propostes alimentàries i esmerçar esforços en la seva elaboració de tal manera que els aliments posats a la venda reuneixin uns estàndards de qualitat.
- c) Els titulars han de presentar la informació relativa a la descripció del menjar que oferirà al públic i el preu de venda de cada producte. També caldrà que aportin fotografies de la *food truck*, així com imatges del menjar que ofereixen.
- d) Els titulars han de respectar en tot moment les mesures d'higiene i manipulació d'aliments, així com seguir la normativa de seguretat alimentària. Cal prestar especial atenció a la manipulació amb higiene i no trencar la cadena del fred.
- e) Les *food truck* no poden vendre cap tipus de begudes alcohòliques.
- f) Els utensilis (gots, plats i coberts) hauran de ser reutilitzables o biodegradables/compostable. En cap cas se serviran les begudes en vasos o ampolles de vidre.
- g) Reparar els danys que s'hagin produït a la via pública a conseqüència de la instal·lació i/o el manteniment de la *food truck*.
- h) Disposar d'una assegurança de responsabilitat civil d'un import mínim de 300.000 euros per sinistre i any, i com a mínim de 150.250 € per víctima.
- i) Les *food trucks* hauran d'estar en les degudes condicions de seguretat, salubritat i decòrum públic.
- j) Deixar lliures, nets i en les degudes condicions els espais ocupats a la via pública, a disposició de l'Ajuntament d'Alella, un cop finalitzada la llicència.

**3.2.1** La selecció de les *food trucks* la realitzarà de manera conjunta l'Ajuntament d'Alella amb



l'empresa adjudicatària , i es realitzarà de la forma que segueix:

Es seleccionaran un màxim de sis (6) food trucks.

Es tindrà en compte que l'oferta de restauració sigui variada , establint-se un màxim d'una *food truck* per especialitat en restauració (per exemple: no hi haurà més d'una creperia). Per seleccionar els/les adjudicatari/es s'estableixen els criteris següents:

- a) Es valorarà que la imatge de la *food truck* sigui de qualitat, prioritzant la imatge de disseny i l'originalitat.
- b) El preu de l'oferta dels seus productes. Es valorarà que siguin preus populars/econòmics.
- c) Per a *food truck* que tinguin un distintiu oficial de qualitat.

#### 4. OBLIGACIONS DE LES PARTS

---

**4.1. L'adjudicatari**, a més de les obligacions descrites per a la prestació del servei, haurà de complir amb les següents:

- a) L'horari de prestació del servei de restauració que estipuli l'Ajuntament d'Alella, previ notificació.
- b) L'horari de prestació del servei de bar que estipuli l'Ajuntament d'Alella, previ notificació.
- c) A més del personal de seguretat que contractarà l'Ajuntament, l'adjudicatari haurà de vetllar concretament per la vigilància i control del servei de begudes i de restauració del servei de bar i a través de les *food trucks*, contractant un servei de seguretat específic per aquest fi.
- d) Serà obligatori, tant pel bar com per les *food trucks*, que se serveixin les begudes amb vasos compostables/biodegradables o reutilitzables (no vasos de plàstic d'un sol ús). En cap cas se serviran les begudes en vasos o ampolles de vidre.
- e) L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de les begudes (cerveses i aigües) dels artistes que s'estipulin en cadascun dels contractes.
- f) L'adjudicatari no podrà subcontractar, cedir o traspasar els drets o obligacions derivats del contracte sense autorització de l'Ajuntament d'Alella.
- g) L'Ajuntament d'Alella està facultat per demanar a l'adjudicatari en qualsevol moment, tota la documentació que consideri necessària amb l'objecte de comprovar la plena legalitat de l'empresa en l'ordre fiscal, laboral, administratiu, etc., requeriment que s'haurà d'atendre en el termini que en cada moment s'assenyali per l'Ajuntament.
- h) Totes les indicacions efectuades per l'Ajuntament seran adreçades a l'adjudicatari del servei, sens perjudici de dirigir-se als titulars de les *food trucks*, només de forma excepcional, en cas que s'hagi de fer alguna indicació específica i/o urgent i no es pugui localitzar a l'adjudicatari.



- i) L'adjudicatari està obligat a contractar tot el personal necessari per a prestar aquest servei.

**4.2. L'Ajuntament** farà les aportacions que a continuació es detallen:

- a) Hi haurà la corresponent instal·lació elèctrica a la zona de *food trucks* i barra de bar.
  - Hi haurà 1 generador de corrent de 80 kVAs.
  - 2 quadres d'infraestructura amb endolls de 220v per a les barres de bar.
  - 6 quadres amb endolls de 220 v i cetacs de 10A i 16A per les *food truck*.
- b) Lavabos mòbils, punts d'aigua i punts de recollida de deixalles genèriques i de reciclatge.
- c) L'Ajuntament es responsabilitzarà de la coordinació de la seguretat de les activitats i concerts de la Festa Major de Sant Feliu.
- d) Durant els quatre dies de la Festa Major de Sant Feliu, es disposaran taules i cadires a la zona de bar i de les *food trucks*.

L'Ajuntament d'Alella no participarà en el finançament de l'activitat, ni assegura a l'adjudicatari una recaptació o rendiment mínim, ni li atorgarà cap subvenció.

Document signat electrònicament.



AJUNTAMENT D'ALELLA

## ANNEX

Plànol de la distribució tipus del servei de bar i de gestió de food trucks per la Festa Major de Sant Feliu.

