



Ajuntament
de Barcelona

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE LA GESTIÓ I
L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR DEL CENTRE CÍVIC
VALLVIDRERA - VÁZQUEZ MONTALBAN

22/5/2023

Direcció de serveis a les Persones i al Territori

Districte de Sarrià – Sant Gervasi



Contingut

1. OBJECTE DEL CONTRACTE.....	2
2. OBJECTIU DEL SERVEI.....	2
3. DESCRIPCIÓ DE L'ESPAI	2
4. HORARIS DEL SERVEI	3
5. MATERIAL I INSTAL·LACIONS	4
6. DRETS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI	4
6.1 Drets:	4
6.2 Obligacions:	4
7. PERSONAL.....	7
8. COORDINACIÓ.....	8
9. RESPONSABILITAT DE L'ADJUDICATARI	8



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ PER LA GESTIÓ I L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR AL CENTRE CÍVIC VALLVIDRERA VÁZQUEZ MONTALBÁN DEL DISTRICTE DE SARRIÀ SANT GERVASI, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte de concessió de serveis té per objecte la gestió i explotació del Bar ubicat a l'interior del centre cívic Vallvidrera – Vázquez Montalbán al carrer Elisa Moragas i Badia, 16-34, amb mesures de contractació pública sostenible codi BIM 604106, del barri de Vallvidrera, El Tibidabo i Les Planes del districte de Sarrià – Sant Gervasi. Els espais que s'inclouen són el Bar, la cuina i un magatzem, així com la cessió d'ús dels béns de domini públic afectats i descrits en l'inventari de mobiliari i equipament reflectit gràficament al plànol, annex 4.

2. OBJECTIU DEL SERVEI

El local objecte d'aquest contracte té la consideració d'espais d'activitats que complementin en un marc d'oci els diferents serveis i activitats de l'equipament. En aquest sentit és un espai de trobada i relació que contribueix a la dinamització socio-cultural, objectiu primordial del Centre Cívic. En conseqüència ha d'oferir una imatge singular i atractiva per a tots els sectors de població i un servei de bar de qualitat.

3. DESCRIPCIÓ DE L'ESPAI

L'adjudicatari queda facultat per utilitzar el local vinculat a aquest contracte exclusivament per la finalitat prevista en aquest Plec, així com utilitzar i destinar a aquesta finalitat els béns mobles i elements de propietat municipal existents a l'inici de les prestacions, segons consta en l'inventari de l'annex 5.

També podrà utilitzar l'espai de magatzem delimitat en el plànol que s'adjunta com annex 4.

L'expedició de béns de consum quedarà restringida als que siguin autoritzats per aquest tipus d'establiments d'acord amb la categoria 2.3.2 Bar amb restauració menor de la vigent Ordenança municipal de les activitats i dels establiments de concurrència pública de Barcelona (aprovada definitivament el dia 11 d'abril de 2003 –BOP 16/7/2003).

Actualment la llicència d'activitats que disposa aquest establiment és de: 2.3.2.1. Bar amb restauració mixta menor. Bar de les mateixes característiques i limitacions que els de la classe 2.3.1, -"BAR disposa de barra i, addicionalment, de servei de taules, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes i d'entrepans freds o calents. No s'hi poden servir dinars ni sopars. Pot disposar d'aparells generadors de calor



com cafeteres i forns de microones amb la única finalitat d'escalfar tapes o entrepans, sense que puguin elaborar aliments cuinats en el propi establiment; tanmateix, s'hi poden servir tapes cuinades procedents d'una empresa de càtering o cuina industrial degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries", que disposa com únic instrument addicional de cocció i preparació d'aliments una planxa elèctrica de 3 KW per a l'elaboració d'entrepans calents.

S'està treballant per ampliar la llicència d'activitats i poder ser un 2.3.2.2 Bar amb menjar ràpid. Bar que disposa de tota mena d'elements de cocció i preparació d'aliments, sense límit de tipus, de combustible ni potència, en el que es poden elaborar tapes i entrepans freds i calents, però en els que no es possible servir dinars ni sopars. La previsió de que aquest canvi sigui efectiu és de novembre de 2023.

L'activitat quedarà sotmesa a tota la reglamentació que regula aquest tipus d'establiments, no solament pel que respecta als béns de consum, sinó també en el que afecta a l'activitat, emissió de sorolls, i la normativa sectorial i normes tècniques que són d'aplicació.

Les condicions higiènic-sanitàries dels aliments i altres béns de consum seran les determinades per les reglamentacions tècniques i, en general per qualsevol normativa aplicable que reguli les condicions de composició, elaboració, emmagatzemat, exposició, conservació, venda, manipulació, etc. dels aliments, així com del personal adscrit al servei. Observar estrictament la Llei 29/1985, de 25 de juliol, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.

L'adjudicatari podrà obtenir autorització per la col·locació de vetlladors en l'espai de terrassa, durant l'època i en les condicions que en el seu cas s'autoritzin.

Es podran instal·lar 17 taules a l'interior i un màxim de 14 taules a l'exterior, a la part asfaltada, tot i que s'haurà de retirar en cas d'activitat en aquest espai.

4. HORARIS DEL SERVEI

L'adjudicatària es responsabilitzarà de l'obertura i tancament del bar així com de la connexió i desconnexió de l'alarma, ajustant-se a l'horari que s'indica:

L'horari d'obertura del bar del Centre Cívic Vallvidrera: serà de dilluns a divendres de 10 a 14h i de 16 a 21 h i dissabtes i diumenges de 10 a 16 h. Aquest horari podrà modificar-se en funció de les programacions especials del Centre Cívic.

El Districte es reserva la facultat d'establir les variacions derivades de canvis en el funcionament ordinari del Centre.

L'equipament tancarà per vacances el mes d'agost. La resta de períodes de vacances i la determinació de dies festius i ponts es planificarà anualment conjuntament amb la DSPi i consultant a la direcció del Centre Cívic i segons les necessitats del servei. Aquests acords poden suposar una ampliació de l'horari establert, fins un màxim de 100 hores anuals.

Amb l'autorització prèvia del Districte de Sarrià – Sant Gervasi, el bar podrà modificar els seus horaris en els períodes d'estiu, Nadal o Setmana Santa.



5. MATERIAL I INSTAL·LACIONS

Serà a càrrec exclusiu de l'adjudicatari l'aportació del mitjans materials, personals i tècnics necessaris per tal d'oferir el servei en òptimes condicions.

L'Ajuntament posarà a disposició de l'adjudicatari els béns mobles que es detallen en relació adjunta (document annex núm. 5), adscrits al servei.

A l'objecte de mantenir la qualitat del servei, l'adjudicatari està obligat a substituir tots els materials, béns i instal·lacions adscrits a aquest servei tant des del seu inici com per aportacions posteriors, sia qual sia el seu origen, prèvia comunicació i autorització municipal, en cas de deteriorament, robatori, pèrdua o qualsevol altre causa que impedeixi o alteri el seu ús normal.

Tot el material i instal·lacions adscrites al servei, inclosos els aportats com a proposta d'inversió, són de propietat municipal i revertirà a l'Ajuntament a la finalització del present contracte.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del manteniment de tot l'espai ocupat pel Bar i del magatzem. S'haurà de fer càrrec de les reparacions i/o substitucions de tots els electrodomèstic i tot el material inventariable de la gestió així com de les reparacions elèctriques, lampisteria, feines de paleta, pintura que hi hagi a en els espais gestionats pel Bar.

Assumir totes les despeses de manteniment de les màquines i material que es trobi en l'espai del Bar, la cuina o el magatzem. En aquest aspecte haurà de fer una despesa mínima en manteniment i inversió de 2.000 €/anual.

Qualsevol intervenció que impliqui modificacions de les instal·lacions o de l'organització del mobiliari requerirà una comunicació prèvia al Departament d'Obres i Manteniment del Districte de Sarrià – Sant Gervasi que ho haurà d'autoritzar.

6. DRETS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Amb caràcter general seran els següents:

6.1 Drets:

- 1) Percebre de les persones usuàries els preus corresponents per les consumicions.
- 2) Utilitzar els béns de domini públic necessaris per dur a terme l'explotació.

6.2 Obligacions:

A més de les obligacions establertes en el Plec de clàusules administratives generals i el Plec de Clàusules administratives particulars, l'empresa adjudicatària està obligada a:

- 1) Utilitzar l'espai de bar única i exclusivament per les finalitats pròpies d'aquest contracte, segons s'estableix en aquest plec.
- 2) Gestionar el bar mitjançant una organització adient en consonància amb les necessitats que l'atenció al públic plantegi, supeditant en qualsevol cas el seu funcionament, quant a horari i accés al públic, a garantir que no interfereixi mai en el correcte funcionament de l'Equipament.
- 3) A pagar el cànon estipulat en el contracte.



- 4) A complir els horaris i prestar el servei amb continuïtat i la regularitat establerta.
- 5) El llistat de preus serà comunicat prèviament al responsable del contracte. Qualsevol modificació haurà de ser informada amb un mínim d'un mes d'antelació a la data prevista d'aplicació.
- 6) Admetre qualsevol persona que compleixi els requisits establerts reglamentàriament en la utilització del servei i garantir que els usuaris disposin de tota la informació pertinent sobre el funcionament de la instal·lació i que siguin atesos de manera adequada. Haurà de figurar amb caràcter preceptiu un rètol en un lloc visible i de fàcil accés per a les persones usuàries en el que s'indiqui:
 - a. Els preus vigents, que estaran en la línia dels preus dels bars de l'entorn més proper.
 - b. L'horari de funcionament.
 - c. El nom de l'adjudicatari.
- 7) Disposar d'un llibre de reclamacions per a la utilització dels usuaris/es del servei, amb tots els fulls numerats i rubricats i amb la diligència d'obertura corresponent.
- 8) Tots els productes subministrats hauran de complir amb la normativa vigent que sigui d'aplicació als mateixos, donant compliment a les condicions d'higiene, sanitat, qualitat, i seguretat alimentària estipulades en les disposicions vigents.
- 9) Els productes sense envasar exposats al públic estaran protegits per vitrines, en refrigeració, si així ho necessiten, i protegits de la llum del sol.
- 10) Responsabilitzar-se de la neteja de tot l'espai destinat a la concessió. També de l'espai on es trobi ubicada la terrassa. Mantenir en condicions higièniques tot el recinte interior i exterior objecte d'aquest contracte.
- 11) Mantenir en perfecte estat d'higiene, ordre i conservació el local, les instal·lacions, el mobiliari i el utilitatges.
- 12) Vetllar per la neteja i l'ordre dels espais assignats, tanmateix pel que fa a les instal·lacions, màquines, aparells i estris del bar.
- 13) Les persones manipuladores d'aliments compliran, com a mínim, els següents requisits:
 - a. Hauran d'acreditar que posseeixen la formació en higiene d'aliments establerta.
 - b. Observar la màxima pulcritud en la seva higiene personal i utilitzar en la seva feina vestuari exclusiu i en correcte estat de neteja.
- 14) Gestió Ambiental:
 - a. Fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar. Aplicar les mesures de reducció, selecció i reciclatge de residus. Les matèries primeres hauran de ser, en la mesura d'allò que permeti el mercat respectuoses amb el medi ambient (producte de proximitat) i/o provinents de comerç just.
 - b. Complir la normativa municipal vigent en relació a la gestió de residus.
 - c. En cap cas es pot oferir als clients el servei en articles de plàstic d'un sol ús.
 - d. En els serveis que s'utilitzin safates, queda expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.



- e. Quan sigui necessari utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons), aquests han de ser de paper 100% reciclat.
 - f. Els paraments no ordinaris d'un sol ús de bar pels serveis per endur (plats, gots, coberts, etc.) hauran de ser de material compostable orgànic segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.
 - g. Ajustar els horaris de funcionament de l'enllumenat, de la climatització i de qualsevol altre equip o instal·lació consumidora d'energia a les activitats que es desenvolupen.
- 15) Observar estrictament la Normativa de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- 16) Mantenir en bon estat les instal·lacions i la conservació del mobiliari. Portar un control de les instal·lacions d'aigua atenent ràpidament les pèrdues per fuites o degoteig d'aixetes. Obtenir de l'administració autorització expressa per a la realització d'obres de millores o reforma.
- 17) Portar un inventari de béns mobles i materials existents a l'equipament, amb expressió de llurs característiques, marca, model, així com de la seva valoració econòmica i estat actual, i lliurar-lo a l'Ajuntament un cop finalitzat el contracte.
- 18) Acceptar i respectar l'entorn exterior del bar seguint les indicacions d'imatge i disseny que indiqui el Districte.
- 19) Resta expressament prohibit:
- a. Vendre o permetre el consum de begudes alcohòliques de més de vint graus centesimals a qualsevol persona.
 - b. Permetre el consum, vendre o subministrar cap mena de beguda alcohòlica als menors de divuit anys.
 - c. Oferir gratuïtament begudes alcohòliques mitjançant concursos ni promoure consums incontrolats a través d'ofertes diverses.
 - d. Vendre tabac, ni tant sols mitjançant màquina expenedora.
 - e. Permetre fumar a la zona interior.
 - f. Organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes així com la instal·lació de màquines escurabutxaques.
 - g. No es permeten actuacions musicals en directe, seleccionadors de música o punxa-discs.
 - h. Les begudes alcohòliques permeses hauran de ser consumides exclusivament a l'espai destinat a bar. També hauran de consumir-se exclusivament dins d'aquests espais, altres begudes els envases de les quals no reuneixin les condicions de rigidesa i capacitat reglamentàriament establertes. S'ha de tenir fixat en lloc perfectament visible un rètol adhesiu amb el missatge següent: "No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques a menors de divuit anys". Aquest rètol tindrà un format mínim de 20cm d'amplada per 10cm d'alçada i les lletres seran de caixa alta de 36 punts.
- 20) L'empresa adjudicatària s'obliga especialment a tenir bon tracte amb els/les usuaris/es de l'equipament i a col·laborar amb la direcció de l'equipament sense que es produeixi cap tipus d'ingerència en els assumptes propis de l'activitat de l'equipament.
- 21) Col·locar a l'entrada de l'establiment un rètol establint la prohibició de fumar en l'interior.



- 22) És necessària la prèvia autorització del Districte per a la col·locació de cartells o qualsevol tipus de publicitat
- 23) Informar a l'Administració del funcionament de l'explotació. Es farà entrega a la persona Responsable del contracte dels comptes d'explotació un cop finalitzada la concessió degudament auditats o revisats per l'empresa externa, abans del 31 de març de 2025.
- 24) Inversió en la compra d'electrodomèstics i altres elements per al bon funcionament del bar. Aquest equips hauran de ser energèticament eficients Energy Star o equivalent.
- 25) Abonar al seu càrrec les despeses de materials fungibles necessaris per la prestació del servei de bar i els de higiene i neteja del local. La reposició dels articles de cel·lulosa – paper eixugamans i altres articles de cel·lulosa - aquests han de ser produïts a partir de cel·lulosa 100% reciclada postconsum.
- 26) Abonar al seu càrrec les despeses de telèfon, en el seu cas, i altres mitjans de comunicació electrònica o d'altre mena que fossin autoritzades pel Districte
- 27) La neteja del local estarà al seu càrrec. Els productes bàsics de neteja general - líquid de fregar, netejavidres, netejador de superfícies general o multi ús i netejador de superfícies ceràmiques - han de complir amb el requisits de compostos químics pel que fa a la formulació del producte que es descriuen en alguna etiqueta de tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea, el Cigne Nòrdic o equivalent. Així mateix també seran al seu càrrec les obligacions en matèria de pagament de taxes municipals per recollida d'escombraries.
- 28) Formalitzar una pòlissa d'assegurances contra incendis que cobreixi les instal·lacions objecte del contracte amb la clàusula de declarar beneficiària a la Corporació Municipal en cas de sinistre.

7. PERSONAL

L'adjudicatari aportarà tot el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte d'acord amb la legislació vigent.

Tot el personal que executi les prestacions dependrà única i exclusivament de l'adjudicatari a tots els efectes, sense que entre aquest i l'Ajuntament existeixi cap vincle de dependència funcional ni laboral. A tal efecte, previ a l'inici de l'execució del contracte, l'adjudicatari vindrà obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Durant la vigència del contracte, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament a l'Ajuntament i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

L'adjudicatari designarà una persona responsable per a la bona marxa dels treballs i el comportament del personal, fent d'enllaç amb els corresponents serveis municipals.

S'ha fet una estimació dels costos salarials a partir de les diferents categoria professionals que marca el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).



Lloc de treball	Categoria segons Conveni	Hores setmanals	Retribució salarial anual 2023	Retribució salarial anual 2024
Encarregat	Grup D. Nivell 2. Encarregat	40 h	22.000 €	22.500 €
Cambrer / Cuiner	Grup D. Nivell 3.	40 h	21.000 €	21.500 €

L'adjudicatari mantindrà degudament format al personal respecte a la normativa tècnica higiènic-sanitària reguladora de la manipulació dels aliments i farà seguiment i acompanyament necessari per a l'adaptació dels treballadors/es, així com per a una correcta coordinació i gestió del servei.

L'Adjudicatari complirà les disposicions legals i reglamentaries aplicables, en particular les de caràcter tècnic i sanitari referides a les instal·lacions i als aliments, i les higièniques i sanitàries respecte dels seus empleats.

L'adjudicatari assegurarà la capacitació del personal que efectivament presti el servei per poder expressar-se amb els usuaris del bar en català i castellà.

8. COORDINACIÓ

L'adjudicatari designarà una persona responsable per a la coordinació i les relacions amb la Direcció de Serveis a les Persones i al Territori del districte, que conformaran la Comissió de Seguiment de la Concessió, juntament amb una persona referent del Centre Cívic.

Seràn funcions de la Comissió de Seguiment:

1. Vetllar pel compliment dels objectius del servei.
2. Aprovar l'oferta d'inversió anual.
3. Fer un balanç de l'estat del manteniment de l'equipament i el mobiliari.
4. Presentar els informes i memòries d'activitat i econòmiques.

Per al compliment d'aquestes funcions la Comissió es reunirà preceptivament un cop a l'any de forma ordinària i, de manera extraordinària, sempre que es consideri convenient.

9. RESPONSABILITAT DE L'ADJUDICATARI

El contractista serà responsable de tots els danys i perjudicis que s'ocasionin a tercers i a la Corporació o al personal depenent d'ella.

L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura de l'adjudicatari.