

**PLEC TÈCNIC DEL CONTRATE DE  
CESSIÓ D'ÚS DEL LOCAL  
NÚMERO 10 DEL MOLL DE  
GREGAL DEL PORT OLÍMPIC DE  
BARCELONA**

## ÍNDIX

|      |                                                                               |    |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.   | ANTECEDENTS .....                                                             | 3  |
| 2.   | OBJECTE .....                                                                 | 4  |
| 3.   | DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS.....                                                   | 4  |
|      | Situació de l'espai a licitar: .....                                          | 4  |
| 4.2. | Característiques de la gestió i explotació de l'activitat derestauració ..... | 6  |
| 5.   | NORMES GENERALS D'EXPLOTACIÓ .....                                            | 7  |
| 5.1. | Propòsit .....                                                                | 7  |
| 5.2. | Desenvolupament de l'activitat .....                                          | 8  |
| 5.3. | Personal en els locals de restauració.....                                    | 8  |
| 5.4. | Espais exteriors, decoració, rètols i senyalització.....                      | 9  |
| 5.5. | Elements publicitaris .....                                                   | 10 |
| 5.6. | Qualitat - Reclamacions i queixes dels clients.....                           | 10 |
| 5.7. | Vinculació i promoció amb els eixos estratègics del PortOlímpic .....         | 11 |
| 5.8. | Deures de L'Adjudicatari .....                                                | 11 |
| 5.9. | Responsable del contracte .....                                               | 11 |
| 6    | REQUERIMENTS OPERATIUS.....                                                   | 12 |
| 6.1. | Horaris.....                                                                  | 12 |
| 6.2. | Neteja espais de restauració.....                                             | 12 |
| 6.3. | Sostenibilitat .....                                                          | 13 |
| 6.4. | Seguretat.....                                                                | 16 |
| 7    | REQUERIMENTS TÈCNICS.....                                                     | 16 |
| 7.1. | Condicionament del local.....                                                 | 16 |
| 7.2. | Manteniment del local, espais i instal·lacions.....                           | 17 |
| 7.3. | Subministraments energètics.....                                              | 18 |
| 8    | NORMATIVA LEGAL APLICABLE .....                                               | 18 |
| 9    | PERMISOS I LLICÈNCIES .....                                                   | 18 |
| 10   | INSPECCIÓ .....                                                               | 18 |

## 1. ANTECEDENTS

El Port Olímpic de Barcelona es va construir l'any **1990** com a seu de les competicions de vela dels Jocs Olímpics de 1992.

Els arquitectes Oriol Bohigas, Josep Martorell, David Mackay i Albert Puigdomènech van dissenyar una instal·lació a l'alçada de l'ambició de la ciutat.

El Port Olímpic s'integra en el perfil marítim de Barcelona i limita amb dues de les platges urbanes més importants de la ciutat : Somorrostro i Nova Icària i amb part de les icones arquitectòniques de la ciutat.

Al **1996** es va cedir al gestió i explotació del Port Olímpic a la societat POBASA i es signen els contractes de cessió de dret d'ús dels locals comercials amb la mateixa vigència, amb data de finalització el 2 d'abril de 2020.

Al **desembre del 2019** la Generalitat aprova la delegació a l'Ajuntament de Barcelona de les competències per a la gestió directa del Port Olímpic en base al Pla Director Estratègic del Port Olímpic.

El 3 d'abril del **2020** Barcelona de Serveis Municipals, S.A. inicia la gestió del Port Olímpic.

Després de 30 anys d'història, el Port Olímpic pren un nou rumb. Els canvis socials, els nous hàbits urbans i ciutadans i la millora de la infraestructura fan necessària una actuació per integrar el port a la ciutat i transformar-lo en un espai públic segur i de qualitat, vinculat al mar i que puguin gaudir totes i tots.

En aquest sentit, pels motius exposats i conforme consta detalladament a la memòria justificativa de l'expedient, en data 22 de setembre de 2022 es va publicar al Perfil del Contractant procediment obert per a la contractació de la CESSIÓ D'ESPAI PER A L'ÚS DE L'ACTIVITAT DE RESTAURACIÓ AL MOLL DE GREGAL DEL PORT OLÍMPIC DE BARCELONA, amb número d'expedient 2022PO191PA, amb el següent objecte: Cessió d'espai per a l'ús de la restauració al Moll de Gregal del Port Olímpic d'un total d'onze (11) locals que sorgiran del projecte de remodelació de l'entorn destinats a l'activitat de la restauració.

Un cop conclòs el procediment licitatori, en data 16 de desembre de 2022, es va procedir a ADJUDICAR per part de l'Òrgan de Contractació els següents locals: local 1; local 3; local 4; local 5; local 7; local 8; local 11; local 13 i local 14; quedant deserts els locals 2 i 10. En paral·lel, els cessionaris dels locals 5 i 14 van exercir el dret reconegut a l'anterior procediment i van renunciar a l'adjudicació.

Posteriorment, i aplicant els principis i normes reguladores fixats a la llei per al procediment negociat sense publicitat per principi d'analogia d'acord amb l'explicat a la corresponent memòria justificativa, es va iniciar expedient amb número 2023EN0106PA, i en data 4 de juliol de 2023 es va procedir a ADJUDICAR per part de l'Òrgan de Contractació els locals número 2, número 5 i número 14. La única oferta rebuda per al local nº 10 d'entre el conjunt d'empreses convidades, que formava part també de l'objecte del procediment negociat sense publicitat, no va obtenir la puntuació mínima requerida en fase 1 per tal de poder ser valorada en fase 2, i, per tant, es va procedir en la mateixa data d'adjudicació a la declaració de desert d'aquest local.

Conforme s'exposa a la corresponent memòria justificativa de l'actual procediment, l'Òrgan de Contractació ha decidit modificar el criteri fixat anteriorment per a la cessió d'ús d'aquest espai, que estava vinculat a una *oferta casual food (dolç-salat)*, i iniciar de nou procediment amb caràcter obert per tal d'adjudicar el contracte relatiu a la cessió d'aquest espai a aquella empresa que presenti una oferta amb major caràcter diferencial respecte de la resta d'oferta ja adjudicada per a cada local que compona aquest Moll, sense definir ni quedar circumscrita a un tipus de restauració determinada.

## 2. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec de prescripcions tècniques és establir les bases que regiran l'adjudicació del Contracte de cessió d'ús d'un local destinat a l'activitat de restauració en el Moll de Gregal del Port Olímpic de Barcelona, instal·lació gestionada per Barcelona de Serveis Municipals, S.A. (en endavant BSM): **local número 10.**

Així, per tal de respectar la subjecció als principis de contractació pública que BSM assumeix, el present contracte per al local 10 del Moll de Gregal del Port Olímpic de Barcelona s'adjudicarà aplicant per analogia els principis i normes reguladores fixats a la llei per al procediment obert, en base al previst a l'article 156 i següents de la LCSP.

## 3. DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS

El Port Olímpic de Barcelona redibuixarà (amb aquest i els anteriors procediments de licitació referenciats, així com amb les obres previstes de remodelació del mateix) per complet la seva fisonomia per oferir una experiència innovadora basada en una arquitectura moderna, integrada a l'entorn i que transmet dinamisme i seguretat.

La llum i la transparència seran dos elements protagonistes en la definició dels espais interiors, on materials com el vidre facilitaran la comunicació visual amb el mar i el servei portuari.

La reforma de l'espai exterior seguirà una premissa fonamental: crear un entorn sense obstacles que afavoreixi el passeig fins a la vora del mediterrani. Per fer-ho possible, s'han previst diferents actuacions que milloraran el diàleg entre el Port Olímpic, la platja i la ciutat.

Així els locals situats al nivell superior disposaran d'una part en voladís sobre el mar, mirant a la platja de la Nova Icària, incrementant encara més la sensació d'obertura i proximitat al litoral. L'accés a aquests locals es realitza a través d'un passeig continu pel costat port que a la vegada connecta sense interrupcions amb el Dic de Recer, a més de generar uns balcons ciutadans entre els locals de restauració.

Quant a la cota inferior, el nou centre gastronòmic disposarà d'una connexió directa amb la platja de la Nova Icària, i tres eixos verticals equipats amb escales i ascensors que milloraran la connexió de tots els àmbits del Port amb la ciutat dotant de la màxima accessibilitat a tots els locals de restauració creant unes places amb zones d'estada i miradors que convidaran a relaxar-se, seure-hi i gaudir de les vistes.

Aquestes places generen una bona interrelació entre l'espai destinat a restauració i l'espai públic de l'entorn i a la vegada permeten augmentar la façana de vidre dels locals de la cota inferior dotant-los de major llum natural i visibilitat.

**Situació de l'espai a licitar:**



Moll de Gregal Port Olímpic Barcelona

## 4. DESCRIPCIÓ DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DE L'ACTIVITAT DE RESTAURACIÓ

### 4.1. Previ

El Port Olímpic vol renéixer com un punt neuràlgic de restauració a Barcelona i esdevenir **centre de referència de la gastronomia** al costat del mar. Un nou **referent de la restauració** a Barcelona en un entorn emblemàtic, obert a la ciutadania i pensat per reconnectar amb el mar.

Un **espai compromès** amb el medi ambient i la sostenibilitat, obert al mar i a la ciutat, i generador d'oportunitats.

Un pol de **gastronomia divers**, on la tradició abraça la modernitat i s'adapta a les noves tendències.

Un espai amb un disseny d'avantguarda que respecta l'entorn i que està pensat per a les persones.

**Varietat, qualitat i caràcter barceloní** són els atributs principals del nou model de restauració, que concentrarà 11 propostes gastronòmiques diferents que aniran des de la cuina de mercat fins a l'avantguarda culinària.

El Balcó Gastronòmic esdevindrà un gran passeig sostenible, respectuós amb l'entorn, obert al mar i la platja de la Nova Icària, amb un nou accés.

Tot plegat en un **entorn agradable, innovador i sostenible** amb una proposta gastronòmica mediterrània, saludable i de qualitat.

La gran transformació del Port Olímpic es durà a terme durant els propers 3 anys, als molls de Mestral, Recer i Gregal, sense aturar l'activitat quotidiana que s'hi desenvolupa.

El Port Olímpic és una aposta ferma de l'Ajuntament de Barcelona per a la transformació del litoral barceloní, amb la visió que reneixi com **un nou espai de ciutat i un lloc de referència** que connecti el mar amb la ciutat.

#### 4.2. Característiques de la gestió i explotació de l'activitat de restauració

Els adjudicataris gestionaran el negoci de restauració en els locals destinats a l'efecte.

S'exclouen expressament de la cessió indicada l'activitat d'oci nocturn, bar de copes i qualsevol altre que no es correspongui amb l'objecte de la contractació.

L'oferta gastronòmica del Port Olímpic ha de donar una oferta diversa, de qualitat, amb producte de proximitat, per a tots els públics, continua i sostenible i amb aquest motiu es fa la següent distribució d'oferta gastronòmica per cadascú dels locals

L'espai del Moll de Gregal del Port Olímpic, anomenat Balcó Gastronòmic, s'organitza en un total de catorze (14) locals que sorgiran del projecte de remodelació de l'entorn, i dels quals es licita en aquest procediment 1 restaurant, que correspon al local núm. 10

La distribució i característiques d'aquest local es reproduïxen al plànol que consta a continuació:



|                 | Superfície local [m²] | Superfície terrassa [m²] | Superfície total [m²] | Cota |
|-----------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|------|
| <b>Local 10</b> | 465,76                | 233,57                   | 699,33*               | Port |

\* Aquests amidament són orientatius basades en el projecte bàsic i s'hauran d'ajustar amb el projecte executiu definitiu construït. Els locals de la cota ciutat (en aquest cas, local 2) s'està treballant una modificació per tal d'incloure una obertura fixe en format terrassa dins el mateix d'espai i sense que s'alterin els m2 totals.



Les terrasses estaran destinades a complementar l'oferta de restauració que es donarà a l'interior dels locals i estaran acotades a l'espai definit en els plecs i/o els contractes i no es podrà sobrepassar els espai limitats amb cap element de mobiliari, ni expandir l'activitat de restauració, essent considerat un 'incompliment del contracte molt greu .

A continuació es descriu la proposta gastronòmica de la resta de locals, ja adjudicats:

**LOCAL 1: “Proposta innovadora: cuines del món”:** Proposta gastronòmica innovadora i diferencial respecte la resta de locals del balcó gastronòmic. Adjudicat a l'oferta de Grup Sagardi.

**LOCAL 2: “Proposta innovadora: cuines del món”:** Proposta gastronòmica innovadora i diferencial respecte la resta de locals del balcó gastronòmic. Adjudicat a l'oferta de El Tribut.

**LOCAL 3: “Proposta innovadora: cuines del món”:** Proposta gastronòmica innovadora i diferencial respecte la resta de locals del balcó gastronòmic. Adjudicat a l'oferta de Pantea Group.

**LOCAL 4: “Gastronomia blava”\*:** Cuina mediterrània de qualitat vinculada al mar, especialitat en peix i arrossos. Adjudicat a l'oferta de Cangrejo Loco.

**LOCAL 5: ”Flexiteria i “Fastgood”:** Menjar saludable amb productes locals i d'origen responsable. Oferta basada en plats complets per a qualsevol àpat amb opcions sense gluten, vegetarianes, vegetals i per persones amb necessitats específiques. Podrà oferir oferta de menjar per emportar o ràpid saludable. Adjudicat a l'oferta de Super Local.

**LOCAL 7: “Cuina catalana”:** Plats elaborats amb producte fresc i de proximitat, productes de temporada que busquen l'equilibri entre la tradició de la cuina catalana i l'evolució, arrel del compromís amb el proveïdor de proximitat, seguint el receptari tradicional de temporada català. Adjudicat a l'oferta de La Fonda del Port Olímpic.

**LOCAL 8: “Cuina del Mediterrani”:** Restaurant que ofereix menjar saludable, casolà i cuina mediterrània (italià, grec, provençal, etc.) apte per el públic en general. Adjudicat a l'oferta de La Barca del Salamanca.

**LOCAL 11: “Cuina del mar”:** Cuina de qualitat vinculada al mar, especialitat en peix, marisc i arrossos. Es valorarà l'ús de peix de rebuig (varietat poc conegudes) i foment de pràctiques de pesca sostenible. Adjudicat a l'oferta de Taberna Gallega de Marcos.

**LOCAL 13: “Oferta aperitiu”:** Vermuteria, Taperia, Platets, Vinoteca i/o Cerveseria. Adjudicat a l'oferta de Platets.

**LOCAL 14: “Cantina”:** Cuina continua amb oferta de menú diària (8-22h) per a tots els públics (esmorzars de forquilla, menú diari, plats combinats, concepte de cantina del Port.). Adjudicat a l'oferta de Casa Carmen.

## 5. NORMES GENERALS D'EXPLOTACIÓ

### 5.1. Propòsit

Per al desenvolupament de l'activitat, l'adjudicatari haurà de seguir en tot moment allò indicat en les bases d'aquesta licitació, així com restarà obligat a complir el Reglament

Intern d'Explotació i Policia del Port Olímpic i la normativa vigent aplicable.

Tots els costos que s'originin com a conseqüència de la implementació i compliment d'aquestes normes seran a càrrec de l'adjudicatari.

## 5.2. Desenvolupament de l'activitat

L'adjudicatari està obligat a fer servir els locals i espais adscrits al contracte amb l'únic propòsit especificat en l'objecte del contracte i també ha de mantenir els locals oberts al llarg de tot l'any, malgrat caldrà tenir en compte el respecte als dies festius corresponents conforme normativa aplicable al sector de la restauració i corresponent conveni d'aplicació, així com la necessitat de tancament per vacances del personal.

A més no vendrà, exhibirà o exposarà a la venda béns o articles, ni exercirà una altra classe d'activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de l'explotació, sense la prèvia autorització de BSM. S'exclouen expressament l'activitat d'oci nocturn, bar de copes, bars musicals, etc.

Així mateix, l'adjudicatari aportarà tots aquells mitjans materials, tècnics i humans necessaris per realitzar l'explotació indicada.

L'adjudicatari està obligat a realitzar les inversions necessàries en els locals objecte del present plec per tal de posar en funcionament l'activitat econòmica.

L'adjudicatari estarà obligat a realitzar les inversions necessàries per tal de retornar els espais cesionats al finalitzar l'etapa contractual "lliure, vacu i expedit".

No està permès fer operacions de càrrega i descarrega fora de les zones establertes a tal fi o fora de l'horari establert

Igualment està prohibit aparcar vehicles fora des les zones d'aparcament habilitades

- A l'interior dels locals no podran emmagatzemar-se matèries explosives o perilloses, ni tampoc molestes o insalubres.

- En cas que per circumstància de força major o risc imprevisible aliè a la voluntat de BSM calgui tancar l'accés al Port i les seves instal·lacions (per inclemències climàtiques o d'altres causes alienes a BSM) no donarà lloc a cap tipus d'indemnització en favor del cessionari.

En tot cas, en l'execució del contracte es considerarà *condició essencial* del mateix el compliment de plena conformitat d'allò ofertat per part del cessionari en la seva oferta per al present procediment.

## 5.3. Personal en els locals de restauració

L'adjudicatari es compromet a realitzar l'activitat objecte del plec amb personal adequat a tal fi. La facultat del control i direcció dels treballadors correspon a l'empresa adjudicatària per disposar la mateixa d'una titularitat independent a la de BSM.

Per tal d'acomplir amb els objectius i mantenir la imatge del Balcó Gastronòmic del Port Olímpic, l'adjudicatari es compromet a adoptar totes aquelles mesures que consideri necessàries perquè el seu personal compleixi els següents requisits:

Disposar de les formacions legals necessàries establertes en el Plec i aquelles ofertades per L'adjudicatari per tal de poder realitzar l'activitat de restauració.



- o Capacitació
- o Higiene i manipulació d'aliments
- o Seguretat alimentaria, al·lèrgies i intoleràncies
- o Certificats de professionalitat en restauració

L'adjudicatari s'obliga respecte al seu personal al següent:

Realitzar la seva activitat amb una plantilla de treballadors adequada per garantir un servei òptim i de qualitat.

BSM serà aliena a les relacions laborals entre L'adjudicatari i els seus treballadors, així com de les responsabilitats que es derivin. L'adjudicatari accepta expressament que anirana compte i a càrrec seu.

Assegurar una imatge adequada dels seus treballadors, coherent amb l'entorn i la temàtica del local.

#### **5.4. Espais exteriors, decoració, rètols i senyalització**

Per tal de mantenir la coherència i l'estètica global del Balcó Gastronòmic cal establir mecanismes per garantir la preservació d'aquest espai privilegiat de la ciutat, complint amb els estàndards de qualitat establerts, la normativa aplicable i la correcta convivència amb la resta d'usos i activitats del Port.

El "Llibre blanc de materials i elements d'urbanització del Màster Pla del Port Olímpic", fixa els criteris de qualitat, ambientals i estètics dels materials i elements d'urbanització, enllumenat, etc., que es poden utilitzar en la urbanització del nou Port Olímpic.

L'adjudicatari haurà de procurar que els seu projecte mantingui una estètica neta, ordenada, en perfecte estat i manteniment i en coherència a la resta dels elements i espai públic de la visió del nou Port Olímpic i en especial les propostes dels espais exteriors hauran de tenir una coherència amb el citat "Llibre Blanc"

El projecte de la zona exterior en quant a mobiliari, cartelleria, il·luminació exterior i decoració haurà d'estar elaborat sobre la base dels materials que permetin mantenir la coherència del conjunt. Igualment, tots els projectes d'interiorisme hauran de ser validats prèviament per BSM.

Qualsevol modificació sobre el projecte original, haurà de ser igualment validat de manera explícita per BSM.

Especial atenció requerirà els separadors entre els locals, i perímetres de les terrasses que hauran de respectar els materials i estètica que figurin en el projecte executiu del Balcó Gastronòmic del Port Olímpic.

Igualment, la retolació dels diferents locals de restauració haurà de respectar els espais destinats a tal efecte, cas que el projecte executiu ho reculli.

En tot cas, tot projecte de retolació haurà de ser validat de forma expressa per BSM.

L'adjudicatària haurà d'adaptar la informació exposada en els espais externs a l'estètica i als requeriments de BSM, per tal d'harmonitzar el conjunt, així com al compliment de la Llei 18/2017: els establiments comercials han d'exposar l'horari adoptat de manera que la

informació sigui visible al públic, fins i tot amb l'establiment tancat.

Igualment els elements decoratius i de mobiliari dels espais exteriors del restaurant, així com altres elements de clima, com ara, calefactores i humidificadors, hauran d'ajustar-se a l'oferta presentada pel licitador.

Qualsevol modificació i/o ampliació posterior de qualsevol element, tant permanent com temporal vinculats a períodes específics (Com per exemple Nadal) requerirà de l'aprovació prèvia i explícita de B:SM.

En cas de voler realitzar una modificació sobre qualsevol dels elements anteriorment citats, i previ a la seva instal·lació caldrà que sigui autoritzada per escrit per la Direcció de Port per tal de validar la coherència del conjunt i la imatge homogènia de la restauració de Port.

Qualsevol element (publicitari, decoratiu, etc..) no podrà en cap cas ultrapassar els límits marcats per cada local al contracte .

La decoració, els rètols, senyalitzacions i mobiliaris seran a càrrec de L'adjudicatari.

No estaran permeses accions de màrqueting directe com ara repartiment de flyers o venedors ambulants de l'oferta gastronòmica.

Respecte a la música ambiental, tal com estableix l'article 57 del reglament intern d'explotació i policia del Port Olímpic / Altaveus o aparells emissors de música i megafonia: Només estan permesos a l'interior del propi local i s'hauran de respectar sempre els valors límit d'emissió previstos a l'Ordenança General de medi ambient urbà de Barcelona.

No es permetran en les terrasses altaveus ni aparells de megafonia, excepte els que siguin generals de tot el port i respectin els decibels màxims indicats al reglament intern d'explotació i policia del Port Olímpic / Altaveus o aparells emissors de música i megafonia.

Qualsevol actuació, espectacle, concert o activitat a les terrasses, requerirà la prèvia autorització de BSM.

Qualsevol element i/o aspecte no contemplat en aquests punt requerirà igualment l'aprovació de la direcció del Port Olímpic.

## **5.5 Elements publicitaris**

En el cas de que L'adjudicatari vulgui instal·lar publicitat aliena al seva activitat en algun dels locals, serà necessària l'autorització expressa i per escrit de BSM.

No estaran permesos elements de publicitat exterior fora dels límits dels locals ni accions de màrqueting directe com ara repartiment de flyers o venedors ambulants de l'oferta gastronòmica.

Cas de realització d'actes o festes privades, tots els ornaments de personalització i/o identificatius a l'exterior hauran d'estar dintre dels límits del local i requeriran de l'aprovació explícita de de BSM.

## **5.6 Qualitat - Reclamacions i queixes dels clients**

El concepte de qualitat de l'oferta gastronòmica es basa en utilitzar productes de qualitat, en garantir continuïtat en l'activitat (horaris, disponibilitat, varietat i preu), però també en incloure propostes saludables.

Crear entorns alimentaris i espais gastronòmics que recolzin estils de vida saludable és,

avui dia una prioritat global, per aquesta raó s'ha estimat imprescindible incloure criteris relacionats amb una oferta gastronòmica de qualitat i saludable.

La qualitat en la prestació de l'activitat de restauració és una prioritat per BSM i serà un dels eixos fonamentals al balcó gastronòmic. L'adjudicatari ha de tenir els mecanismes necessaris i suficients per testar l'opinió dels clients.

La forma de la seva valoració passa necessàriament pel seguiment i control dels de l'activitat prestada i dels productes oferts, realitzant-se mitjançant el sistema d'auditories o controls de qualitat.

Cada local haurà de disposar dels corresponents fulls de reclamacions d'acord amb la normativa oficial vigent d'aplicació i ha d'assegurar en tot moment la presència d'un responsable en l'explotació capaç de fer-se càrrec de les possibles reclamacions dels usuaris

BSM es reserva el dret a realitzar periòdicament i/o esporàdic control de qualitat i enquestes als usuaris sobre l'oferta rebuda i el servei, ja sigui per sí mateix o a través d'altres empreses, a efectes de determinar el nivell de qualitat de l'activitat.

### **5.7 Vinculació i promoció amb els eixos estratègics del Port Olímpic**

L'adjudicatari haurà de treballar per tal de que la seva activitat tingui una relació directe amb els eixos del Port Olímpic i en concret a l'espai referent de la gastronomia barcelonina que serà el Balcó Gastronòmic del Port Olímpic.

Aquest pol de restauració singular tindrà establiments que apostin per l'alimentació saludable i sostenible, i que ofereixin propostes complementàries, que vagin des de la cuina de mercat fins a l'avantguarda culinària per arribar a un públic local de perfil ampli i divers. Cuines de qualitat, diverses i amb caràcter barceloní situades en un entorn incomparable.

### **5.8 Deures de L'Adjudicatari**

L'adjudicatari tindrà les obligacions següents específiques:

- Compliment de l'objecte del contracte
- Exercir per si mateix la cessió, amb prohibició absoluta de cedir-la i alienar-la sense autorització expressa de BSM que únicament podrà ser atorgada per causes extraordinàries justificades.
- Liquidar i pagar puntualment els imports i preus acordats amb BSM
- No cedir els béns afectes a l'execució del contracte, ni limitar els seu ús, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes al present plec.
- Compliment d'aquest plec i del reglament intern d'explotació i policia del Port Olímpic (<https://www.portolimpic.barcelona/ca/el-nou-port-olimpic/reglament-port-olimpic>)
- Comunicar qualsevol canvi substancial ( sobre la seva proposta inicial) per tal d'obtenir la validació per part de BSM abans de la seva execució.

### **5.9 Responsable del contracte**

L'adjudicatari designarà un supervisor de l'explotació qui mantindrà les comunicacions

ordinàries amb BSM, restarà disponible els 365 dies de l'any i les 24 hores del dia com a interlocutor i màxim responsable de l'explotació.

Proporcionarà nom, dades de contacte (incloent correu electrònic i telèfon mòbil) i persona de contacte alternativa en cas d'absència.

## 6 REQUERIMENTS OPERATIUS

### 6.1 Horaris

L'adjudicatari haurà d'atendre al públic en els locals de restauració dins la franja d'horari d'obertura i tancament dels locals que estableixi la llicència d'activitat corresponent, en compliment de les ordenances i normativa específica aplicable a l'efecte, que fixen el següent:

- Dilluns-dijous: a l'interior del local fins les 2.30 h
- Dissabte, diumenge i vigílies de festius: a l'interior del local fins les 3:00 h

En aquest horari, per tant, es permetrà entrar i sortir del Port Olímpic als usuaris i consumidors de l'activitat de la restauració amb aquesta finalitat, tal i com es fa actualment.

Aquest horari es pot veure modificat per canvis normatius més restrictius.

L'adjudicatari s'obliga a proporcionar el servei adequat durant el període d'obertura abans definit i en base a la oferta presentada en la licitació.

Igualment els adjudicataris haurà de complir amb els horaris establerts en cada moment en el que fa referència a :

- Càrrega i descàrrega.
- Recollida de residus

### 6.2 Neteja espais de restauració

L'adjudicatari haurà de disposar d'un pla de neteja i manteniment per a tots els espais de la seva responsabilitat, incloent, espais interiors, terrasses i possible afectacions a la resta de zones comunes adjacents o d'influència.

Tots els espais i les dependències interiors hauran de netejar-se amb la freqüència necessària, per tal de garantir les màximes condicions higièniques i de pulcritud atenent a la destinació dels espais

L'adjudicatari presentarà a la seva oferta la utilització de productes detergents de baix impacte ambiental, evitant l'ús de detergents amb alta concentració de fosfats i minimitzant l'ús de productes clorats com el lleixiu.

Queda prohibit l'ús de productes en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

L'adjudicatari farà accions preventives per tal de minimitzar l'impacte en el medi ambient , aquestes accions estaran descrites a l'oferta presentada.

La galeria de serveis haurà de mantenir-se totalment lliure de qualsevol objecte per

permetre la circulació dels vehicles en el seu interior

Està totalment prohibit utilitzar la galeria de serveis com a zona de treball del restaurant, com a aparcament o com a magatzem. L'incompliment d'aquest aspecte serà considerat com una falta greu.

Així mateix serà responsabilitat de L'adjudicatari la neteja dels bujols quan aquests siguin de la seva propietat.

L'adjudicatari haurà de complimentar i posar a disposició de BSM, sempre que aquesta ho requereixi, un full de control diari i per franges horàries de la neteja dels espais i dependències

### 6.3 Sostenibilitat

La formulació dels requisits de Sostenibilitat es recolza en els estàndards d'assoliment dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de les Nacions Unides, integrats en l'Agenda 2030 i promoguts per l'Organització Mundial del Turisme (OMT) i amb l'estratègia de desenvolupament de la ciutat de Barcelona, de la Generalitat de Catalunya i del Govern d'Espanya.

L'empresa adjudicatària, doncs, haurà de comprometre's i descriure un Pla de Sostenibilitat de l'establiment, indicant què es compliran les instruccions de l'Ajuntament de Barcelona en matèria de Sostenibilitat.

El Pla de Sostenibilitat **haurà de contenir obligatòriament**, i com a mínim, els següents apartats descrivint quines accions durà a terme per fer ho:

1. Promoure la reducció de la petjada de carboni: gestió responsable de l'energia i del aigua per reduir els consums.
2. Promoure l'economia circular: incloure criteris de compra circular i treball amb la cadena d'empreses proveïdores, formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (reducció del malbaratament, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.)

#### 2.1. Materials i productes (s'ha d'evidenciar el llistats d'aquets materials i productes)

- Exigir als proveïdors la retirada d'envasos no reciclables en favor d'implantar altres opcions, com els sistemes de devolució i retorn. Eliminació dels plàstics d'un sol ús
- Oferir productes produïts de forma ecològica.
- Els productes de paper que s'utilitzaran hauran de ser paper 100%

## 2.2. Gestió de residus:

Disposar d'un Pla de minimització de la fracció resta, el qual tingui per objectiu prevenir la generació de residus innecessaris i separar en origen totes les fraccions assimilables a municipals (orgànica, paper-cartró, vidre, envasos lleugers i resta) i lliurar-les separatament, garantint la inexistència d'impropis.

Totes les deixalles de productes de restauració, cal classificar-les i ubicar-les convenientment en els contenidors habilitats per a diferents fraccions que, com a mínim, seran:

- a) fracció orgànica - marró,
- b) paper i cartró - blau,
- c) envasos - groc,
- d) rebuig - gris,
- e) vidre – verd,
- f) olis de cuina usats – bidons homologats.

Utilitzar bosses de colors diferenciades per fracció i segons el codi anteriorment establert. Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables i per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat.

En aquest pla haurà de constar el sistema d'organització per a l'acumulació, emmagatzematge, recollida i abocament dels residus descrits anteriorment, tenint en compte que:

- tant el dipòsit com el transport es realitzarà fora de la vista del públic.
- les diferents fraccions s'hauran de dipositar en els espais establerts dins la galeria de serveis adjacents a cadascun dels locals, en els diferents contenidors identificats per a cada local en l'horari i freqüència establert per la Direcció de Port Olímpic per tal d'optimitzar tant el reciclatge com la salubritat dels espais.
- els olis de cuina usats es dipositaran als bidons habilitats, un cop estiguin freds i amb els equips necessaris per evitar vessaments. Al tractar-se d'un residu especialment contaminant pel mar, B:SM – Port Olímpic realitzarà inspeccions de la zona d'emmagatzematge per comprovar que el seu emmagatzematge s'estigui realitzant correctament.

En cas de disposar d'algun altre residu de característiques especials, perillós o no, L'adjudicatari informará al personal de Port Olímpic i es regularà el procediment específic d'actuació, sempre d'acord amb la normativa vigent, la raonable eficiència operativa i les millors pràctiques de sostenibilitat disponibles.

L'adjudicatari haurà d'assumir la despesa corresponent a la gestió i reciclatge dels residus generats.

## 2.3. Gestió de l'excedent alimentari:



Disposar d'un Pla de Malbaratament Alimentari per minimitzar la fracció orgànica. Aquest Pla descriurà els recursos per lluitar contra el malbaratament d'aliments, com les que indica la *Llei 3/2020 de l'11 de març de prevenció de les pèrdues i malbaratament alimentaris*, que estableix, entre d'altres mesures:

- Evitar actuacions orientades a deixar els aliments en condicions no aptes per al consum.
- Promoure el consum de productes de temporada i de proximitat.
- Indicar a la clientela que es pot endur, sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit utilitzant envasos reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables
- Comprometre's a posar en pràctica de forma immediata el Reglament en fase d'elaboració, una vegada entri en vigor.

### **3. Reduir la contaminació lumínica i acústica de la ciutat.**

- Es seguiran les directrius de llum i so indicades a l'apartat d'horaris i instal·lacions.

### **4. Promoure la igualtat i la diversitat així com la reducció de les desigualtats:**

- Totes les persones de l'establiment han de gaudir d'igualtat d'oportunitats amb independència de quina sigui la seva procedència, creences, orientació sexual, raça, capacitats, gènere, edat, experiència, etc.
- La plantilla ha de ser inclusiva i treballar per a que pugui ser paritària. Es realitzaran formacions a l'equip en matèria d'igualtat. L'empresa haurà d'indicar el compliment d'aquest criteri.
- Cal que hi hagin adaptacions per la clientela que millorin l'accessibilitat i la confortabilitat a l'establiment fent un disseny que sigui accessible en itineraris, mobiliari, barra, màquines dispensadores, paviment, il·luminació, sortides d'emergència, banys i comunicació. Les cartes o menús han de també comptar amb formats que s'adaptin a tipologies de persones diverses.

Aquest Pla es revisarà i validarà pel personal tècnic de B:SM a l'inici del contracte, i un cop aprovat per B:SM l'empresa adjudicatària haurà d'informar anualment (o amb la periodicitat que fixi la Direcció de Port Olímpic) del compliment de les accions definides en el Pla, mitjançant evidències documentals, visites in situ a les instal·lacions o amb indicadors d'impacte ambiental.

Qualsevol canvi normatiu en matèria de Sostenibilitat haurà de ser implementat obligatòriament per L'adjudicatari assumint els costos.

## 6.4 Seguretat

L'adjudicatari està subjecte a les normes recollides en el Reglament d'explotació i policia del Port Olímpic de Barcelona, així com a les normes, protocols i procediments de seguretat i prevenció existents a BSM i de forma específica les del Port Olímpic, i haurà de complir en tot moment les instruccions de la Direcció de Port, en particular les dirigides al manteniment de l'ordre i, en especial consideració, a les de seguretat i prevenció dintre del marc legal i normatiu existent i establert.

S'adscriuran al PAU del port Olímpic, seran coneixedors del mateix, i ens faran arribar el seu propi PAU o Pla d'Emergències acomplint les diferents normatives existents, col·laborant en tot moment en les diferents incidències de seguretat, prevenció, emergències i urgències que es puguin produir a requeriment de la Direcció del Port i de BSM.

Coneixeran el protocol d'emergències del port, i seguiran el mateix en cas d'emergència.

L'adjudicatari no podrà realitzar cap activitat en els locals que pugui ser considerada insalubre o perillosa, i li està totalment prohibit emmagatzemar materials insalubres, susceptibles de crear molèsties, explosius o anàlogues.

Atès al servei de vigilància de caràcter general amb el que compten les instal·lacions del Port, BSM no respon ni dels danys, ni dels furtos ni dels robatoris que puguin sofrir els espais en cessió. Tanmateix correspon a llurs titulars adoptar les mesures de seguretat necessàries per evitar-los.

## 7 REQUERIMENTS TÈCNICS

### 7.1 Condicionament del local

Per executar qualsevol modificació o actuació sobre les instal·lacions i espais gestionats per L'adjudicatari, aquest haurà de sol·licitar l'aprovació corresponent a la Direcció del Port que haurà de ser per escrit i prèvia al inici dels treballs. Per tramitar l'aprovació, l'adjudicatari haurà de presentar la documentació tècnica que detalli els treballs proposats així com qualsevol altra documentació o informació que la Direcció del Port pugui considerar rellevant. BSM es reserva el dret d'executar directament les millores en cas de que puguin suposar una afectació rellevant als espais/instal·lacions, fora de l'espai contractat, sota criteri del seu equip tècnic, repercutint els costos generats al adjudicatari.

Totes les actuacions que es realitzin seran supervisades per BSM, caldrà que compleixin la normativa vigent i que es legalitzin quan sigui obligatori segons normativa. Una vegada finalitzats els treballs, l'adjudicatari haurà de lliurar a BSM tota la documentació relacionada amb les intervencions realitzades.

Quedaran en benefici dels locals totes les obres, instal·lacions i mobiliari incorporades de forma permanent efectuades per l'adjudicatari, sense dret d'aquest a cap tipus d'indemnització. L'adjudicatari retirarà a la finalització del contracte tots els elements susceptibles de trasllat de la seva propietat.

En cas que BSM tingui necessitat d'efectuar obres de millora o reparació de la infraestructura del Port, afectant en tot o en part als locals, espais o instal·lacions afectes

al contracte, estarà obligat notificar-ho a l'adjudicatari per escrit amb 1 mes d'antelació, excepte en casos de força major. L'adjudicatari no podrà oposar-se a les mateixes.

L'adjudicatari no està autoritzat a modificar o actuar sobre cap instal·lació o espai que no sigui la pròpia del seu espai de cessió. Per tant, no podrà executar cap tipus de treball sobre cap instal·lació que pugui ser d'un altre adjudicatari i tampoc sobre cap instal·lació que pugui ser general o del propi Port Olímpic.

Per l'execució de qualsevol obra o actuació, l'adjudicatari no podrà ocupar cap espai que no sigui el propi del seu contracte, en cas necessari haurà de sol·licitar autorització a la Direcció de Port qui li aportarà l'opció a seguir.

En el cas que l'adjudicatari tingui la necessitat de modificar l'estesa de la instal·lació elèctrica o de l'aigua des de l'espai en cessió fins a la centralització de comptadors, la qual passa per espais comuns del Port, aquesta només podrà ser executada per l'empresa de manteniment del Port Olímpic o empreses homologades per BSM. El cost d'aquests treballs, sempre seran de mercat i seran assumits per l'adjudicatari.

## 7.2 Manteniment del local, espai i instal·lacions

L'adjudicatari estarà obligat i serà l'únic responsable d'assegurar un estat òptim de les instal·lacions i espais que gestionarà contractant tots els serveis i recursos necessaris de manteniment tant preventiu, correctiu i tècnic-legal per tal de garantir-ho. El desenvolupament ordinari de l'activitat no es podrà veure afectat per una manca de manteniment.

Tant mateix, l'adjudicatari serà el responsable de realitzar satisfactòriament totes les inspeccions normatives per part de l'Organisme de Control Autoritzat (OCA). I en tot moment assegurarà el compliment de tota la normativa vigent quant a riscos laborals, inspeccions de les APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics), normativa de l'Agència de Salut, prevenció d'incendis, REBT (Reglament Electrotècnic de Baixa Tensió), prevenció de legionel·losis i totes les normatives que siguin d'aplicació tenint en compte les instal·lacions que existeixin al seu espai. Assumint tant mateix, els costos de les reparacions o adequacions necessàries per complir aquesta legalitat i les seves actualitzacions o modificacions.

El cost de tots els recursos necessaris tant tècnics com humans per garantir aquest estat òptim de manteniment seran assumits per l'adjudicatari que alhora s'encarregarà de la seva contractació i gestió. Les empreses de manteniment contractades per l'adjudicatari hauran de estar especialitzades i certificades si s'escau.

Per evidenciar i garantir el desenvolupament correcte del manteniment, l'adjudicatari haurà de presentar a la Direcció del Port la següent documentació amb les freqüències establertes:

| Document                                                           | Freqüència       |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|
| Contractes dels manteniments preventius i normatius contractats    | Anual            |
| Evidència del manteniment dels separadors de greixos (albarà)      | Trimestral       |
| Evidència del manteniment/neteja sistema d'extracció de fums       | Semestral        |
| Actes d'inspeccions periòdiques d'Organismes de Control Autoritzat | Segons normativa |
| Contracte del servei de control de plagues                         | Anual            |
| Certificats d'actuació del servei de control de plagues            | Semestral        |

En cas de no entrega de la documentació marcada en aquest punt s'aplicarà la penalització corresponent.

### **7.3 Subministraments energètics**

Seràn a càrrec de l'adjudicatari contractar les altes i subministraments necessaris per a la cessió, i pagar els consums necessaris pel subministrament de l'aigua, gas, electricitat, telèfon i d'altres anàlegs.

## **8 NORMATIVA LEGAL APLICABLE**

Per al desenvolupament de l'activitat, l'adjudicatari haurà de seguir en tot moment allò indicat en les bases d'aquesta licitació, així com estarà obligat a complir el Reglament Intern d'Explotació i Policia del Port Olímpic i la normativa vigent aplicable.

## **9 PERMISOS I LLICÈNCIES**

Serà per compte i càrrec de l'adjudicatari aconseguir totes les llicències d'obertura, d'instal·lació, d'activitat i qualsevol altre que sigui necessària.

Direcció de Port Olímpic sol·licitarà totes les evidències i certificats vigents a l'inici del contracte i posteriors revisions segons normativa o petició de Port Olímpic.

## **10 INSPECCIÓ**

Barcelona de Serveis Municipals, S.A. podrà inspeccionar les instal·lacions objecte del contracte en qualsevol moment per comprovar el compliment de les normes especificades en aquest plec, sense perjudici de que l'adjudicatari hagi de complir, en l'exercici de la cessió, les normes vigents.

En qualsevol cas, l'adjudicatari resta obligat a informar a la Direcció del Port Olímpic de BSM de les inspeccions rebudes per part de l'Agència de Salut Pública o organisme amb competències inspectores de qualsevol tipus.

Barcelona, a la data de la signatura electrònica

**Olga Cerezo Martín**  
Directora Port Olímpic de Barcelona  
*Barcelona de Serveis Municipals, S.A.*