



Expedient 25PIJ004CD

Local restaurant i guinguetes

Pavelló de la Música i jardins d'Amargós, Teatre Grec

Concessió de domini públic

PLEC TÈCNIC DE LA CONCESSIÓ

Clàusula 1. Mides i condicions generals de la concessió durant tot l'any.

1. El local-restaurant té una superfície de cuina de 75 m² i una superfície de terrassa de 250 m².
2. L'espai de la concessió està format per un local-restaurant amb un lavabo públic adaptat, 24 lavabos per dones i 20 per homes ubicats a sota del Pavelló de la Música. Aquets lavabos es faran servir en la seva màxima capacitat durant el festival del teatre Grec. La resta de l'any el concessionari haurà d'instal·lar un tancament amb elements provisionals, portants desmuntables perquè només es facin servir 6 lavabos de la part de dones, que es convertiran en mixts. Els lavabos d'homes romandran tancats fora de la temporada del festival del teatre Grec.
3. El total de taules i de cadires per a la zona de terrassa serà de 30 taules i 120 cadires.
4. Es podrà demanar la ampliació d'aquest número, i Parcs i Jardins (en endavant, "PIJIM") podrà acceptar-la o no, sempre amb un augment proporcional del cànon.
5. La ubicació del local es determina als plànols annexos a aquest plec tècnic. La ubicació de l'espai de terrassa i la seva ubicació concreta i definitiva queda condicionada a les indicacions dels tècnics de PIJIM.
6. En qualsevol cas, es respectarà que el concessionari pugui muntar les 30 taules (tenint en compte una ubicació mitjana de 2,5 metres quadrats, l'ocupació mínima és de 75 metres quadrats).
7. Així mateix, en cas de donar-se alguna circumstància d'interès públic, o durant el festival Grec, l'espai es podria veure modificat.
8. S'inclouen a l'objecte de la concessió de propietat municipal el local-restaurant i l'escomesa d'aigua, electricitat i gas. Els consums d'aigua, llum i gas aniran a càrrec de la persona física o jurídica concessionària, donant-se d'alta dels comptadors de serveis (aigua, llum i gas) corresponents.
9. S'annexen al plec plànols de l'espai.



Clàusula 2. Definicions dels productes

1. Els productes de comerç just es consideren que són aquells productes que compleixen els següents criteris:
 1. Els grups productors provenen de col·lectius organitzats compromesos amb la realitat del seu país, amb la implicació de les dones, amb un funcionament participatiu i amb unes condicions laborals dignes.
 2. En el procés de producció s'incentiva la utilització dels recursos de la zona i de tecnologia que no perjudiqui el medi ambient.
 3. Es treballa amb organitzacions del tercer món que centren la seva producció en el mercat local i no dependents de les exportacions. No s'importen productes que ja es produeixen aquí amb component social i ecològic equivalents.
 4. La comercialització d'aquests productes és feta per una entitat sense afany de lucre especialitzada en l'àmbit del comerç just.
2. Els productes d'elaboració ecològica certificada es considera que són aquells productes que compleixen els següents criteris:
 1. Produïts segons els principis de l'agroecologia, respectuosos amb els cicles de la natura, utilitzant, en la mesura del possible, els recursos de la zona i sense productes químics de síntesi.
 2. Productes que tinguin l'aval de producció ecològica de la Generalitat de Catalunya, d'altres Comunitats Autònomes o certificacions de la Unió Europea.
3. Els productes de proximitat es considera que són aquells productes que compleixen els següents criteris:
 1. Són productes elaborats per petits productors i artesans, i si és possible, per empreses d'economia solidària i social.
 2. Es prioritza que siguin produïts en el mercat local de l'àrea de Barcelona i Catalunya.
 3. Aliments certificats com a ecològics, segons el punt anterior.
 4. Els preus es pacten amb total transparència i es busca que en la negociació totes les parts surtin compensades per la seva feina.

Clàusula 3. Dinàmiques i/o accions que requereixen control i/o limitació per part del responsable del local-restaurant

1. No es permet el consum d'alcohol fora de la zona del local-restaurant i de l'àrea d'influència de la/es possible/s guingueta/es que es puguin instal·lar als Jardins d'Amargós per part de l'ICUB (en endavant, "ICUB") durant el Festival GREC.
2. No es permet la venda ambulat de qualsevol tipus de producte.



3. No és obligat realitzar cap consumició al local-restaurant per a la utilització dels lavabos públics de la mateixa.
4. No es permeten les actuacions musicals en directe, seleccionadors de música, ni disc-jockeys, més enllà del que disposi l'ICUB.
5. No es permet l'entrada i estacionament de vehicles a l'interior de l'espai (excepte descàrrega i càrrega dels materials a primera hora del matí, de 8 a 11 hores, sense la prèvia autorització de PIJIM (correu electrònic: concessions_pij@bcn.cat)).
6. No es permet la sobreocupació de l'espai mitjançant més taules i cadires de les autoritzades, o fora de l'espai indicat als plecs i per PIJIM.
7. No es permet encendre foc ni utilitzar barbacoes de cap mena.
8. No es permet qualsevol altra activitat que atempti contra la integritat del domini públic o que afecti als interessos generals.
9. El concessionari és el responsable de controlar i, en el seu cas, dissuadir als usuaris de la realització de comportaments inadequats.
10. Paral·lelament, la detecció i/o intervenció d'aquestes situacions han de ser notificades als dispositius de la Guàrdia Urbana per a que puguin fer acte de presència a l'espai o mitjançant comunicació telefònica, per tal que sancionin a les persones que realitzin aquestes accions.

Clàusula 4. Horari de servei local-restaurant i guinguetes

1. De novembre a març, inclosos: de 10 a 19 hores.
2. D'abril a octubre, inclosos: de 10 a 21 hores; excepte durant el Festival Grec (des de 15 dies abans de l'inici del festival fins a 5 dies després de la darrera funció):
 - Dies sense funció de 20:00 a 01:00 hores. Accés Lliure
 - Dies de funció
 - i. 20:00 a 22:00 hores Accés amb entrada.
 - ii. 22:15 a 01:00 hores Accés lliure
3. Horaris Servei de Bar (guinguetes)
 - Durant el Festival Grec (des de 15 dies abans de l'inici del festival fins a 5 dies després de la darrera funció):
 - i. Dies sense funció: tancat
 - ii. Dies de funció:
 1. 20:00 a 22:00 hores: Accés amb entrada
 2. 22:00 a 01:00 hores operativa Accés Lliure
 - iii. Un cop iniciada la funció el restaurador haurà de mantenir com a mínim una guingueta oberta fins al tancament de l'espai.



4. L'obertura durant aquest horari, i la consegüent prestació del servei, és obligatòria.
5. PIJIM pot modificar puntualment aquest horari, tot ampliant-lo o reduint-lo segons convingui a l'interès general i allò necessari per l'espai verd en el qual es troba la concessió.
6. En cas que el concessionari no pugui complir amb l'horari, ho ha de notificar a PIJIM, mitjançant instància. Els tècnics analitzaran la petició, la qual ha d'estar suficientment motivada, i resoldran al respecte.

Clàusula 5. Elements a instal·lar al local-restaurant

1. Qualsevol element del local-restaurant, mobiliari i/o decoració que sigui utilitzat al mateix haurà de complir amb la Instrucció d'Alcaldia relativa als Elements Urbans de la ciutat de Barcelona, aprovada per Decret d'Alcaldia de 17 de març de 2011 i, específicament quant a fustes, allò disposat en el seu art. 8.2.
2. La barra estarà acompanyada de l'equipament següent: taulell, prestatgeries i mostrador específic per atenció a persones amb discapacitat a una alçada entre 70 i 85 cm. L'accessibilitat a la zona de barra per a usuaris amb mobilitat reduïda ha d'estar adaptada als diversos desnivells que pugui presentar el terreny.
3. L'office disposarà de l'equipament adequat per a prestar el servei.
4. També es reservarà un espai per a l'extintor, armariet per guardar roba i objectes del personal i quadre de connexions elèctriques.
5. Els bujols de recollida selectiva de residus, si són incorporats a l'interior del local-restaurant, seran extraïbles per al seu buidatge i es preveurà espai a la zona office per a la col·locació de quatre elements de recollida selectiva de vidre, rebuig, orgànic i envasos, segons allò recomanat en el DECRET 21/2006, de 14 de febrer, pel qual es regula l'adopció de criteris ambientals i d'ecoeficiència en els edificis, comptant amb un sistema de finestra batent per a utilització tant des de l'interior com l'exterior (per a cambrers).
6. La il·luminació interior del restaurant i l'office es farà mitjançant punts de llum de baix consum.
7. Les zones de terrassa-vetllador (delimitades a criteri dels tècnics municipals) queden limitades a les taules abans esmentades i estan destinades a l'ús de les persones que facin ús de la local-restaurant.
8. En cap cas, el concessionari podrà augmentar la zona de terrassa-vetllador i el nombre de taules més enllà d'allò previst als plecs o si no té autorització expressa de PIJIM.
9. L'espai de terrassa-vetllador ha d'estar en tot moment completament net i a càrrec del concessionari. Cal llençar les escombraries als contenidors corresponents i separar el paper, el vidre, els envasos, la brossa orgànica i la fracció de la resta. Aquesta tasca de neteja posterior de les taules de la terrassa-vetllador, correspondrà al concessionari.



10. Al finalitzar cada una de les jornades, l'adjudicatari haurà de netejar els lavabos, la superfície ocupada pel servei i els seus voltants més propers, retirant les deixalles del voltant del local-restaurant i terrassa vetllador.
11. Durant la celebració del Festival GREC, l'ICUB es reserva el dret de customitzar la barra del restaurant ubicada a la terrassa amb elements de marca d'empreses patrocinadores (vinilat de logos, exposició de productes de marca) i/o de substituir la barra de l'adjudicatari per una barra pròpia de la marca patrocinadora.

Clàusula 6. Aplicació del sistema SDDR de gestió d'envasos i residus per les barres

1. L'adjudicatari es compromet a aplicar un sistema de dipòsit, devolució i retorn pels gots reutilitzables. Aquest sistema de dipòsit, devolució i retorn (en endavant, "SDDR") és un instrument de gestió d'envasos que associa un valor econòmic a cada envàs per tal d'incentivar que aquest sigui retornat pels consumidors als punts de venda, reduint la generació de residus tal i com estableix la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular i donant compliment al Real Decret 1055/2022 de 27 de desembre, d'Envasos i Residus d' Envasos. Per tot això, el concessionari haurà de disposar d'un sistema de dipòsit, devolució i retorn seguint els criteris dels tècnics municipals.
2. Aquest sistema també haurà de contemplar uns indicadors de seguiment: nombre de gots venuts, nombre de gots retornats al restaurant i grau d'acceptació del sistema de retorn per part dels clients. El concessionari serà el responsable de proporcionar dades per fer seguiment del indicadors establerts.
3. Per implementar aquest SDDR pels gots, cal complir els següents requisits:
 - a. La persona física o jurídica concessionària demanarà un dipòsit d'un euro (1 € per got), que s'aplicarà als gots reutilitzables, expedits per la persona física o jurídica concessionària, durant tota la vigència de la concessió. Un cop finalitzada la consumició, i retornat el got, la persona física o jurídica concessionària retornarà el dipòsit.
4. Els gots reutilitzables tindran les següents característiques tècniques:
 - a. Material: polipropilè alimentari (PP) reutilitzable i reciclable, combinat amb material d'origen natural i lliure de BPA.
 - b. Capacitat: petit (120-240 ml), mitjà 350-400 ml) i/o gran (500-600 ml).
 - c. Reserva d'un espai al got per a l'aplicació del logotip de l'Ajuntament de Barcelona (a definir per Comunicació Ajuntament Barcelona). En cap cas el got podrà portar imprès l'any o un logotip que impedeixi la reutilització del got en anys consecutius.



5. Emmagatzemar els gots retornats, comptabilitzar-los, netejar-los i reutilitzar-los. El comptatge de cada un dels gots retornats, es podrà fer manualment o per màquina (aprovada i autoritzada pels tècnics municipals).
6. Informar als consumidors del funcionament del sistema en cas de dubte.
7. La persona física o jurídica concessionària utilitzarà per al servei del local-Restaurant i terrassa-vetllador vaixel·la de material reutilitzable, ja sigui de vidre, ceràmica o plàstic reutilitzable. Està prohibit el servei de coberts, plats de plàstic d'un sol ús i gots de plàstics d'un sol ús de qualsevol material.
8. Queda prohibit el consum de qualsevol beguda en envasos de vidre, a tot el recinte del parc, excepte l'ús al Local-restaurant, i taules d'àrea d'influència de la terrassa-vetllador. En el cas que hi hagi ús d'una o més guinguetes als Jardins d'Amargós on es serveixi vi i cava, aquests productes podran ser servits en copa de vidre amb aplicació del sistema SDDR.
9. L'adjudicatari es compromet a no lliurar cap envàs per endur, fora del recinte del local-restaurant. S'abocarà el contingut de les begudes directament dins el got reutilitzable, i l'adjudicatari es quedarà l'envàs i en farà la correcta separació i gestió de residus.
10. L'adjudicatari es compromet a no donar de canyetes. Per tant, es compromet a no posar canyeta de plàstic per defecte en les begudes dels seus clients i oferir alternatives més sostenibles, com canyetes de bambú, metall, comestibles o compostables a aquelles que realment necessiten palletes per beure.
11. Durant el Festival GREC no es pot donar aigua envasada segons el RD 1055/2022 i la INSTRUCCIÓ en relació a l'aigua envasada i l'ús de gots de plàstic - i altres elements de plàstic- d'un sol ús en les dependències i serveis municipals, de l'Ajuntament de Barcelona, de 2019.
12. Pel que fa als residus generats pel local-restaurant, i per les guinguetes durant el Festival Grec, els titulars de l'activitat o concessió són persones obligades al pagament del preu públic per la recollida de residus. Els titulars de l'activitat, en el termini del mes següent a la data d'inici de l'activitat, han de dur a terme l'autoliquidació de la quota corresponent a la primera meritació. A tal efecte, podran fer-ho a les oficines de l'Institut Municipal d'Hisenda o a través el canal telemàtic habilitat a la web de l'Institut Municipal d'Hisenda (<https://ajuntament.barcelona.cat/hisenda/>). Així mateix, informaran les dades de la seva producció de residus, amb la finalitat de verificar l'adequació a les classificacions d'activitats per volums i fraccions de residus, així com les tarifes que s'aprovaran anualment. En el supòsit que la gestió dels residus es realitzi a través d'un sistema privat de recollida selectiva han de presentar la documentació acreditativa del mateix segons s'estableix a la normativa aplicable. Durant el festival grec, les dades de producció de residus del restaurant i les guinguetes s'hauran de lliurar al personal de producció del festival.
13. El titular de la concessió haurà de garantir la correcta gestió de cadascuna de les fraccions de la recollida selectiva municipal, així com les càpsules de cafè si utilitza una cafetera amb



aquest sistema, incloent també els residus generats com l'oli, bombetes, aparells elèctrics, electrònics, piles i altres residus tòxics.

14. El titular de la concessió haurà de disposar dels contenidors necessaris de segregació de residus i complir les indicacions que el personal municipal realitzi respecte al seu tractament i eliminació.

Clàusula 7. Seguiment de la concessió i altres obligacions

1. L'adjudicatari destinarà el personal necessari i amb la formació adient per tal de garantir el bon ús i la correcta gestió ambiental, i l'obertura de les instal·lacions en els horaris definits.
2. L'adjudicatari ha de garantir la contractació indefinida de les persones treballadores ocupades en l'execució del contracte.
3. L'adjudicatari es compromet a cobrir les absències del seu personal per vacances o altres eventualitats. Els períodes de vacances i els permisos a que tingui dret el personal de l'empresa adjudicatària, d'acord amb els convenis laborals, no eximeixen del compliment de la prestació dels serveis per part de l'empresa adjudicatària.
4. En els aspectes d'imatge i difusió, s'han de tenir en compte els criteris de comunicació i d'imatge corporativa definits per l'Ajuntament de Barcelona o per PIJIM. PIJIM es reserva el dret a incloure al local-restaurant la informació o senyalística que consideri convenient. Durant la celebració del Festival GREC també s'hauran de tenir en compte els criteris del servei de patrocini de l'ICUB.
5. L'adjudicatari es compromet al manteniment de les instal·lacions objecte de la concessió per tal que, en finalitzar aquesta, siguin retornades en òptimes condicions d'ús.
6. PIJIM podrà sol·licitar el tancament puntual del local-restaurant per a la celebració d'actes culturals i/o esportius sense dret a indemnització, amb una antelació de 5 dies i sempre que el total dels dies de tancament sol·licitats no superin els 15 dies per any, i sense comptar allò previst pel Festival GREC.
7. PIJIM es coordinarà amb la persona referent designada per la concessió amb l'objectiu de comunicar les incidències, revisar el funcionament ordinari, la presentació de la programació i dels informes d'activitat.
8. L'adjudicatari ha d'assegurar la qualitat tècnica de la prestació del servei mitjançant l'adequada supervisió i control de la gestió, arbitrànt les mesures oportunes per al seguiment de l'execució dels serveis.
9. L'adjudicatari haurà de garantir els mecanismes per assegurar la màxima estabilitat del personal que presta el serveis, així com assegurar la continuïtat del servei i minimitzar els efectes que els canvis i substitucions del personals puguin suposar per a les persones usuàries quan aquests siguin inevitables.



10. L'adjudicatari es compromet a garantir la deguda coordinació amb altres activitats que es puguin organitzar en l'entorn dels jardins per part de l'Ajuntament. A aquest efecte, ha de relacionar-se amb les diferents entitats que participen al parc o territori, per crear les sinèrgies favorables per tal que la dinamització del parc es realitzi en òptimes condicions. En aquest sentit, durant la celebració del festival grec, els horaris d'obertura es poden veure modificats per les necessitats del festival.
11. El titular de la concessió haurà de presentar la declaració de la quantitat i composició dels residus a produir, per tal de practicar les liquidacions complementàries de producció de deixalles si s'escau, en cas que no disposi d'un gestor privat de residus.
12. El titular de la concessió ha de mantenir l'espai que envolti l'àmbit del local-restaurant en bon estat de conservació, neteja i decòrum, acomplint les disposicions i instruccions que al respecte dicti l'Ajuntament i PIJIM, en especial aquelles que afavoreixin la bona imatge de l'espai i instal·lacions de cara a la ciutadania (graffitis en façana, brutícia, enjardinament, ...)
13. Els lavabos haurà d'estar net i en bones condicions.
 1. El titular de la concessió haurà de mantenir en perfecte estat de salubritat els lavabos encarregant-se de la neteja i manteniment dels lavabos i de les seves instal·lacions. La neteja es farà amb productes biodegradables, ecoetiquetats i que no estiguin etiquetats com a peril·losos.
 2. Durant la celebració del Festival GREC, l'ICUB assumirà la neteja dels lavabos els dies de funció entre les 20:00 i les 01:00 hores.
 3. La resta del temps serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la seva neteja.
 4. El servei de lavabo serà d'ús públic i gratuït per a tots els usuaris del parc i no solament pels clients del local-restaurant. Els lavabos haurà de romandre obert durant tot el servei i s'han de mantenir nets. S'haurà de mantenir un full degudament senyalitzat a la porta dels lavabos on s'indicarà el dia i l'hora de la neteja, els materials subministrats i si és el cas, alguna observació de la neteja. Es realitzarà una neteja mínima cinc vegades el dia en els lavabos.
 5. Cap espai del lavabo podrà ser utilitzat per l'adjudicatari com a magatzem. Resta prohibit deixar i/o emmagatzemar estris, begudes en general, líquids i estris de neteja, neveres, dipòsits de cerveses, farmaciola, aparells audiovisuals, i qualsevol altre que limiti, dificulti o impedeixi la seva utilització com a lavabo. L'ICUB es reserva el dret de fer ús d'aquest espai fora de la temporada del Festival GREC.
14. La persona física o jurídica concessionària haurà de disposar de zona-WIFI al local-restaurant per compte propi i sense cap càrrec per a l'Administració, oferint permanentment i de manera gratuïta aquest servei a tots els clients del seu servei.
15. El titular de la concessió haurà de mantenir les instal·lacions en funcionament coincidint amb l'horari d'obertura i tancament, sense perjudici de respectar en tot moment la normativa vigent en matèria de sorolls, horaris, activitats molestes o altres. Un cop finalitzat l'horari



d'obertura, es concedirà un termini màxim de trenta minuts per acabar de desallotjar i recollir les instal·lacions.

16. L'accés de vehicles per lliurament de mercaderies s'autoritza només de 8 a 11 hores del matí, pels accessos que designi el personal responsable de la gestió del recinte del parc/jardí.
17. Durant el període del festival aquests horaris poden veure's modificats, i caldrà que l'adjudicatari es coordini amb els responsables del festival a l'hora de planificar les seves càrregues i descàrregues.
18. La persona física o jurídica concessionària haurà d'utilitzar electrodomèstics de baix consum i classificats entre les dues etiquetes de més eficiència existents en el mercat, d'acord amb la normativa sobre l'etiquetatge en vigor en cada moment.

Clàusula 8. Característiques tècniques del mobiliari de la terrassa

1. El model tipus de mobiliari de terrassa que autoritza PIJIM, haurà de complir les següents característiques:
2. Cadires: Cadira apilable de braços, acabat amb alumini mate o fusta tractada i certificada.
3. Taules: Taula apilable amb estructura d'alumini, acer inoxidable mate o fusta tractada i certificada. La part de dalt de la taula d'alumini o acer inoxidable serà de 60X60, d'acer inoxidable repulsat i amb cantoneres arrodonides. Mateixes mides amb fusta tractada i certificada.
4. No s'autoritzarà cap mobiliari amb publicitat. No obstant, durant les setmanes de celebració del Festival Grec, l'ICUB podrà determinar, en virtut dels acords de patrocini vinculats al festival, el tipus de mobiliari a instal·lar a la terrassa, en el qual hi podrà constar el logo de les empreses patrocinadors.
5. Qualsevol model de taules o cadires que es vulgui col·locar i que sigui diferent als especificats anteriorment, haurà de ser de qualitat igual o superior (no s'admeten les cadires de resina amb o sense marques comercials), i haurà de ser aprovat per PIJIM, prèviament a la seva instal·lació.
6. Es podran col·locar paravents laterals, no obstant el model i fitxa tècnica ha d'estar prèviament presentat i aprovat per PIJIM.

Clàusula 9. Definició tècnica de les instal·lacions

1. El manteniment de les instal·lacions interiors i exteriors d'electricitat, fins quadre elèctric seran a càrrec de l'adjudicatari/a. Sempre seran portades a terme per personal qualificat i segons normativa (Reglament electrotècnic de Baixa Tensió).



2. Els Butlletins s'hauran de presentar degudament complimentats abans de l'inici de l'activitat, i *Concessions i Permisos* concessions_pij@bcn.cat n'haurà de disposar d'una còpia.
3. Actualment el local-restaurant està connectat a la xarxa de subministrament d'aigua, de desguàs, de gas i d'electricitat segons normativa vigent.
4. Durant la vigència del contracte les altes dels comptadors dels serveis d'aigua, de gas i d'electricitat seran a càrrec del concessionari. També serà a càrrec del concessionari el manteniment de la xarxa compresa, entre el local-restaurant i els comptadors homologats per les empreses de serveis.
5. En la finalització de la concessió, el concessionari no pot donar de baixa cap comptador sense demanar autorització a PIJIM i aquests indicaran si ha de donar de baixa el comptador, o es fa un canvi de nom.
6. S'haurà de col·locar al local-restaurant dos extintors, un de pols ABC i un de diòxid de carboni, al costat del quadre elèctric del local-restaurant adient o previst pel fabricant. Aquests extintors hauran d'estar sempre disponibles per la seva utilització, essent el seu manteniment a càrrec del concessionari.

Clàusula 10. Criteris generals de les instal·lacions

1. El titular de la concessió estarà obligat a contractar el subministrament amb les companyies d'aigua, electricitat, gas, telèfon i altres serveis, assumint el pagament dels diversos subministraments.
2. En el cas que no estigui fet, el titular de la concessió haurà de connectar el local-restaurant a la xarxa de subministrament d'aigua i de desguàs segons les indicacions del personal tècnic. El comptador d'aigua del local serà accessible pel personal municipal per tal d'obtenir dades sobre consum d'aigua.
3. En el cas que no estigui feta, la connexió a la xarxa elèctrica, la instal·lació interior i exterior es farà a càrrec de l'adjudicatari/ària d'acord amb el què disposa el plec de condicions. La connexió haurà de ser realitzada per personal qualificat i segons normativa (Reglament electrotècnic de Baixa Tensió).
4. D'altra banda, l'adjudicatari serà responsable del manteniment de la xarxa compresa entre el punt de subministrament, i el lloc on estigui ubicat el comptador pertinent.
5. Els serveis d'electricitat i aigua corrent, arriben a peu del local-restaurant en les condicions adequades. L'escomesa elèctrica arriba fins el quadre elèctric del local-restaurant. Un cop instal·lat el concessionari aquest haurà d'aportar el Butlletí d'instal·lador de cada servei: aigua, llum i gas.
6. Es preveu que la potència elèctrica a contractar sigui de 35 kW.
7. El principal element que determina el consum energètic és la classificació energètica dels equips escollits, el seu règim d'explotació, i l'entorn en què s'instal·len. La disposició dels



elements generadors de fred i de calor, de manera adequada, permetrà evitar l'elevació del consum energètic.

8. Els desguassos dels locals-restaurant han d'estar connectats a la xarxa de clavegueram.
9. L'escomesa d'aigua tant al local- restaurant, com els lavabos ha d'estar per separat; així cada espai té la seva clau de pas. Per l'interior dels locals, les instal·lacions transcorren, en general, per l'interior del paviment o per fals sostre, continuant per les parets fins al punt de connexió. Mai es podran fer instal·lacions annexes o de superfície pel sostre.
10. L'alimentació del local-restaurant han d'estar realitzats per canalització soterrada.
11. En acabar la jornada, s'han de poder desconectar els elements d'il·luminació i motors, per separat dels elements de "força", com les neveres.
12. La instal·lació i manteniment del servei d'alarma anirà a càrrec de l'adjudicatari.
13. La instal·lació de gas ha de complir amb el Reial Decret 919/2006, de 28 de juliol. Reglament tècnic de distribució i utilització de combustibles gasosos i les instruccions tècniques complementaries ICG 01 a 11

Clàusula 11. Criteris especials durant la celebració del Grec Festival de Barcelona.

1. UBICACIÓ

A la ciutat de Barcelona, a la muntanya de Montjuïc, dins el recinte dels Jardins d'Amargós, està ubicat el Teatre Grec, amb un aforament màxim de 2.033 localitats.

S'adjunta com annexos, la memòria tècnica amb els plànols d'ubicació de les diferents instal·lacions i infraestructures de l'espai dels Jardins d'Amargós del Teatre Grec de Montjuïc de Barcelona. L'adjudicatari en podrà fer ús complint els termes establerts al present Plec i tenint en compte les directrius tècniques que PIJIM i ICUB consideri adients, especialment per tal de preservar la integritat del conjunt catalogat dels Jardins d'Amargós.

1.1. Restauració al Pavelló de la Música

El servei de restaurant continuarà funcionant com la resta de l'any en el Pavelló de la Música i terrassa-vetlladors autoritzats. Si bé els horaris s'adaptaran a les necessitats del Festival.

Durant la celebració del Festival GREC, l'ICUB es reserva el dret de customitzar la barra amb elements de marca d'empreses patrocinadores (vinilat de logos, exposició de productes de marca) i/o de substituir la barra de l'adjudicatari per una barra pròpia de la marca patrocinadora.



Durant les setmanes de celebració del Festival Grec, si els acords de patrocini vinculats al festival ho requereixen hi podria haver mobiliari, i altres elements com para-sols, amb logo de marca patrocinadora del Festival.

Durant la celebració del Festival GREC el Pavelló de la música podria ser utilitzat per incloure elements de patrocini com boles lumíniques i/o altres que convisquin amb imatge de marca de l'empresa adjudicatària.

1.2. Restauració als Jardins d'Amargós

S'habilitarà un servei de restauració a l'espai dels Jardins d'Amargós del Teatre Grec de Montjuïc de Barcelona, dintre dels perímetres assenyalats pel plec.

La prestació d'aquest servei implica l'oferta gastronòmica necessària per a oferir uns àpats que reuneixin les següents característiques:

- ✓ Ràpid de servei i de consum.
- ✓ Còmode: que es pugui menjar dempeus.
- ✓ Variat d'oferta gastronòmica (al·lèrgies, freds/calents, etc.)

La prestació d'aquests serveis implica la utilització dels punts de venda (guinguetes) aportades per l'ICUB. És a dir, l'ICUB aportarà, muntarà, desmuntarà i farà el manteniment i l'emmagatzematge durant els períodes de no activitat de 3 punts de venda i/o servei customitzats amb imatge del GREC i de les marques patrocinadores escaients amb la corresponent instal·lació elèctrica i il·luminació necessària. Tots els punts de venda tindran tancaments amb portes i persianes. Els punts de venda seran de fusta amb teulada i tarima de fusta al terra i respectaran les normatives vigents en matèria d'accessibilitat per a persones amb mobilitat reduïda.

Per la seva part, l'adjudicatari s'haurà d'encarregar de deixar a punt per oferir el servei de restauració les guinguetes. És a dir, haurà d'instal·lar neveres, planxes o els elements necessaris per cuinar, tiradors, piques i tot allò que considerin oportú per donar el servei de beguda i gastronòmic. L'adjudicatari haurà de garantir el subministrament d'aigua potable filtrada pel consum del públic en aquelles guinguetes que tinguin presa d'aigua i desaguament. La potència màxima de cada guingueta serà de 8.000 WA tal efecte, s'adjunta al present plec plànols de construcció, plànol general d'ubicació i fotografies.



2. DATES I HORARIS

L'adjudicatari s'obliga a prestar el servei des de l'inici de les activitats programades al Grec Festival de Barcelona i fins a la finalització de la programació artística al recinte del Teatre Grec, en dos trams temporals diferents:

2.1. Durant el Grec Festival de Barcelona

El Grec Festival de Barcelona és un esdeveniment organitzat per l'ICUB que utilitza com a recinte principal els Jardins d'Amargós del Teatre Grec de Montjuïc de Barcelona, els quals són gestionats per l'Institut Municipal de Parcs i Jardins.

La programació del Grec Festival de Barcelona inclou diversos espectacles d'arts escèniques que es desenvolupen en diferents espais de la ciutat de Barcelona.

Durant el Grec Festival de Barcelona, que tindrà aproximadament una durada d'un mes entre el 27 de juny i el 31 de juliol, l'ICUB establirà les dates exactes de les representacions del Grec Festival de Barcelona, les quals seran comunicades amb la suficient antelació a l'adjudicatari, tenint en compte que el període durant el què habitualment es desenvolupa el Grec Festival de Barcelona és de 35 dies, que la inauguració té lloc aproximadament el 28 de juny, i que els dies de representació poden oscil·lar entre 15 i 25

A títol informatiu s'aporten dades de les darreres edicions del Grec Festival al Teatre Grec :

ANY	DIES DE FUNCIO	TOTAL ASSISTENTS
2019	22	37.487
2020	21	13.554
2021	23	26.449
2022	19	31.064
2023	19	31.035
2024	22	39.575

L'adjudicatari vetllarà en tot moment per tal que el seu personal i els clients no interfereixin les representacions, els assaigs o els muntatges (contaminació acústica i lumínica, etc.).

El servei de restauració al Pavelló de la Música funcionarà de dilluns a diumenge tots i cadascun dels dies.

2.1.1. Horaris del restaurant del Pavelló de la Música

Els horaris de prestació del servei estaran condicionats pels horaris de les representacions.



A títol informatiu cal esmentar que els horaris habituals d'inici de les funcions al Teatre Grec són les 22:00h. La durada de les funcions es variable, però pot estar entre un mínim de 60 minuts i un màxim de 180 min.

2.1.1.1 Horaris dies amb funció al Teatre Grec: L'adjudicatari s'obliga a prestar el servei de les 20:00h. del vespre a les 01:00 . de la matinada, respectant escrupolosament els següents paràmetres horaris i funcionals:

Primer torn: de les 20:00h. a les 21:45 hores.

Aquest torn estarà reservat únicament i exclusivament per a comensals que disposin d'entrada per a la representació de l'espectacle que es realitzi el mateix dia al Teatre Grec.

Segon torn: de les. 22:15 fins a les.01:00 hores de la matinada

Aquest torn estarà obert a comensals sense entrada per a l'espectacle, reservant-se l'ICUB el dret d'establir un control d'accés al recinte en aquesta franja horària.

2.1.1.2 Horaris nits sense funció al Teatre Grec: L'adjudicatari no estarà obligat a prestar el servei de restauració fins a les 01:00 hores al Pavelló de la Música els dies en què no hagi representació al recinte.

Tot i així, l'adjudicatari podrà proposar l'obertura durant aquests dies al seu càrrec, sempre i quan sigui comunicat a l'ICUB i el PIJIM amb l'antelació suficient i es consensuïn les condicions logístiques (control d'accessos, vigilància, horaris, etc) que ho permetin. L'adjudicatari, en tot cas, haurà de comptar amb l'autorització manifesta de l'ICUB

En qualsevol cas, l'adjudicatari seguirà el protocol marcat per la Direcció del Grec Festival de Barcelona per a evitar contaminació acústica al recinte i es comprometrà a seguir les instruccions addicionals que li siguin indicades.

2.1.2 Horaris servei de restauració als Jardins d'Amargós

2.1.2.1. Horaris dies amb funció al Teatre Grec:

El servei de restauració als Jardins d'Amargós funcionarà de dilluns a diumenge tots i cadascun dels dies en què hagi representació al Teatre Grec.

L'adjudicatari s'obliga a prestar els serveis ininterrompudament entre les 20,00h., moment d'obertura de portes als espectadors, fins a les 1:00h. de la matinada, moment en què es tanca al públic el recinte dels Jardins d'Amargós del Teatre Grec de Montjuïc. Els horaris de servei s'adaptaran en tot moment als horaris de les funcions.



2.1.2.2. Horaris dies sense funció al Teatre Grec:

El servei de restauració als Jardins d'Amargós no es prestarà durant els dies en què no hagi representació al recinte i, per tant, l'adjudicatari no haurà de prestar-hi servei, a excepció d'un màxim d'aproximadament 3 dies en què pugui haver assaig general amb públic al Teatre Grec. Els dies d'assaig general al Teatre Grec dels diferents espectacles programats, com el protocol a seguir en cada cas, seran convenientment comunicats per la direcció del Grec Festival de Barcelona a l'adjudicatari amb antelació necessària i suficient, per tal que aquest últim pugui prestar el servei en condicions.

2.2. Modificació horària

L'ICUB es reserva el dret de modificar els horaris de la programació del recinte del Teatre Grec per necessitats del servei. En cas de produir-se, aquestes modificacions seran comunicades a l'adjudicatari amb la suficient antelació.

3. DRETS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Seran drets i obligacions de l'adjudicatari els derivats de la normativa legal i reglamentària aplicable, així com els relacionats al Plec de Prescripcions Tècniques i al contracte que se'n derivi, especialment els següents:

3.1. L'adjudicatari, tindrà el dret d'ús dels espais delimitats als Jardins d'Amargós.

L'esmentat dret d'ús tindrà com a contrapartida l'obligació de prestar-hi el servei de restauració, complint les lleis i disposicions vigents, especialment en allò que respecta a les autoritzacions que s'escaiguin per a exercir l'activitat, a la capacitat professional i sanitària del personal i al manteniment en perfecte estat d'higiene i salubritat dels espais i les instal·lacions utilitzades.

3.2. El funcionament del servei de restauració en relació als horaris i accés de públic, estarà supeditat i mai no podrà interferir el funcionament del Grec Festival de Barcelona, havent-se de respectar escrupolosament allò que s'indica a la clàusula 11 del present Plec de prescripcions tècniques, reservant-se el PIJIM el dret d'establir-hi modificacions.

L'adjudicatari podrà proposar tots aquells plans, programes i actuacions que permetin el màxim aprofitament i rendibilitat del servei de restauració.

L'adjudicatari podrà accedir al recinte dels Jardins d'Amargós del Teatre Grec de Montjuïc per tal d'iniciar el muntatge i instal·lació dels seus equipaments aproximadament 10 dies abans de la inauguració del Festival. El desmuntatge i retirada dels materials caldrà fer-los en un termini màxim de 4 dies un cop finalitzades les representacions al recinte.



3.3. L'adjudicatari haurà d'aportar el personal que consideri adient pel correcte desenvolupament dels serveis objecte del contracte i responsabilitzar-se de la relació laboral i retribucions que se'n derivin, complint en tot moment les obligacions de caràcter laboral i de Seguretat Social, així com les contingències d'accident i malaltia.

L'esmentat personal, que haurà de dominar (entendre i parlar) com a mínim els idiomes català i castellà, així com tenir acreditació de la seva capacitació sanitària i experiència professional, treballarà a les ordres de l'adjudicatari, segons la seva normativa i en dependrà exclusivament a tots els efectes sense tenir en cap cas vincle laboral, mercantil, administratiu, o d'una altra classe, amb l'ICUB ni el PIJIM, el qual restarà exonerat de qualsevol tipus de reclamació exercida pel personal de l'adjudicatari o de tercers al respecte.

3.4. Per tal de prestar el servei de restauració, l'adjudicatari tindrà l'obligació de completar al seu càrrec les instal·lacions, en funció dels següents paràmetres:

3.4.1. Pel servei de restauració als Jardins d'Amargós:

3.4.1.1. Per la gestió dels punts de venda i/o servei (guinguetes) aportats per l'ICUB :

- Haurà d'instal·lar neveres, planxes o els elements necessaris per cuinar, tiradors, piques i tot allò que considerin oportú per donar el servei de beguda i gastronòmic
- L'adjudicatari haurà de garantir el subministrament d'aigua potable filtrada pel consum del públic en aquelles guinguetes que tinguin presa d'aigua i desguàs.
- Haurà d'instal·lar els bujols necessaris per a la correcta gestió separativa dels residus de totes les fraccions que generi el servei
- Podrà utilitzar la instal·lació elèctrica aportada per l'ICUB per fer les connexions de neveres i qualsevol altre material per donar el servei de restauració pertinent.
- Podrà utilitzar el mobiliari aportat per l'ICUB i els seus patrocinadors que s'instal·larà al llarg dels jardins i al voltant de les guinguetes.
- Serà responsabilitat de l'adjudicatari mantenir el mobiliari net i en correcte estat. Serà responsabilitat de l'adjudicatari mantenir les guinguetes netes i en bon estat.
- Serà responsabilitat de l'adjudicatari fer les connexions elèctriques pertinents per donar el servei de restauració complint les normatives vigents i responsabilitzant-se del seu manteniment durant el Festival GREC.

3.5. L'adjudicatari assumirà les despeses de qualsevol mena que es derivin de la prestació del servei, de la formalització del contracte, les de naturalesa tributària, els consums de telèfon, internet, etc.



3.6. L'adjudicatari acceptarà que l'ICUB estableixi els procediments de contractació i els pactes que consideri adients amb d'altres empreses diferents de l'adjudicatària per a la prestació d'altres serveis de restauració que tenen una vinculació directa amb els Jardins d'Amargós. A títol informatiu i sense que en resulti una relació exhaustiva, dintre dels esmentats serveis que no es contemplen com a objecte del contracte i que, per tant, poden ser prestats per d'altres empreses, s'inclouen els serveis de càtering de la festa d'inauguració del Grec Festival de Barcelona, actes singulars que puguin tenir lloc als Jardins, càterings específics per al equip tècnic i/o artístic, etc.

3.7. L'adjudicatari acceptarà que l'ICUB estableixi els acords de patrocini que consideri adients amb empreses vinculades amb el sector de l'alimentació (menjar i begudes) i s'obligarà a utilitzar exclusivament en aquest casos productes de les marques patrocinadores que l'ICUB li indiqui, amb exclusió de qualsevol altre producte similar de qualsevol altra marca comercial. L'ICUB informará a l'adjudicatari dels acords de patrocini que estableixi i que puguin afectar a l'adjudicatari.

Així mateix, l'ICUB es reserva el dret de col·locar diversos elements de difusió estàtica de les marques patrocinadores als Jardins tals com corporis, espais de marca com *product placement*, tòtems publicitaris o boles lumíniques vinilades amb la marca d'empreses patrocinadores, entre d'altres.

Finalment, l'ICUB també es reserva el dret per fer accions de promoció de productes de les marques patrocinadores (tast, distribució de mostres, merxandatge).

3.8. L'adjudicatari es responsabilitzarà d'establir, a partir de mitjans d'abril de l'any en curs, un servei de reserves de l'espai del Pavelló de la Música, mitjançant l'habilitació d'un número de telèfon i d'una adreça de correu electrònic a tal efecte, que siguin operatius a partir del dia en què es presenta en roda de premsa la programació del Grec Festival de Barcelona, els quals seran facilitats a l'ICUB amb temps suficient per tal que figurin en tots aquells elements de comunicació del Grec Festival de Barcelona que es considerin adients (per ex: el programa general, el web, etc.).

3.9. L'adjudicatari col·locarà en un lloc visible i accessible per tot el públic les llistes, prèviament conformades pels dos Instituts, de tots els productes oferts amb el seu PVP (IVA inclòs).

3.10. L'adjudicatari mantindrà les instal·lacions i elements del servei en bon estat de conservació i funcionament. A tal efecte, l'adjudicatari vetllarà especialment per deixar els elements que s'hagin posat a la seva disposició en el mateix estat en què li varen ser lliurats.



Els desperfectes que l'adjudicatari pugui ocasionar als elements que s'hagin posat a la seva disposició hauran de ser reparats o substituïts.

En cas que l'adjudicatari no realitzés aquesta reparació o substitució, els Instituts es reserva el dret de realitzar una valoració econòmica per tal de corregir els desperfectes, bé sigui mitjançant la seva pòlissa de responsabilitat civil o, en el seu defecte, proposant la fórmula que es consideri més adequada per tal que es dugui a terme aquesta compensació.

3.11. L'adjudicatari respectarà el conjunt catalogat dels Jardins d'Amargós, de l'espai conegut com el Pavelló de la Música, així com de la terrassa i la pèrgola que es troba al seu costat, i del Teatre Grec, respectant la vàlua del patrimoni històric de tots aquests elements. A tal efecte, l'adjudicatari no podrà fer cap mena de modificació, d'intervenció d'obra, de condicionament o decoració que impliqui una alteració en els elements de l'esmentat conjunt. En qualsevol cas, l'adjudicatari no podrà actuar en cap circumstància unilateralment i haurà de consensuar prèviament qualsevol iniciativa amb l'ICUB, i el PIJIM els quals es reserven el dret de donar la seva autorització o rebutjar per improcedent la petició efectuada.

3.12. L'adjudicatari haurà de demanar autorització a l'ICUB sempre que d'una manera o d'una altra es vulgui fer reproducció, distribució i/o comunicació pública de qualsevol nom, imatge, marca o raó social, tant de l'adjudicatari com de tercers en relació a les activitats vinculades a l'objecte del contracte. Un cop obtingut el vistiplau corresponent, l'adjudicatari es compromet a facilitar, prèviament a la seva edició, la maquetació de qualsevol tipus d'element de comunicació, mitjançant qualsevol tipus de suport material o mitjà virtual (carta, vinils, flyers, web, etc.) que sempre s'adequarà al manual d'aplicacions gràfiques que li serà facilitat per l'ICUB.

A més a més, qualsevol utilització de l'espai per fer reproducció, distribució i/o comunicació pública de qualsevol nom, imatge, marca o raó social, tant de l'adjudicatari com de tercers, haurà de consensuar-se prèviament amb l'ICUB, el qual es reserva el dret de donar la seva autorització, establir les contraprestacions econòmiques que consideri adients, o rebutjar per improcedent la petició efectuada.

3.13. L'adjudicatari haurà d'adaptar-se a les necessitats de l'ICUB en totes aquelles activitats programades que suposin un augment o una alteració dels serveis prestats, així com acceptar acords puntuals, quan la situació ho requereixi, especialment en aquelles dates de representació en què l'espectacle no es circumscriu a l'escenari habitual del Teatre Grec, sinó que pot abastar els espais on estan ubicats els punts de servei i/o venda.



3.14. Assumir la neteja dels espais i instal·lacions del Pavelló de la Música(terrassa i lavabos), així com la neteja de punts de servei i/o venda dels Jardins d'Amargós, el mobiliari i els espais adjacents i les terrasses.

Així mateix es compromet a emmagatzemar les deixalles a la cambra d'escombraries reservada a tal efecte, amb l'obligació de garantir la gestió separativa de les diferents fraccions de residus i recollir i custodiar tots els materials, estris i mobiliari, deixant els espais utilitzats degudament en ordre diàriament, a la finalització del servei. Es a dir, els Jardins d'Amargós han de quedar perfectament recollits i nets de deixalles a la finalització del servei, per tal de facilitar la tasca dels equips de manteniment de parcs que diàriament han de realitzar les seves tasques.

3.15. Responsabilitzar-se de la vigilància per a la seguretat dels espais i instal·lacions d'acord amb els següents paràmetres:

3.15.1 Durant el Grec Festival de Barcelona:

3.15.1.1. Pavelló de la Música, terrassa:

L'ICUB assumirà el servei de vigilància per a la seguretat d'aquests espais i instal·lacions durant els dies d'activitat, és a dir, els dies de funció des del moment de l'obertura de portes, a les 20:00 hores, fins el tancament de l'espai a les 01:00 hores.

Fora d'aquests horaris serà responsabilitat de l'adjudicatari instal·lar una alarma i assumir la seguretat d'aquests espais i instal·lacions i la vigilància de tots els materials dipositats.

3.15.1.2. Jardins d'Amargós

L'ICUB assumirà el servei de vigilància per a la seguretat d'aquests espais i instal·lacions durant els dies d'activitat, és a dir, els dies de funció des del moment de l'obertura de portes, a les 20:00 hores, fins el tancament de l'espai a les 01:00 hores.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari instal·lar una alarma i assumir la vigilància de tots els materials dipositats dins del restaurant.

L'adjudicatari assumirà les instruccions que en matèria de seguretat dels espais i instal·lacions vinguin donades per l'ICUB i per PIJIM i respectarà en tot moment el pla de seguretat del recinte dels Jardins d'Amargós del Teatre Grec de Montjuïc de Barcelona. Així mateix es coordinarà en tot moment amb el PIJIM per tal de no interferir ni destorbar la tasca dels serveis de vigilància.

A més a més, l'adjudicatari es responsabilitzarà en tot moment de la custòdia dels bens (materials, fons metàl·lics, etc.) que dipositi als espais i instal·lacions del recinte.

3.16. Mantenir en tot moment els preus establerts pels diferents productes i serveis i percebre directament dels usuaris l'import corresponent al seu Preu de Venda al Públic (PVP), fent-se càrrec de la intervenció, el registre i el control de la recaptació monetària que se'n derivi, eximint a Parcs i Jardins de tota responsabilitat al respecte.



3.17. L'adjudicatari es compromet a portar un registre actualitzat de les dades de venda, d'acord amb la normativa comptable i pressupostària que resulti d'aplicació, així com a lliurar la documentació acreditativa adient a PIJIM, en qualsevol moment en què li sigui requerida.

3.18. L'adjudicatari informará a PIJIM sobre les queixes o reclamacions que es puguin anar rebent.

3.19. L'adjudicatari realitzarà una Memòria-balanç relativa al servei de restauració efectuat, que contempli, com a mínim, les següents dades:

- Balanç econòmic del servei: compte de resultats, acreditació d'ingressos, relació de despeses, etc.
- Balanç tècnic del servei: valoració general, nombre de clients, dades d'assistència per franges horàries, valoració de l'acceptació de l'oferta gastronòmica, detall d'incidències, propostes de millora, còpia dels anuncis, reportatges publicats en premsa, crítiques gastronòmiques, enquestes que realitzi entre els usuaris, possibles queixes rebudes sobre el servei, etc.
- Balanç del consum per unitat dels diferents productes d'alimentació i beguda de les marques patrocinadores venuts al restaurant i a les guinguetes dels Jardins al llarg de tot el Festival GREC.
- Dades del residus generats durant el festival grec, diferenciades per fraccions, i expressades en kilograms.
- Percentatge de menús servits amb productes biològics durant el Festival GREC.
- Percentatge de menús servits amb productes de proximitat durant el Festival GREC.

L'adjudicatari lliurarà la Memòria-balanç al PIJIM i a l'ICUB abans de la finalització del mes d'octubre de cada exercici.

3.20. En compliment de la normativa vigent sobre criteris mediambientals i sostenibilitat, l'adjudicatari es compromet a seguir les mesures en matèria de sostenibilitat:

<https://ajuntament.barcelona.cat/contractaciopublica/ca/contractacio-sostenible/contractacio-publica-ambiental>

En concret de la instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació pel que es refereix a :

- L'oferta gastronòmica ha de prioritzar els productes ecològics, de comerç just, frescos i de temporada segons el calendari i de proximitat
- La utilització de vaixel·la, gots i coberts reutilitzables.
- Excepcionalment i només a guinguetes, si no és possible oferir el servei amb vaixel·la i coberts reutilitzables, aquests hauran de ser compostables certificats segons la norma europea EN 13432
- La utilització de productes de neteja ecoetiquetats i no etiquetats com a peril·losos



- La maquinària estarà Classificada entre les dues etiquetes de més eficiència existents en el mercat, d'acord amb la normativa sobre l'etiquetatge en vigor en cada moment.
-
- La correcta separació de totes les fraccions de residus generades en el seu servei i la seva correcta gestió fins a destí final
- La formació mediambiental del personal
- No servir aigua envasada. Posar a disposició dels usuaris aigua potable filtrada
- No fer servir gots d'un sol ús.

4. PROJECTE TÈCNIC

Els licitadors hauran de presentar un projecte tècnic que estarà constituït pels següents apartats:

4.1. Projecte d'organització del servei

4.1.1. Servei de restauració al Pavelló de la Música:

5.1.1.1. Descripció detallada de la cobertura del servei: personal que prestarà el servei, formació professional, tècnica sanitària i lingüística, organització interna i distribució horària.

5.1.1.2. Organització del servei envers el client: descripció detallada dels elements de mobiliari (taules, cadires, etc), material necessari per la prestació del servei de restauració (estris de cuina, vaixel·la, cristalleria, cobertures, etc.).

4.1.1.3. Projecte de decoració i d'il·luminació de la terrassa i la pèrgola del Pavelló de la Música.

4.1.1.4. Descripció de l'ús de productes i materials sostenibles i tècniques de reciclatge de residus:

- L'oferta gastronòmica ha de prioritzar els productes ecològics, de comerç just, frescos i de temporada segons el calendari i de proximitat
- La utilització de vaixel·la, gots i coberts reutilitzables.
- La utilització de productes de neteja ecoetiquetats i no etiquetats com a peril·losos
- La maquinària estarà Classificada entre les dues etiquetes de més eficiència existents en el mercat, d'acord amb la normativa sobre l'etiquetatge en vigor en cada moment. La eficiència energètica de la maquinària



- Les bones pràctiques en prevenció i gestió de residus. La correcta separació de totes les fraccions de residus generades en el seu servei i la seva correcta gestió fins a destí final
- La formació mediambiental del personal
- No servir aigua envasada. Posar a disposició dels usuaris aigua potable filtrada
- No fer servir gots d'un sol ús.

4.1.2. Servei de restauració als Jardins d'Amargós:

4.1.2.1. Descripció detallada de la cobertura del servei: personal que prestarà el servei, formació professional, tècnica sanitària i lingüística, organització interna i distribució horària.

4.1.2.2. Organització del servei envers el client: descripció detallada del material necessari per la prestació del servei de restauració als Jardins d'Amargós (estrís de cuina, vaixel·la, gots i copes, cobertures, etc.), sistema de cobrament, etc.

4.1.2.3. Descripció de l'ús de productes i materials sostenibles i tècniques de reciclatge de residus:

- L'oferta gastronòmica ha de prioritzar els productes ecològics, de comerç just, frescos i de temporada segons el calendari i de proximitat
- La utilització de vaixel·la, gots i coberts reutilitzables.
- La utilització de productes de neteja ecoetiquetats i no etiquetats com a peril·losos
- La maquinària estarà Classificada entre les dues etiquetes de més eficiència existents en el mercat, d'acord amb la normativa sobre l'etiquetatge en vigor en cada moment. La eficiència energètica de la maquinària
- Les bones pràctiques en prevenció i gestió de residus. La correcta separació de totes les fraccions de residus generades en el seu servei i la seva correcta gestió fins a destí final
- La formació mediambiental del personal
- No servir aigua envasada. Posar a disposició dels usuaris aigua potable filtrada
- No fer servir gots d'un sol ús.

L'ús de productes i materials sostenibles i tècniques de reciclatge de residus.

4.2. Proposta gastronòmica i preus de venda al públic dels productes oferts

L'oferta de productes ha de satisfer plenament les necessitats del servei de restauració objecte del contracte i ha de contemplar, com a mínim els següents apartats:



4.2.1. Servei de restauració al Pavelló de la Música:

Els licitadors presentaran una carta gastronòmica. L'esmentada carta podrà estar constituïda pels productes alimentaris i les begudes que el licitador consideri adients, restant oberta la possibilitat de plantejar les combinacions dels diferents productes de la forma que el licitador estimi oportuna.

La carta presentada contindrà una proposta detallada de preus de venda al públic (IVA inclòs) per a tots i cadascun dels productes alimentaris i begudes oferts (i/o combinació suggerida).

En qualsevol cas, la carta haurà de ser aprovada definitivament per l'ICUB.

4.2.2. Servei de restauració als Jardins d'Amargós:

Els licitadors presentaran una carta gastronòmica. L'esmentada carta podrà estar constituïda pels productes alimentaris i les begudes que el licitador consideri adients, supeditades durant el període de celebració del Festival GREC als acords de patrocini de l'ICUB, tenint en compte que, com a mínim, hi figuraran les tipologies i els preus màxims següents:

4.2.2.1. Elaboracions culinàries fredes: per un preu màxim de 6,00 € (IVA inclòs), hi haurà una oferta mínima de 5 opcions. A títol orientatiu, en aquesta categoria es podrien incloure entrepans freds, tapes, amanides, sopes fredes, etc.

4.2.2.2. Elaboracions culinàries calentes: per un preu màxim de 8,00 € (IVA inclòs), hi haurà una oferta mínima de 5 opcions. A títol orientatiu, en aquesta categoria es podrien incloure entrepans calents, tapes calentes, racions, etc.

4.2.2.3. Begudes. Hi haurà la següent oferta mínima de productes:

- Aigua natural i aigua amb gas: per un preu màxim de 2,00 € (IVA inclòs).
- Refrescs (de cola, de taronja, de llimona, tònica): per un preu màxim de 3,50€ (IVA inclòs), l'ampolla de 33cl.
- Cervesa nacional: per un preu màxim de 3,50 € (IVA inclòs), l'ampolla de 33cl.
- Copa de vi o de cava (D.O. del territori català, classe mitjana): per un preu màxim de 5,00 € (IVA inclòs) la copa de 25cl., hi haurà una oferta de productes mínima de 4 opcions (vi blanc, vi rosat, vi negre i cava).

L'adjudicatari podrà proposar qualsevol altre tipus de productes que complementin la relació precedent (snacks, gelats, fruita, productes de forn i pastisseria...), i/o les combinacions que estimi adients. La carta presentada, que en qualsevol cas haurà de ser aprovada definitivament per l'ICUB, contindrà una proposta detallada de preus de venda al públic (IVA inclòs) per a tots i cadascun dels productes alimentaris i begudes oferts (i/o combinació suggerida).



El conjunt de preus finalment establerts per tots els productes esmentats a la clàusula 4.2. serà vigent durant el període d'execució del contracte, incloent la possible pròrroga que se'n derivi.

5. ATRIBUCIONS DE PARCS I JARDINS

El PIJIM ostentarà, entre d'altres, els següents drets:

5.1. Ordenar discrecionalment el servei i establir les modificacions que aconselli l'interès públic, alterant si ho estima convenient l'horari de funcionament i obertura al públic.

5.2. Dictar les ordres i instruccions que calguin pel bon funcionament del servei.

5.3. Declarar extingit el contracte en els casos que es determinin d'interès públic.

5.4. Fiscalitzar la gestió de l'adjudicatari i inspeccionar l'estat de les instal·lacions i l'equipament del servei de restauració, i en el seu cas imposar sancions prèvia audiència de l'adjudicatari en el supòsit d'incompliments contractuals.

6. ATRIBUCIONS DE L'ICUB

6.1 Contractar, si s'escau, altres serveis de restauració als Jardins d'Amargós amb altres empreses diferents de la concessionària (càtering de la festa inaugural, actes especials, etc.) durant la celebració del Festival Grec o durant les dates properes.

6.2 Establir els acords de patrocini que consideri adients amb empreses vinculades amb el sector de l'alimentació (menjar i begudes), reservant-se el dret de decidir la utilització exclusiva dels productes de les marques patrocinadores de l'ICUB dins l'àmbit del servei de restauració. Així mateix, l'ICUB es reserva el dret d'utilització d'algunes zones dels Jardins d'Amargós per tal de realitzar-hi les activitats que consideri oportunes vinculades als acords de patrocini tals com *sàmling* de productes, presentacions, *product placements* i activacions de marca.

Durant la celebració del Festival GREC, l'ICUB es reserva el dret de customitzar la barra del restaurant amb elements de marca d'empreses patrocinadores (vinilat de logos, exposició de productes de marca) i/o de substituir la barra de l'adjudicatari per una barra pròpia de la marca patrocinadora. Si els acords de patrocini vinculats al festival ho requereixen al restaurant hi podria haver mobiliari, i altres elements com para-sols, amb logo de marca patrocinadora del Festival. Al mateix temps, el Pavelló de la música podria ser utilitzat per incloure elements de patrocini com boles lumíniques i/o altres que convisquin amb imatge de marca de l'empresa adjudicatària

Així mateix, l'ICUB es reserva el dret de col·locar diversos elements de difusió estàtica de les marques patrocinadores als Jardins tals com corporis, espais de marca com *products placements*, tòtems publicitaris o boles lumíniques vinilades amb la marca d'empreses



patrocinadores, entre d'altres. També es reserva el dret a tenir un espai d'exposició de producte de les marques patrocinadores a les barres i/o als prestatges.

L'ICUB també es reserva el dret per fer accions de promoció de productes de les marques patrocinadores (tast, distribució de mostres, merxandatge...).

D'altra banda, l'ICUB es reserva el dret de col·locar diversos elements de difusió estàtica de les marques patrocinadores.

6.3 Contribuir a través dels mitjans que cregui convenient a la promoció del servei de restauració durant la temporada del Grec Festival de Barcelona i de la posterior programació durant el mes d'agost.

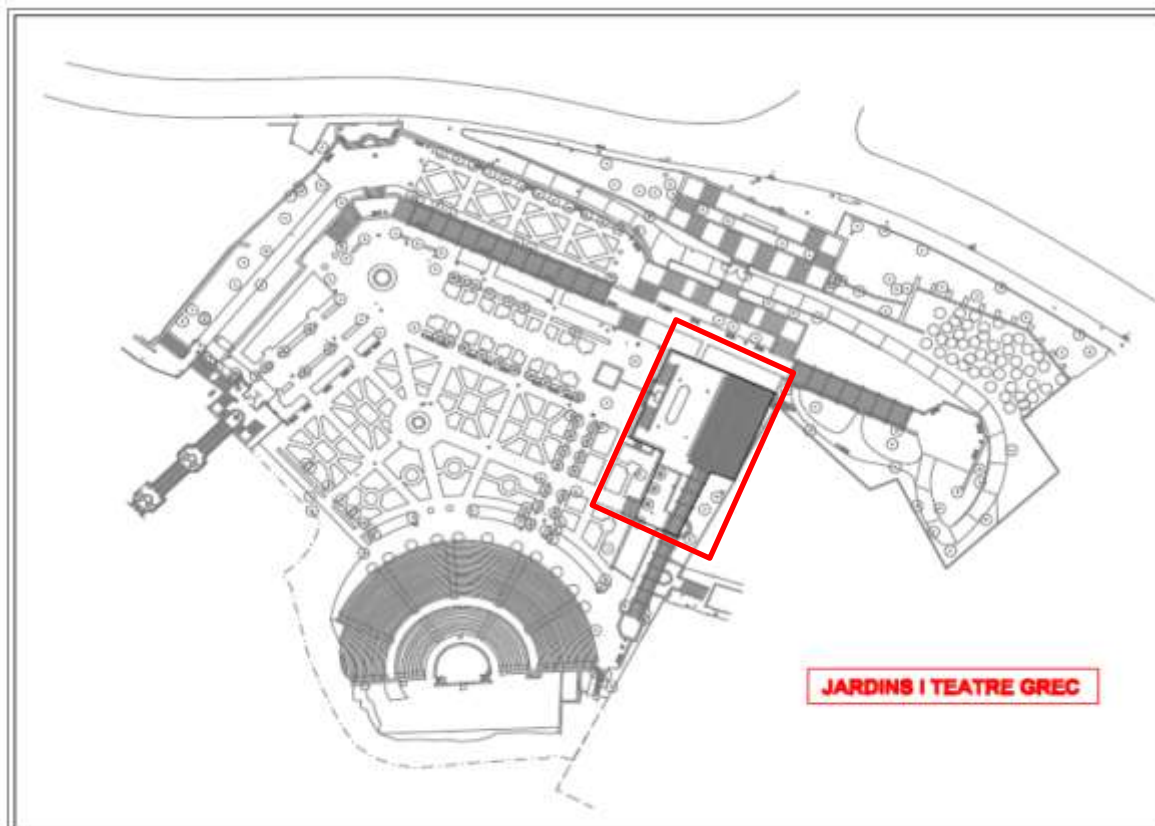
6.4 El dret de sol·licitar a l'adjudicatari, en qualsevol moment, tot tipus de documentació acreditativa de les condicions establertes al present Plec, especialment en allò que respecta a les dades d'explotació. Així mateix, es reserva el dret de sol·licitar un extracte de les caixes registradores en el moment en que ho consideri adient.

El tècnic de l'Institut Municipal de Parcs i Jardins de Barcelona



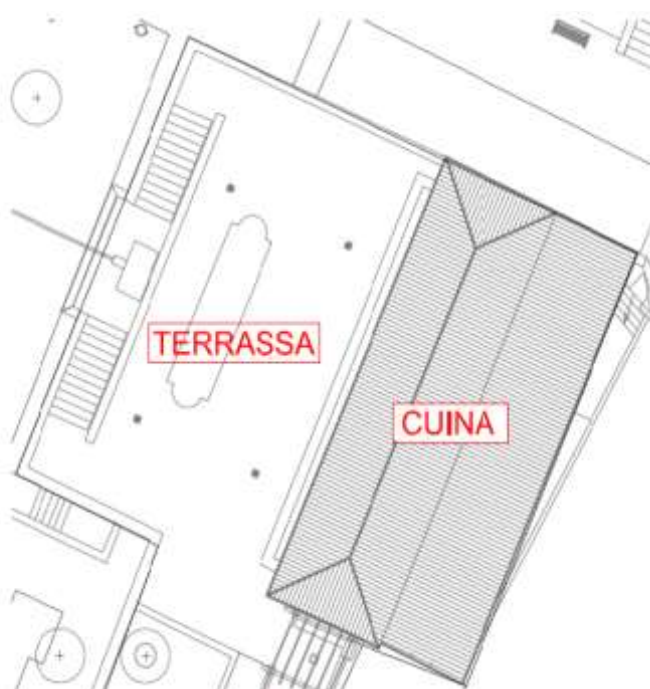
Annex I: Plànols

Ubicació



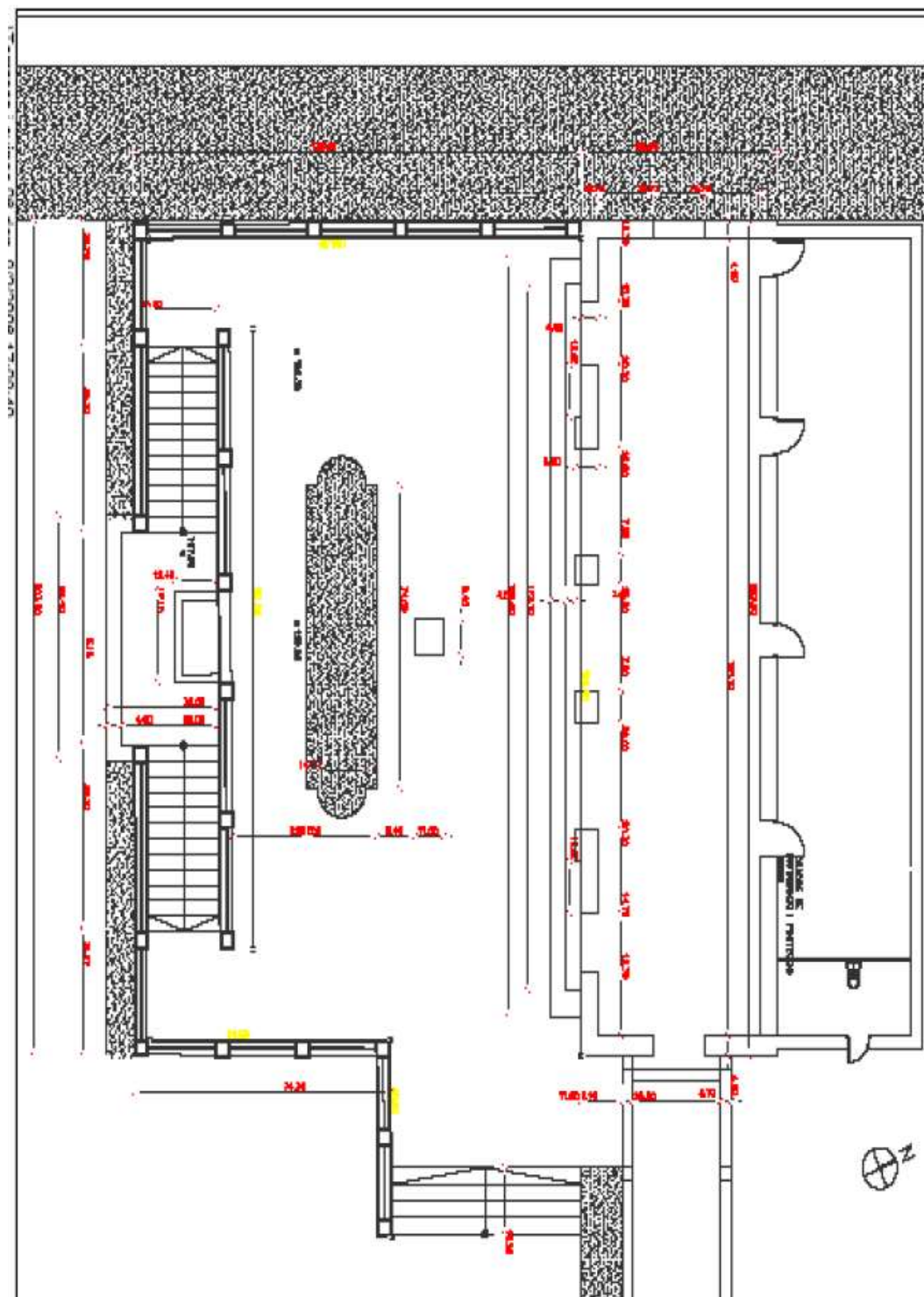


Plànol detall Pavelló de la Música i terrasses adjacents



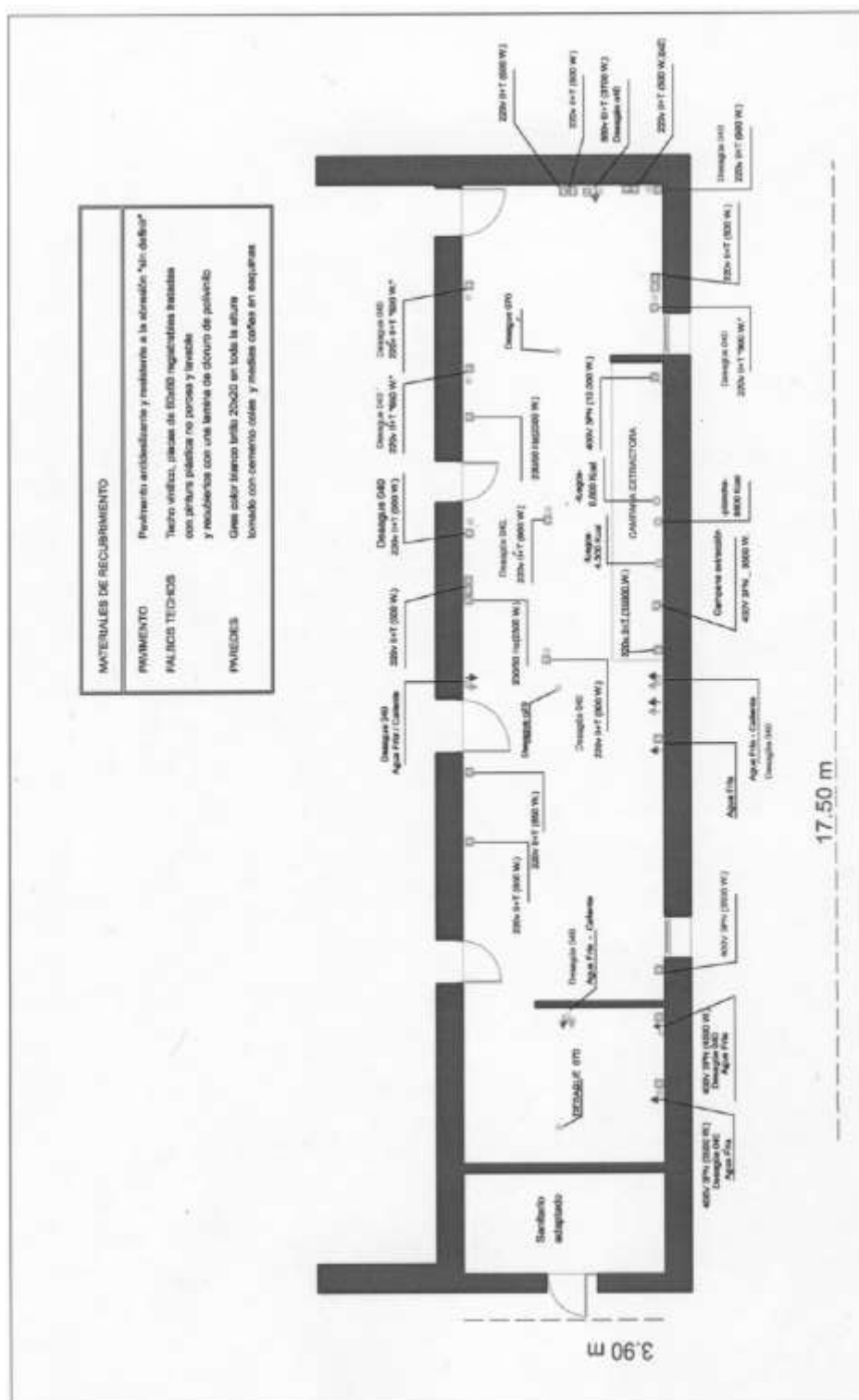


Plànol Planta terrassa i cuina del Pavelló de la Música

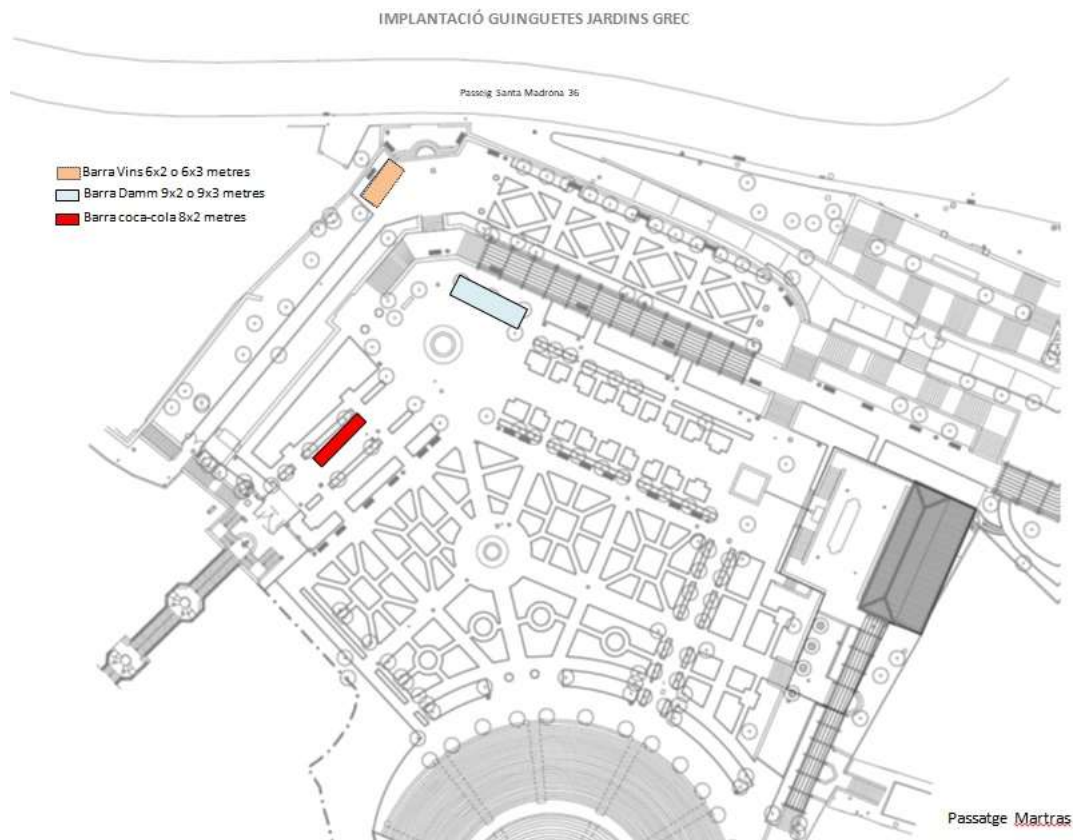


Plànol Planta cuina Pavelló de la Música

Gerència de Serveis Urbans i Manteniment de l'Espai Públic
Parcs i Jardins de Barcelona, Institut Municipal
Direcció de Serveis Generals



Plànol d'ubicació de les guinguetes aportades per l'ICUB al Jardí durant el Festival Grec



Esbós del projecte tècnic de les barres (guinguetes) aportades per l'ICUB

□ □ Potència elèctrica: 25 Kw

Mínim 3 guinguetes de fusta de pi de:

- a) 6x3 metres
- b) 8x2 metres
- c) 9x3 metres



PALETA DE COLORS BARRES



HEX

#334554
#a1a094
#d8dbcc
#bfbda7
#a2aaa1
#636f82

RGB

rgb(73, 72, 85)
rgb(161, 160, 148)
rgb(221, 219, 204)
rgb(191, 189, 167)
rgb(162, 174, 163)
rgb(101, 113, 130)

HTML

style="color:#334554;"
style="color:#a1a094;"
style="color:#d8dbcc;"
style="color:#bfbda7;"
style="color:#a2aaa1;"
style="color:#636f82;"

CSS

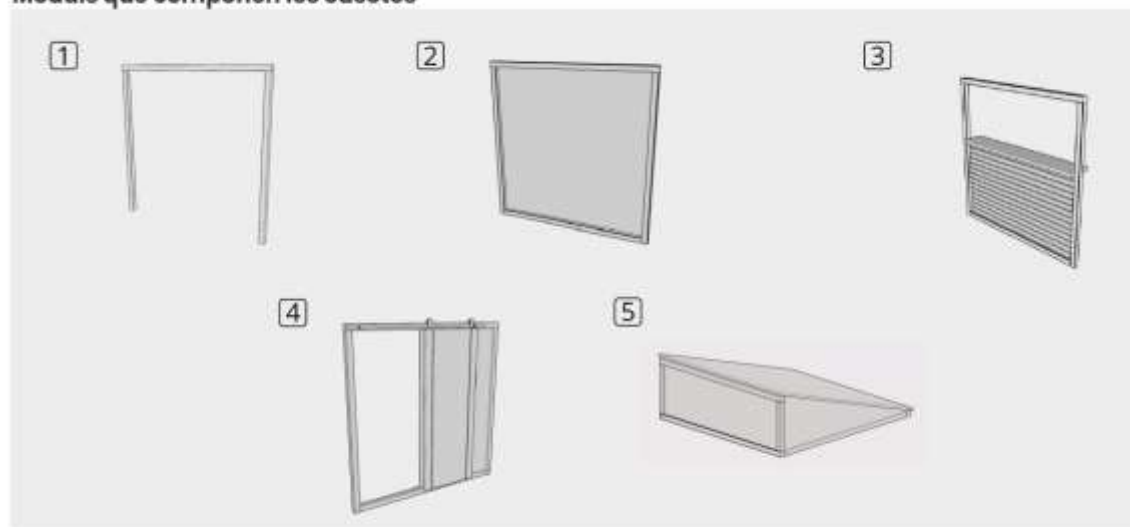
```
.color-1 {color: #334554;}  
.color-2 {color: #a1a094;}  
.color-3 {color: #d8dbcc;}  
.color-4 {color: #bfbda7;}  
.color-5 {color: #a2aaa1;}  
.color-6 {color: #636f82;}
```

SCSS

```
$color-1: #334554;  
$color-2: #a1a094;  
$color-3: #d8dbcc;  
$color-4: #bfbda7;  
$color-5: #a2aaa1;  
$color-6: #636f82;
```

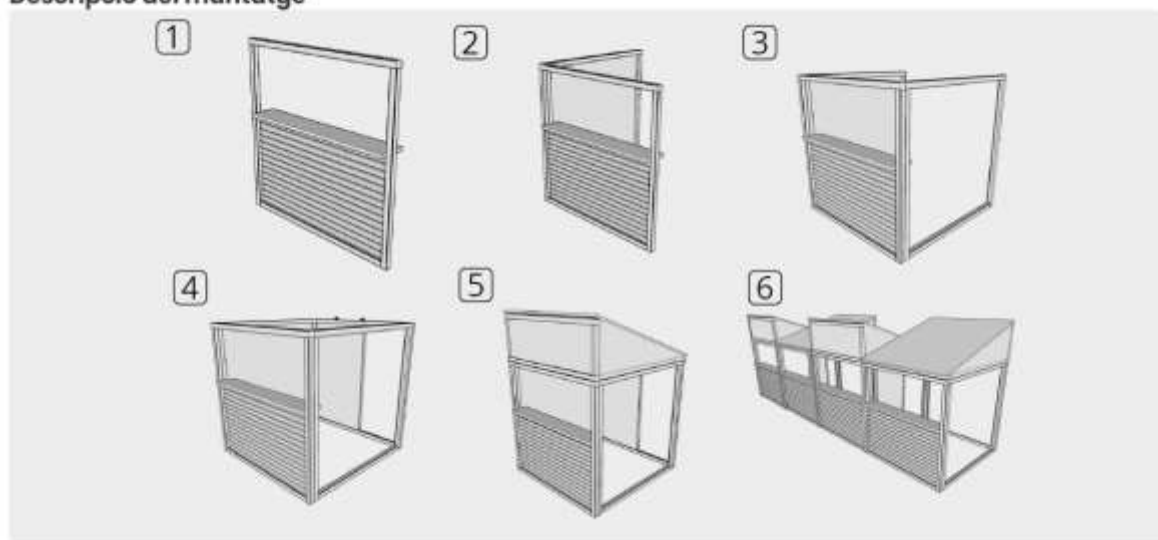
Es proposen aquests colors però es pot pintar del color que es consideri més adient.

Mòduls que componen les casetes



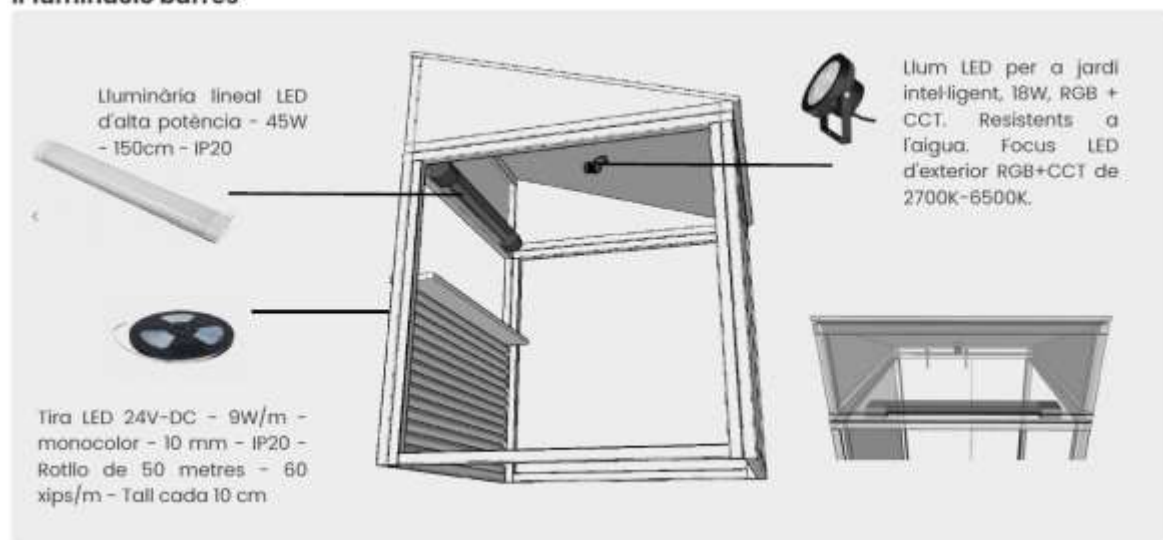


Descripció del muntatge

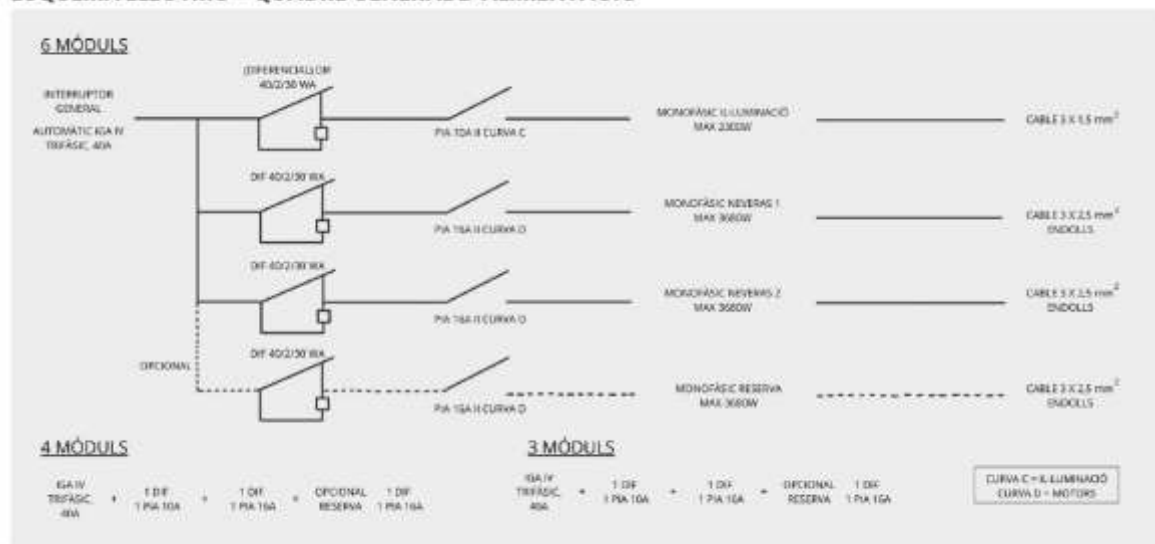




II-luminació barres



ESQUEMA ELÈCTRIC - QUADRE GENERAL D'ALIMENTACIÓ





Contrabarres auxiliars

Sistema d'emmagatzematge auxiliar robust, durader i flexible. També és fàcil de muntar, adaptable segons les necessitats suporta bé l'humitat, la brutícia i les càrregues pesades.

Material: Acer galvanitzat, Revestiment de pols de polièster epoxídic

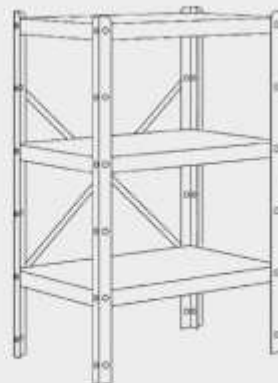
Necessitem 5 unitats petites i 9 unitats grans. Es posaran sota cada contrabarra circular.



85x55x110cm



170x40x110cm





Annex III: Memòria tècnica Espai Teatre grec

Pavelló de la Música i terrasses adjacents:

- Capacitat: 120 comensals aprox. per torn
- Superfície terrassa: 250 m²
- Superfície cuina: 75 m²
- Equipament cuina:
 - ✓ Campana extractora
 - ✓ Cuina 3 focs sobre bancada amb forn 31 Kw – 120x60x90 cm
 - ✓ Planxa a gas 3,1Kw x 2 – 60x40 cm
 - ✓ Taula de treball acer inoxidable 126x64x90 cm
- Equipament Llum, aigua, electricitat, gas
- Potència elèctrica: 35 kW
- Magatzem: 3'88 x 2'5 m
- Cambra d'escombraries: 3'88 x 1'85 m

L'adjudicatari portarà a terme una revisió de la instal·lació elèctrica i de l'equipament de la cuina abans de l'inici de l'activitat.

1. LAVABOS PÚBLICS

1. El local-restaurant del Pavelló de la Música està equipat amb un lavabo adaptat. Està equipats amb cisterna de doble pulsació i amb la senyalització específica a la cisterna per avisar de la presència dels sistema d'estalvi d'aigua de doble pulsació, segons Decret 21/2006 sobre Eco-eficiència del departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya, rentamans sense peu amb aixeta temporitzada, barres d'ajuda, alarma de seguretat, un dispensador de sabó i un eixugamans dispensador de paper.
2. La porta d'accés disposa de testimoni d'ocupació i compleix amb el Codi d'Accessibilitat de Catalunya, com a espai adaptat.
3. El paviment dels locals estan formats per material antilliscant i fàcilment higienitzable.
4. Els Jardins d'Amargós està equipat amb 24 lavabos per dones i 20 per homes ubicats a sota del Pavelló de la Música. Aquets lavabos es faran servir en la seva màxima capacitat durant el festival del teatre Grec. La resta de l'any el concessionari haurà



d'instal·lar un tancament amb elements provisionals, portants desmuntables perquè només es facin servir 6 lavabos de la part de dones, que es convertiran en mixts. Els lavabos d'homes romandran tancats fora de la temporada del festival del teatre Grec.

2. ZONES DE TERRASSA

1. Es podran col·locar para-sols (prèvia valoració i aprovació dels serveis tècnics), aquests seran en acer inoxidable o similar.
2. Seran sense publicitat que permeti l'adaptació de l'ombrel·la a l'espai existent.
3. Serà d'un color "sorra" i/o similar prèvia sol·licitud i vist i plau dels tècnics municipals.
4. La proposta d'elements a instal·lar per l'adjudicatari haurà de ser aprovada prèviament, pels tècnics Municipals que avaluaran la seva adequació als requeriments d'aquest ple, així com les seves condicions de seguretat, les ordenances municipals i altres d'interès públic.

3. MOBILIARI

1. Es farà una previsió d'espai lliure davant de la zona de la barra. Es respectarà un recorregut de pas de 1,5 m. d'amplada per a persones amb mobilitat reduïda, que permeti arribar a la barra i a un 20% de les taules.
2. Les taules, apilables, tindran una estructura d'alumini mate, sobre d'acer inoxidable repulsat i cantoneres arrodonides o de fusta tractada. Les cadires, apilables, seran de tub d'alumini, amb reposa braços i sense cap tipus de publicitat, o de fusta tractada igual que la resta de concessions de Parcs i Jardins.
3. Tot el mobiliari que sobrepassi el permès en aquest plec tècnic, serà motiu d'incautament per part dels tècnics municipals.