



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DEL  
CONTRACTE ADMINISTRATIU DE SERVEIS  
DE FOMENT DE L'OCI SALUDABLE MITJANÇANT  
BARRES DE CÒCTELS SENSE ALCOHOL DE L'AJUNTAMENT DE  
BERGA**





## 1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és el servei d'instal·lació, gestió i dinamització de barres de còctels sense alcohol en el marc de les festes del Carnaval i La Patum, amb la finalitat de promoure alternatives d'oci saludable i contribuir a la reducció de riscos associats al consum d'alcohol.

El servei inclou la preparació i dispensació de begudes sense alcohol, l'oferta d'aliments saludables, la informació i sensibilització sobre oci responsable i totes les tasques logístiques necessàries per al correcte funcionament del mateix.

## 2. Descripció general del servei

L'empresa adjudicatària haurà de prestar un servei integral que inclourà, com a mínim:

- Instal·lació, muntatge i desmuntatge de les barres.
- Subministrament de tots els materials necessaris pel servei.
- Preparació i dispensació de còctels sense alcohol.
- Dispensació d'aigua potable o *patumaigua*.
- Preparació i distribució d'aliments saludables.
- Gestió del personal necessari pel servei.
- Dinamització i sensibilització sobre oci saludable.
- Compliment de la normativa sanitària, de seguretat alimentària i de prevenció de riscos.

## 3. Ubicacions del servei

El servei es prestarà en diferents espais del municipi.

### Carnaval:

- Espai proper al recorregut de la rua de Carnaval, amb dispensació d'aigua i brotxetes de fruita fresca.
- Espai del ball nocturn de Carnaval, amb dispensació d'aigua, còctels sense alcohol i fruita fresca.

La ubicació exacta podrà concretar-se amb l'Ajuntament abans de cada esdeveniment.

### La Patum:

- Plaça de Viladomat (antiga xurreria), amb dispensació d'aigua, còctels sense alcohol i aliments sòlids.
- Espai Cultural, 'Concert Barraques de Patum J.M. Isanta', amb dispensació d'aigua i còctels sense alcohol.

## 4. Horari de prestació del servei

El servei s'haurà de prestar dues vegades a l'any: per Carnaval i per Patum.

Els horaris indicats no inclouen el temps de muntatge, preparació del servei i desmuntatge, que s'haurà de realitzar amb l'antelació suficient per garantir l'inici puntual del servei.

### Carnaval:

- Espai proper al recorregut de la rua de Carnaval. Dissabte de Carnaval: de 16:30 h a 20:00 h.
- Espai del ball nocturn de Carnaval. Dissabte de Carnaval: de 23:30 h a 03:00 h.





### La Patum:

- Plaça de Viladomat (antiga xurreria):
  - Dimecres de Patum: de 20:30 h a 05:00 h.
  - Dijous de Patum: de 20:30 h a 05:00 h.
  - Divendres de Patum: de 20:30 h a 03:30 h.
  - Dissabte de Patum: de 20:30 h a 05:00 h.
  - Diumenge de Patum: de 20:30 h a 05:00 h.
- Espai Cultural, 'Concert Barraques de Patum J.M. Isanta':
  - Divendres de Patum: de 20:30 h a 03:30 h.
  - Dissabte de Patum: de 20:30 h a 05:00 h.

L'Ajuntament podrà ajustar puntualment aquests horaris per motius organitzatius relacionats amb el desenvolupament de les festes.

### 5. Característiques dels productes oferts i unitats mínimes

Els productes dispensats hauran de complir les següents característiques:

#### Begudes:

- Còctels sense alcohol elaborats amb fruita fresca.
- Sense sucres afegits o amb un contingut mínim.
- Oferta mínima de tres varietats de còctels sense alcohol.
- Dispensació d'aigua potable durant tot el servei de Carnaval subministrada per l'Ajuntament de Berga (els gots van a càrrec de l'empresa).
- Dispensació de *Patumaigua* durant tot el servei de La Patum, en ampolles de 33 cl etiquetades amb la marca Patum, subministrada per l'Ajuntament de Berga.

#### Aliments:

Els aliments oferts hauran de ser saludables, lleugers i adequats per al consum en entorns festius.

Exemples de productes:

- Brotxetes de fruita fresca.
- Biquinis o entrepans petits.
- Altres opcions saludables similars.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar les següents unitats mínimes:

Carnaval	La Patum
2.000 brotxetes de fruita fresca	1.000 biquinis o entrepans petits, 600 salats i 400 dolços
600 unitats de fruita fresca (plàtans, pomes, etc.)	800 còctels sense alcohol
300 còctels sense alcohol	

### 6. Materials i instal·lacions

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tots els materials necessaris per al correcte funcionament del servei, incloent com a mínim:

- Barra o estructura del servei.
- Estris per a l'elaboració de les begudes.





- Recipients i utensilis per a la manipulació d'aliments.
- Gots reutilitzables o reciclables.
- Sistemes d'emmagatzematge dels productes.
- Il·luminació si és necessària.
- Sandvitxera o altres petits electrodomèstics per elaborar els aliments i els còctels.
- Tovallons, brotxetes i tovallons (o altres utensilis de cuina i servei que puguin ser necessaris).

L'Ajuntament facilitarà:

- Taules de treball adequades per a la manipulació d'aliments.
- Neveres o sistemes de refrigeració.
- Sistemes de recollida selectiva de residus.
- Pancartes, banderoles i cartells informatius.

Tot el material haurà d'estar en bon estat, net i apte per a ús alimentari.

## 7. Personal del servei

L'empresa adjudicatària haurà de disposar del personal suficient per garantir el correcte funcionament del servei durant tot l'horari establert, tenint en compte la preparació prèvia dels productes oferts, el muntatge de les barres, la dispensació del servei i el posterior desmuntatge de les barres.

El personal haurà de:

- Disposar de formació en manipulació d'aliments.
- Tenir coneixements en elaboració de còctels sense alcohol.
- Mantenir una actitud adequada de sensibilització i promoció d'hàbits saludables.
- Vetllar pel bon funcionament del servei i el correcte tracte amb el públic.

Així mateix, el personal haurà d'aportar el certificat negatiu del Registre central de delinqüents sexuals, segons el que estableix la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i a l'adolescència.

El personal haurà d'estar correctament identificat i mantenir una imatge adequada durant la prestació del servei.

## 8. Dinamització i sensibilització sobre oci saludable

Durant el desenvolupament del servei s'hauran de realitzar accions de sensibilització orientades a:

- Promoure el consum responsable.
- Donar a conèixer alternatives d'oci sense alcohol.
- Fomentar hàbits saludables en entorns festius.

Aquestes accions podran consistir en:

- Informació directa a les persones usuàries.
- Explicació dels còctels saludables i dels seus ingredients.
- Transmissió de missatges preventius.
- Instal·lació de materials visuals informatius sobre oci saludable.





## 9. Mesures ambientals i sostenibilitat

Amb l'objectiu de reduir l'impacte ambiental del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'aplicar mesures de sostenibilitat, entre les quals:

- Utilització preferent de gots reutilitzables o reciclables.
- Reducció de l'ús de plàstics d'un sol ús.
- Separació i recollida selectiva dels residus generats.
- Ús eficient dels recursos alimentaris per reduir el malbaratament.

L'empresa adjudicatària serà responsable de mantenir l'espai de servei en condicions adequades de neteja durant i després de la prestació del servei.

## 10. Condicions de seguretat alimentària

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de tota la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

En particular haurà de:

- Garantir que tot el personal disposa de formació en manipulació d'aliments.
- Assegurar el manteniment de la cadena de fred dels productes que ho requereixin.
- Utilitzar superfícies i utensilis aptes per al contacte amb aliments.
- Garantir la correcta conservació i manipulació dels aliments.
- Disposar de sistemes adequats d'emmagatzematge dels productes.

En cas que es produeixi qualsevol incidència relacionada amb la seguretat alimentària, l'empresa adjudicatària haurà d'informar immediatament a l'Ajuntament.

## 11. Coordinació amb l'Ajuntament

L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona responsable del servei, que actuarà com a interlocutora amb l'Ajuntament de Berga. Aquesta persona serà l'encarregada de:

- Coordinar la planificació del servei.
- Supervisar el funcionament de les barres.
- Resoldre incidències durant la prestació del servei.

## 12. Obligacions del contractista

1. **Execució del servei.** El contractista haurà de prestar el servei amb estricta subjecció a les disposicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques Particulars, al Plec de Clàusules Administratives Particulars, a les instruccions que pugui emetre l'Ajuntament de Berga i a la proposta tècnica presentada en la seva oferta.
2. **Personal del servei.** L'empresa adjudicatària haurà de disposar del personal necessari per garantir la correcta prestació del servei durant tots els dies i horaris establerts en el contracte. El personal haurà de disposar de la formació necessària en manipulació d'aliments i garantir en tot moment una atenció adequada al públic, així com una actitud coherent amb els objectius del servei de promoció d'un oci saludable. Així mateix, el personal haurà d'aportar el certificat negatiu del





Registre central de delinqüents sexuals, segons el que estableix la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i a l'adolescència.

3. **Substitució de personal.** En cas de substitució de qualsevol membre del personal assignat al servei, la persona substituïda haurà de complir els mateixos requisits de formació i capacitació necessaris per a la correcta prestació del servei. L'Ajuntament haurà de ser informat de qualsevol canvi que es produeixi.
4. **Assegurança de responsabilitat civil.** L'empresa contractista haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil vigent per un import mínim de 200.000 euros, que cobreixi els possibles danys materials, personals o patrimonials que es puguin derivar de la prestació del servei.
5. **Aportació de material i recursos.** El contractista haurà d'aportar tots els materials, equips i recursos necessaris per a la correcta execució del servei, incloent les barres de servei, utensilis, equips de refrigeració, aliments, fruita fresca, gots i qualsevol altre element necessari per al desenvolupament de l'activitat. L'Ajuntament de Berga no assumirà cap despesa relacionada amb aquests materials, excepte aquells aspectes que s'hagin previst expressament en el contracte.
6. **Seguiment i informe del servei.** Un cop finalitzades les actuacions corresponents a cada esdeveniment (Carnaval i La Patum), el contractista haurà de presentar a l'Ajuntament un breu informe de valoració del servei prestat. Aquest informe haurà d'incloure, com a mínim:
  - Descripció del desenvolupament del servei.
  - Nombre aproximat de serveis realitzats o consumicions dispensades.
  - Valoració general del funcionament del servei.
  - Incidències detectades.
  - Propostes de millora per a futures edicions.
7. **Cessió de materials i continguts.** Tot el material gràfic, audiovisual o comunicatiu que es generi en el marc del servei, especialment el relacionat amb la difusió de la campanya d'oci saludable, podrà ser utilitzat per l'Ajuntament per a finalitats informatives o de promoció institucional. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar aquest material a l'Ajuntament si aquest ho sol·licita.
8. **Responsabilitat per incompliment.** L'incompliment de les obligacions establertes en aquest plec o de qualsevol disposició aplicable en matèria sanitària, de seguretat alimentària o laboral no generarà cap responsabilitat per part de l'Ajuntament de Berga, sense perjudici de la facultat municipal de requerir al contractista l'acreditació documental del seu compliment i d'aplicar, si escau, les penalitats previstes en el contracte.

Berga, datat i signat electrònicament.

Janina Vilana Arisó  
Tècnica auxiliar de Joventut

Per l'òrgan de contractació,  
Ivan Sánchez Rodríguez  
Alcalde

