

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA
CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT A LA FABRA I COATS:
FÀBRICA DE CREACIÓ**

Índex

1.	Antecedents.....	3
2.	Objecte	3
3.	Descripció general de l'espai	6
4.	Instal·lacions i equipament.....	8
5.	Mesures de sostenibilitat en els serveis d'alimentació.....	14
6.	Activitat de la contractació.....	15
7.	Caràcter de l'activitat	15
8.	Mitjans necessaris per l'execució de la concessió.....	16
9.	Serveis complementaris de càterin g	17
10.	Exclusives de productes de bar restaurant.	18
11.	Horaris i dies de tancament.....	18
12.	Preus i oferta mínima	19
13.	Publicitat, comunicació i imatge.....	19
14.	Coordinació amb la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació	20
15.	Sistemes de control comptable i estadístic.....	21
16.	Obligacions en matèria higiènica, sanitària i de qualitat	21
17.	Obligacions en matèria de personal.....	23
18.	Obligacions en matèria de manteniment i seguretat.	24
19.	Gestió de residus	26
	Annex 1 - Estudi de viabilitat econòmica	29
	Annex 2 – Plànols.....	32
	Annex 3 - Inventari d'equipament.....	37

1. Antecedents

La Fabra i Coats: Fàbrica de Creació forma part de la xarxa de Fàbriques de Creació impulsada per l'Ajuntament de Barcelona, amb l'objectiu de donar suport a la producció cultural i artística, fomentar la recerca i la creació, i promoure la professionalització del sector. La Fàbrica de Creació acull projectes en residència d'artistes i col·lectius de diverses disciplines: arts escèniques, arts visuals, música, audiovisuals, multimèdia, pensament contemporani i cultura digital.

Amb una superfície de més de 10.000 m², l'equipament disposa d'espais de treball, sales polivalents, zones d'exhibició i espais de relació amb el públic. La seva activitat també es caracteritza per una programació pública dinàmica, que inclou festivals, concerts, tallers, jornades professionals i activitats comunitàries, en col·laboració amb entitats del territori i agents culturals locals i internacionals.

La Fabra i Coats és també un espai de convivència i intercanvi, on conflueixen la creació artística, la participació ciutadana i la transformació urbana. En aquest context, el servei de bar restaurant que es proposa en aquest plec tècnic ha de contribuir a enriquir l'experiència dels usuaris i visitants, oferint un espai de trobada, descans i alimentació que estigui alineat amb els valors del centre: proximitat, sostenibilitat, qualitat, accessibilitat i cultura.

Aquest servei s'ubicarà en una zona estratègica del recinte, amb accés directe des del carrer i connexió amb el pati central, i haurà de donar resposta tant a les necessitats del públic general com a les demandes específiques dels artistes, professionals i entitats que desenvolupen la seva activitat a la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

2. Objecte

L'objecte del contracte és l'atorgament d'una concessió administrativa per a l'explotació del servei de bar-restaurant situat dins l'equipament públic Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, com a servei complementari a les activitats culturals i públiques de l'equipament, sense alteració del seu ús principal.

L'activitat de restauració es desenvoluparà en un espai prèviament destinat i autoritzat per a aquest ús dins el projecte global de l'equipament i restarà subjecta al règim d'intervenció administrativa que resulti aplicable d'acord amb la normativa vigent en matèria d'activitats, sanitària, ambiental, de seguretat i de prevenció d'incendis.

L'objecte d'aquest contracte és la concessió dels serveis de bar restaurant de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació i d'altres serveis puntuals que hi estan relacionats.

El servei inclou:

- a) Oferir el servei d'esmorzars, dinars i cafeteria al llarg del dia, entre altres serveis de restauració, en les condicions i els horaris que estableix aquest plec.

- b) Oferir serveis de càterring per a les entitats ubicades a la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació segons s'estableix en aquest plec.
- c) Dur a terme totes les activitats corresponents a l'efecte d'oferir el servei de restauració, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzemament de les matèries primeres, la preparació i l'elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions de neteja i manteniment i les que es considerin necessàries.
- d) Disposar del parament necessari (gots, gerres, safates...) per donar servei d'aigua en els esdeveniments (conferències, xerrades, debats, etc.) organitzats pe la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació i/o per les entitats que s'acullen i que es realitzin al centre. S'inclou la seva neteja i custòdia.
- e) L'adjudicatària haurà de concebre i gestionar el servei de bar restaurant com un espai obert de relació, trobada i dinamització cultural, coherent amb la missió de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació i amb la seva programació artística i comunitària. En aquest sentit, l'adjudicatària haurà de:
 - Desenvolupar una línia estable de programació cultural i social vinculada a l'espai del bar restaurant, compatible amb l'activitat de restauració i amb les condicions de l'espai, que pugui incloure, entre d'altres:
 - Presentacions, trobades amb artistes residents, converses, mostres, projeccions o altres activitats de petit format.
 - Activitats impulsades directament per l'operador o en col·laboració amb la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, artistes residents o entitats de l'entorn.
 - Coordinar la programació amb la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, assegurant:
 - La coherència amb la programació general del centre.
 - L'adequació als horaris, calendaris i limitacions de l'espai.
 - El respecte als criteris de convivència, accessibilitat i ús compartit de l'equipament.
 - Garantir que les activitats programades:
 - Siguin accessibles i obertes a tots els públics.
 - Incorporin criteris de diversitat cultural, paritat i inclusió.
 - No interfereixin negativament amb la prestació del servei de restauració ni amb altres activitats de l'equipament.

- Presentar, amb una periodicitat mínima anual, una planificació orientativa de les accions de programació que es preveuen dur a terme, que haurà de ser validada per la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació i que podrà ser ajustada en funció de les necessitats del centre.

Aquestes obligacions tenen caràcter funcional i qualitatiu i no generen, en cap cas, drets econòmics addicionals ni exclusivitat sobre la programació cultural del centre

- f) L'adjudicatària haurà de desenvolupar el servei de bar restaurant tenint en compte la seva ubicació dins d'un equipament cultural de proximitat i el seu paper com a espai de relació oberta al barri i a la ciutadania. En aquest sentit, l'adjudicatària haurà de:
- Concebre el bar restaurant com un espai accessible i acollidor per a veïnes i veïns, així com per a les persones usuàries habituals de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, afavorint-ne l'ús com a espai de convivència i trobada.
 - Tenir en compte la realitat social, cultural i comunitària de l'entorn, especialment del barri de Sant Andreu, i aplicar criteris de proximitat, diversitat social i cultural, inclusió i accessibilitat universal.
 - Facilitar la relació del servei amb el teixit ciutadà proper, mitjançant fórmules compatibles amb l'activitat del centre, que poden incloure:
 - col·laboracions puntuals amb entitats del barri.
 - obertura a propostes de caràcter comunitari.
 - accions que afavoreixin el coneixement mutu entre el centre i l'entorn.
 - Garantir que les dinàmiques d'ús de l'espai:
 - no generin barreres d'accés simbòliques o econòmiques
 - siguin respectuoses amb la convivència veïnal
 - reforcin el caràcter públic de l'equipament.
 - Coordinar qualsevol acció vinculada a l'entorn ciutadà amb la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, assegurant la coherència amb el projecte global del centre i amb les seves línies estratègiques.
 - incorporar en la gestió del servei criteris alineats amb els principis de l'economia social i solidària, fomentant l'ocupació de qualitat, la contractació responsable, la sostenibilitat ambiental, la igualtat d'oportunitats, el retorn social al territori i la col·laboració amb entitats i agents comunitaris de l'entorn.

L'adjudicatària haurà de gestionar el servei de bar-restaurant de manera coherent amb la naturalesa cultural, pública i comunitària de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, afavorint que l'espai esdevingui un lloc de relació i convivència complementari a les activitats desenvolupades al centre.

2. A aquest efecte, haurà de presentar anualment una proposta orientativa d'accions o iniciatives vinculades a la dinamització de l'espai, la qual haurà de ser validada per la Direcció de la Fabra i Coats i podrà ser modificada o ajustada en funció de les necessitats de l'equipament.
3. Aquestes actuacions tindran caràcter complementari respecte de l'activitat principal de restauració i no generaran cap dret d'exclusivitat, preferència o participació en la programació cultural de l'equipament.

Aquestes obligacions tenen caràcter funcional i relacional i no comporten, en cap cas, l'exclusivitat ni la cessió de la programació o gestió de l'espai a tercers, ni la modificació del règim d'ús de l'equipament.

L'adjudicatària assumirà íntegrament les responsabilitats derivades de l'exercici de l'activitat objecte de la concessió, incloses les responsabilitats administratives, laborals, sanitàries, mediambientals, fiscals, civils i de seguretat que se'n derivin, així com els danys i perjudicis que puguin ocasionar-se a tercers, al personal propi, a les persones usuàries o a les instal·lacions de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació com a conseqüència del desenvolupament de l'activitat.

A aquest efecte, l'adjudicatària actuarà sota el seu propi risc i responsabilitat, assumint totes les obligacions derivades de l'explotació del servei i del compliment de la normativa aplicable en cada moment.

3. Descripció general de l'espai

L'espai destinat al servei de bar restaurant a la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació està format per una zona interior que compta amb una superfície útil de 285,96 m², distribuïda en espais de cuina, magatzem, barra de servei, zona de consum i lavabos. Aquesta distribució permet una operativa eficient del servei, garantint la separació de fluxos de treball, l'emmagatzematge adequat de matèries primeres i la correcta manipulació dels aliments.

Els lavabos per a les persones usuàries del bar restaurant són compartits amb la resta d'usuaris de l'equipament i es troben a l'interior de l'edifici, accessibles des de la zona de consum. Les instal·lacions s'entregaran totalment equipades amb el mobiliari necessari (taules, cadires, bancs), maquinària de cuina i equipament de barra. No s'entregarà la instal·lació amb elements de servei, els quals haurà de proveir l'adjudicatària.

S'adjuntaran com a part del plec tècnic els plànols de distribució (Annex 2) i l'inventari detallat de l'equipament disponible (Annex 3).

El local on s'ubica el bar-restaurant ocupa és de forma regular i ocupa part de la planta baixa de l'edifici on es troba. El local té accés directe des de l'exterior, ocupant una superfície global de 285,96 m², tenint en compte també l'espai adjunt on es col·locarà un magatzem, el recinte de residus i un espai tècnic ja existent i que se li adjudica a aquesta nova activitat. La superfície queda distribuïda de la següent manera:

Ús	m2
Zona públic	158,93
Passadís - office	23,78
Barra - office	28,94
Office	18,26
Magatzem 1	4,24
Magatzem 2	20,92
Recinte residus	6,14
Zona de rentat	6,65
Recinte tècnic	2,98
Circulació interior Office	15,12
TOTAL	285,96

L'espai on s'ubica el bar-restaurant ha de donar resposta a un programa de necessitats funcional per a diferents situacions.

Per una banda, es proposa un programa d'Espai polivalent, amb una zona d'office tancada amb connexió a una zona de barra i contrabarra. Aquest espai s'ubica al sector Sud, ja que s'aprofita una estança contigua al volum de l'escala (Torre 1) que forma part del local com a magatzem i altres usos interns associats a l'activitat. També aquest volum ha de proporcionar una zona d'office per a treballadors i usuaris, amb microones i barra annex per escalfar tupperes i menjar propi. La resta d'espai correspon a una sala per a ocupació amb taules i cadires i dues cambres higièniques adaptades.

Paral·lelament, també es preveu que aquest espai pugui acollir projeccions i actes culturals, pel que la sala s'ha de poder transformar movent taules i cadires en un espai per a un projector o pel muntatge d'un petit escenari en el perímetre del local.

Aquests actes seran puntuals, però seria una activitat que també s'alimentaria del servei d'aquest Espai Polivalent i seria una proposta complementaria aquest espai.

Pel que fa als serveis higiènics, el local ja disposarà de dues cambres higièniques adaptades, i tindrà connexió directe amb una de les zones de banys de la Planta Baixa de l'edifici.

A nivell de la distribució, a la documentació gràfica (annex 2. Plànols) es pot veure les dimensions i proposta arquitectònica de l'espai. Presenta una envoltant amb acabat d'obra vista pintat i grans finestrals amb estructura vista com a element identificador i generador de l'espai també vist. Els pilars roblonats i jàsseres compostes mantenen el seu estat original.

Les instal·lacions, de climatització i ventilació són de conductes vistos que recorren pel sostre. També hi ha carrils electrificats i safates per a cablejats que dona flexibilitat a l'espai per a adequar-se a diferents situacions segons l'ús que s'estigui fent de la sala.

4. Instal·lacions i equipament

Emmagatzematge de residus

El local presenta un espai per emmagatzematge de residus. La Recollida i gestió de residus serà autogestionada per l'empresa adjudicatària de la concessió.

Recollida i evacuació de residus

El sistema municipal de recollida d'escombraries és mitjançant contenidors de carrer i, per tant, es preveu un local com a espai d'emmagatzematge per a la recollida de les fraccions de residus de l'activitat.

Qualitat de l'aire interior

La renovació d'aire de l'activitat es realitzarà mitjançant un sistema mecànic d'aportació i extracció d'aire que garanteix el compliment del RITE, en funció dels cabdals mínims necessaris en funció dels usos i l'ocupació prevista.

Presenta un sistema de recuperador de calor entre l'extracció del local i l'aportació d'aire exterior com a mesura d'eficiència energètica obligatòria

Subministrament d'aigua

La instal·lació de fontaneria dona servei als usos previstos a l'interior de local, sobretot a la cuina, tenint en compte que es preveu que els serveis higiènics ja disposen d'instal·lació en servei.

El subministrament és proporcionat per la xarxa de l'edifici, amb un comptador parcial que comptabilitza el consum específic de l'activitat, abans de la clau de pas específica per al local.

La cuina disposa d'aigua calenta proporcionada per un termo elèctric que alimenta rentamans i aigüeres de l'interior de la cuina.

La resta de punts d'aigua s'alimentaran només d'aigua freda.

Els equips de rentavaixelles o altres a la cuina disposen del seu propi sistema per escalfar l'aigua.

Evacuació d'aigües

El local disposa d'un sistema d'evacuació en funcionament que dona servei als banys. També hi ha un punt d'enllaç a la zona de la cuina per als desaigües de les piques i equipament de rentavaixelles i altres.

Aquesta instal·lació discorre per parets i terres amb el mínim pendent necessari per arribar al punt d'enllaç.

Envans interiors, parets i fals sostres

Els envans de la cuina són de plaques de guix laminat de 10 cm de gruix revocat a dues cares. També a la cuina hi ha un cel ras registrable a la zona de l'office i espais interiors.

Paviments i enrajolats

Enrajolat en parets de la zona office i espais interiors (magatzems, residus, zona de rentat, circulació), amb peces ceràmiques de 60x30 cm.

Paviment a la zona de l'office i espais interiors de PVC.

Paviment hidràulic a la zona pública.

Revestiments i pintures

Pintat d'envans de plaques de cartró guix executats per la part exterior pública.

Pintat del sostre sobre dels panells acústics.

Revestiments de fusta segons plànols

Revestiments de la barra i contrabarra segons plànols adjunts amb acer corten i panells porcelanics ultracompactes en carbono.

Fusteries

Portes de fusta amb melamina en els espais interiors de l'office. Totes les portes disposen de finestreta per visió de l'altra banda de la porta.

Portes tallafocs EI2 60c5 en portes de sectorització d'espais prelacades en blanc.

Instal·lació Elèctrica

Quadre general de distribució

El quadre general de distribució es troba situat a l'interior d'un recinte tancat annex del local, per tant el més a prop possible de l'entrada de l'escomesa, d'acord amb la ITC-BT-17, sobre els dispositius generals i individuals de comandament i protecció. En compliment de l'apartat 4.b de la ITC-BT-28, el quadre general de distribució es troba ubicat a l'interior d'un armari tancat de forma que el públic no té accés directe fins el mateix. El quadre general de distribució està constituït per un armari modular de xapa electrozincada amb porta transparent i pany, amb un grau de protecció (IP-40), amb borns de connexió i terres.

Dins del quadre general de distribució es troba l'interruptor general automàtic (IGA) de 80 A. (3P+N), amb un poder de tall de 15 kA. Del quadre general de distribució es dominen la totalitat de serveis elèctrics de l'establiment. Cadascuna de les línies que parteixen del quadre i subquadres secundaris estan proveïdes dels seus corresponents dispositius de comandament i protecció. Tots els interruptors d'arribada són extraïbles i els de sortida són seccionables. Aquesta mesura és adient per a la reparació pràcticament instantània d'un interruptor avariats. Així mateix, estan construïts amb bastidors de xapa de primera qualitat, i disposen de placa de muntatge airejada, de 1 mm de gruix. Tan a l'entrada com a la sortida de cables es disposen passacables amb brides i premes que garanteixin l'estanquitat de l'interior.

Per al connexionat dels conductors de protecció es disposa d'una platina de coure electrolític a la part inferior, aïllada respecte a tots els elements. Tot el connexionat interior es realitza amb cable flexible de coure de 750 Volts de tensió d'aïllament, proveït de terminals i numeració inequívoca en ambdós extrems. Per cadascuna de les proteccions existents hi ha una placa indicant al circuit al que pertanyen. Al quadre general de distribució de l'edifici està muntada la

connexió del born de la instal·lació de terra amb les derivacions individuals de cadascun dels circuit de protecció.

Conductors

Les instal·lacions principals són de conductors flexibles de coure, aïllats per una tensió nominal de 1.000 Volts, amb aïllament de polietilè reticulat (XLPE) i coberta de poliolefina atòxica ignifugada, segons la norma UNE-21.123.4, denominació tècnica del conductor RZ1-K 0,6 / 1 kV. Les canalitzacions interiors de l'edifici pel que fa a les línies d'enllumenat i preses de corrent, estan efectuades mitjançant conductors flexibles de coure, aïllats per una tensió nominal de 750 Volts, amb aïllament termoplàstic de baixa emissió de fums i gasos corrosius, construïts segons la norma UNE- 211.002, denominació tècnica del conductor ES07Z1-K. La distinció de colors dels conductors, està conforme a les determinacions de la ITC-BT-26, relativa a les prescripcions generals sobre les instal·lacions interiors o receptores apartat 6.2:

- Conductor de protecció: llistat verd-groc.
- Conductor neutre: blau clar.
- Conductor de fases: negre, marró, gris.

Canalitzacions i tubs protectors

Les canalitzacions passen per les canals i safates existent en l'establiment que disposen de compartimentacions fixes per la separació de circuits i pont retenidor del cable premuntat. Els interruptors i commutadors es situen a una alçada entre 0,80 i 0,90 m sobre el nivell del paviment i a uns 20 cm. dels extrems dels tancaments. Las bases d'endoll i preses auxiliars de corrent estan instal·lades al mateix paviment del terra tècnic.

Receptors d'enllumenat

D'enllumenat hi ha projectors downlights de LED amb òptiques de gran rendiment en muntatge superficial sobre carrils electrificats. Les llumeneres de la cuina i àrees de treball de la planta és porten a terme en muntatge superficial.

Preses de Corrent

La totalitat de les preses auxiliars de corrent del local, estaran constituïdes per bases d'endoll preparades per unes tensions de servei mínimes de 250 Volts i intensitats nominals de 16 Ampers, proveïdes de preses de terra laterals "Schuko". Totes les parts de les bases d'endoll i connectors accessibles al contacte normal, seran de material aïllant. Per la dotació de cada lloc de treball hi ha caixes modulars de superfície, constituïdes per 2 bases d'endoll de 16 A / 250V, amb presa de terra lateral "Schuko", mes una placa de veu i dades amb dues preses RJ-45 Cat.6.

Protecció contra sobreintensitats i curtcircuits

Per la protecció de la instal·lació contra sobrecàrregues hi ha interruptors automàtics amb corba tèrmica de tall omnipolar, inclòs el conductor neutre o compensador, col·locats a l'origen dels circuits del propi quadre general de distribució.

La protecció contra curtcircuits de la instal·lació elèctrica es porta a terme mitjançant interruptors automàtics amb sistema electromagnètic i capacitat de tall d'acord amb la

intensitat de curt circuit que es pugui presentar. Els interruptors automàtics porten marcada la intensitat i tensió nominals, el símbol de la naturalesa de corrent en que hagi d'emprar-se i el símbol que indica les característiques de desconexió, d'acord amb la norma que li correspongui, segons la norma UNE 20.460-4-43, preparats per un poder de tall mínim de 6 kA.

Protecció contra sobretensions.-

El quadre general de distribució estarà proveït de protecció contra sobretensions permanents que es transmeten per les xarxes de distribució i que s'originen, fonamentalment a conseqüència de les commutacions de xarxes, discontinuïtat en el neutre i els seus defectes, mitjançant un limitador de sobretensions permanents en capçalera, associat als corresponent interruptor automàtic de desconexió, segons l'esquema elèctric unifilar.

Protecció contra contactes directes

Per la protecció contra contactes directes estan allunyades les parts actives de la instal·lació a una distància que des del lloc on les persones habitualment es troben o circulen no sigui possible un contacte fortuït amb les mans, o per la manipulació d'objectes conductors quan s'utilitzin habitualment prop de la instal·lació.

Es considerarà zona a l'abast de mà, la distància límit de 2,50 m cap amunt, 1 metre lateralment i 1 m cap avall mesurada a partir del punt on la persona pugui estar situada. Hi ha interposició d'obstacles que impedeixen qualsevol contacte accidental amb les parts actives de la instal·lació. Els obstacles de protecció han estat fixats de forma segura i resisteixen esforços mecànics usuals que es puguin presentar en la seva funció.

També hi ha un recobriment de les parts actives de la instal·lació per mitjà d'un aïllament apropiat capaç de conservar les seves propietats amb el temps i que limita el corrent de contacte a un valor no superior a 1 mA.

Protecció contra contactes indirectes

Les mesures de protecció contra contactes indirectes es porta a terme mitjançant la posada a terra de les masses, associant-les amb un dispositiu de tall per intensitat de defecte que origina la desconexió de la instal·lació defectuosa, a través de la utilització d'interruptors diferencials. Aquests aparells provoquen l'obertura automàtica en la instal·lació quan la suma vectorial de les intensitats que travessen els pols de l'aparell assoleix un valor predeterminat.

El valor mínim del corrent de defecte, a partir del qual, l'interruptor diferencial ha d'obrir automàticament, en un temps convenient, la instal·lació que protegeix, determina la sensibilitat de funcionament de l'aparell.

Instal·lació de posada a terra

La posada a terra s'estableix amb l'objecte de limitar la tensió respecte a terra pot presentar-se en un moment donat a les masses metàl·liques, garantir l'actuació de les proteccions i de la instal·lació en general. La presa de terra està connectada a la existent en la centralització de comptadors.

De les piques de terra unides entre sí parteix un conductor de coure nu amb una secció de 35 mm², que va connectat amb l'embarat de posada a terra de la centralització de comptadors,

així com les guies metàl·liques del forat de l'ascensor, antenes de radio i televisió, instal·lacions d'aigua i finalment les instal·lacions de climatització.

A l'interior de les àrees de treball, cuina, cambres de bany i lavabos hi ha la instal·lada una connexió d'equipotencialitat que uneix entre sí mitjançant un conductor de coure amb una secció de 2,5 mm², tots els elements metàl·lics existents, canonades d'aigua freda, calenta i desguassos, conductes de ventilació i per últim la fusteria metàl·lica de les portes i finestres. El conductor d'equipotencialitat està connectat al conductor de protecció que forma part de la instal·lació elèctrica.

Enllumenat d'emergència

En cas d'evacuació del local té instal·lat equips d'enllumenat d'emergència i senyalització autònoms, amb una intensitat lluminosa mínima no inferior a 100 Lúmens, grau de protecció (IP-42) classe II. L'alimentació de l'enllumenat d'emergència és automàtica amb tall breu (< 0,5 segons) i estarà previst per entrar funcionament automàticament quan es produeix la fallida de l'enllumenat general o quan la tensió d'aquest baixi a menys del 70 % del seu valor nominal i només es podrà utilitzar el subministrament exterior per procedir a la seva càrrega.

A l'edifici ha estat previst el muntatge d'un total de dos circuits d'enllumenat d'emergència, protegits des de el quadre general de distribució, mitjançant interruptors automàtics de 10A.

Comunicació, veus i dades

Hi ha muntat un únic Rack informàtic que integra les xarxes de dades i telefonia. La totalitat del cablejat de veus i dades és UTP de categoria 6. Les preses d'informàtica per cada lloc de treball són dos unitats del tipus RJ-45 de categoria 6 i estan col·locades en muntatge superficial integrades en la mateixa canal plàstica prefabricada.

Les canalitzacions principals per passar el cablejat de dades, es porta a termini mitjançant canals i safates rígides fins a les preses de dades, són executades igualment en muntatge de tipus superficial, mitjançant unes canals i safates rígides de PVC, proveïdes de tapes a tota la seva extensió, amb dos compartimentacions fixes per la separació de circuits d'electricitat, dades i càmeres de vigilància. Aquest armari situat al magatzem de la planta, està configurat pels següents elements:

- 1 Patch panell de 12 ports Cat. 6E per telefonia.
- 2 Patch panell de 12 ports Cat. 6E per dades.
- 1 Patch panell de 12 ports Cat. 6E per càmeres de vigilància.
- 1 Switch de 24 ports.
- 1 Regleta de corrent amb 8 endolls "Schuko".
- 1 Safata.

Les canalitzacions principals per passar el cablejat de dades, és porta a terme mitjançant canals i safates rígides amb unes dimensions de 60x110 mm.

Instal·lació contra incendis

Extintors portàtils

Al local hi ha instal·lats 2 extintors portàtil de CO₂ (anhídrid carbònic) eficàcia 89B, amb una càrrega de 5 Kg cadascun, més quatre extintors de pols polivalent de 6 kgs eficàcia 21A-113B cada 15 metres de recorregut. Els extintors estan subjectes a una alçada del nivell del paviment inferior a 1,50 metres i estan senyalitzats mitjançant una placa foto luminescent de PVC rígida i adhesiva de 0,5 mm de gruix.

Boques d'incendi equipades

El local està protegit mitjançant la instal·lació de dues boques d'incendis equipada de 25 mm "BIE-25", situades a menys de cinc metres de l'accés i amb una longitud de mànega de 20 metres, per arribar a tot origen d'evacuació.

La distància des de qualsevol punt de l'establiment fins a la (BIE) més propera és inferior a 50 metres. Les boques d'incendis estan muntades en un suport rígida, de manera que l'altura del seu centre queda com a màxim a 1,50 metres per sobre del nivell del terra. Cal mantenir una zona lliure d'obstacles al seu voltant, per permetre el correcte accés fins a la mateixa, sense dificultats.

Detecció automàtica d'incendis i alarma

La totalitat de l'establiment està protegit per la instal·lació d'un sistema de detecció automàtica d'incendis, mitjançant detectors de fums òptics, col·locats a raó d'un per cada cinquanta metres quadrats de superfície o fracció, i detectors de temperatura "termovelocimètrics" a la zona de cuina, col·locats a raó d'un per cada vint metres quadrats de superfície o fracció.

Ruixadors automàtics d'aigua

Al tractar-se d'un establiment amb risc intrínsec baix com a mesura compensatòria per a l'estructura metàl·lica protegida amb 2500 micres amb pintura intumescent es disposa d'una instal·lació de ruixadors complint la guia tècnica dels criteris d'interpretació de la Normativa de Protecció Contra Incendis.

La distribució dels ruixadors automàtics d'aigua "sprinklers" del local té una àrea d'operació de 144 m² i una cobertura màxima de 12 m². Els ruixadors estan situats únicament al sostre en tot l'establiment, excepte a l'àrea de cuina on s'ha desdoblant la instal·lació a la part inferior.

El nombre de ruixadors instal·lats és de 11 unitats de tipus penjant i el proveïment del cabal de l'aigua i la pressió necessària està garantida directament de la xarxa pública. La instal·lació de ruixadors automàtics disposa d'un lloc de control i alarma, dotat de les corresponents vàlvules de tancament i turbina hidràulica amb gong d'alarma.

Instal·lació climatització

El sistema de climatització ha estat dissenyat per tal d'aconseguir les respostes funcionals establertes pel confort de persones, amb especial atenció al estalvi energètic i manteniment de les instal·lacions. Per a la climatització de tota la planta s'ha previst la instal·lació de tres bombes

de calor amb compressors d'alt rendiment tipus scroll hermètic i control de la capacitat que possibilita la refrigeració i/o calefacció, que garanteix un funcionament econòmic i eficaç, mitjançant la connexió frigorífica de les unitats interiors de conductes i de tipus cassette de quatre vies cap a una única unitat exterior, amb una potència tèrmica de 58 kW en refrigeració i calefacció.

Aquest sistema permet un estalvi d'energia i també permet incrementar la seva capacitat fins a un 120 %, per a possibles ampliacions. S'ha previst que el sistema de climatització tingui una capacitat de resposta immediata a les variacions de les càrregues tèrmiques de cada zona. La commutació automàtica del sistema (calefacció/refrigeració) basat en la temperatura de consigna establerta, facilita l'operació i aconsegueix un ambient confortable en manera automàtica. La xarxa de canonades frigorífiques connecta les diferents unitats interiors fins a la unitat exterior i distribueix eficaçment el refrigerant ecològic (R410a), depenent del règim de funcionament (calefacció o refrigeració) de les unitats interiors per a poder condensar o evaporar refrigerant. El sistema seleccionat ofereix una solució integral a les diverses necessitats de configuració per cadascun dels espais a tractar tèrmicament.

Xarxa de difusió d'aire de ventilació

La distribució de l'aire es fa mitjançant xarxes de conductes circulars o rectangulars de planxa d'acer galvanitzat de 0,8 mm de gruix, que descarreguen l'aire tractat a través de reixetes amb comporta de registre de cabal que proporcionen una major capacitat d'impulsió en la distribució de la vena d'aire, evitant les corrents molestes.

El retorn al recuperador de calor es porta a terme mitjançant una xarxa de conductes idèntica a la d'impulsió, proveïda de reixes d'aspiració d'alumini anoditzat amb lamel·les de simple deflexió.

5. Mesures de sostenibilitat en els serveis d'alimentació

Aquestes prescripcions prenen en consideració la política de contractació responsable de l'Ajuntament de Barcelona i, en conseqüència, es defineixen seguint les línies establertes a la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació:

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

En coherència amb la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació de l'Ajuntament de Barcelona, l'adjudicatària promourà la incorporació de productes certificats de comerç just a l'oferta ordinària del servei, especialment en aquells productes habitualment disponibles al mercat amb aquesta certificació, com ara cafè, te, sucre, cacau, xocolata o productes assimilables.

Així mateix, l'adjudicatària haurà d'incorporar i mantenir durant tota la vigència del contracte, com a mínim, 1 producte acreditat de comerç just dins de l'oferta ordinària del servei.

Així mateix, l'adjudicatària haurà d'incorporar i mantenir durant tota la vigència del contracte, com a mínim, 1 producte alimentari de proximitat dins de l'oferta ordinària del servei. Als efectes d'aquest Plec, s'entendrà per producte de proximitat aquell producte alimentari produït, elaborat o transformat a Catalunya.

Aquests dos requisits tenen la consideració de nivell mínim de prestació del servei. La incorporació d'un nombre superior de productes de proximitat o de comerç just serà objecte de valoració com a criteri d'adjudicació en els termes establerts al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

6. Activitat de la contractació

L'adjudicatària no realitzarà cap altra activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió. No vendrà cap bé o article fora dels que s'hagin autoritzat prèviament des de la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació

Haurà d'adaptar-se a les necessitats del centre en totes aquelles activitats programades que suposin una alteració i/o suspensió temporal, dels serveis de bar restaurant prestats en els espais interior i/o exterior. La Fabra i Coats: Fàbrica de Creació comunicarà a l'adjudicatària amb d'antelació la necessitat d'alterar i/o cancel·lar el servei de bar restaurant.

Quan la suspensió puntual dels serveis de bar restaurant no superi la durada d'un dia no s'aplicarà cap bonificació en la facturació del cànon i serà suportada pel contractista. Quan la durada sigui de més d'un dia s'aplicarà una bonificació per l'estimació de costos fixos diaris. Segons el pla de viabilitat de l'escenari 3 utilitzat, s'abonaran 705,66 € més IVA, per dia de suspensió (mitja de 167.946,05 € de costos fixos per 238 dies d'obertura).

L'adjudicatària haurà d'acomplir altres requisits que seran condicions indispensables com són:

- Fer-se càrrec de les despeses que s'estableixin en aquest plec.
- Complir els horaris d'obertura pactats.
- Manteniment, ordre i netedat de tot l'espai de la concessió (cuina, barra, sales, lavabos, etc).
- No disposar de màquines escura butxaques.
- L'espai ha de ser lliure de TV.
- L'espai de bar restaurant ha de ser obert a totes les persones sense necessitat de consumir.
- No penjar cartelleria pròpia ni aliena a les parets i zones de l'espai relacional que no siguin les específicament indicades per això.

7. Caràcter de l'activitat

Les activitats de bar restaurant desenvolupades per adjudicatària tindran caràcter d'exclusivitat en la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, amb l'excepció d'aquells actes puntals (activitats

eventuals, inauguracions, conferències, festivals etc.) que requereixin d'un servei de càterring o de bar. És a dir, no hi podrà haver cap altre bar restaurant en el recinte del centre, amb excepció dels serveis de càterring o bar contractats per a inauguracions, conferències i actes eventuals.

L'adjudicatària està obligat a utilitzar les superfícies subjectes a la concessió amb l'únic propòsit especificat en l'objectiu d'aquesta adjudicació. Qualsevol altra activitat o iniciativa haurà de ser aprovada per la direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, conjuntament amb l'ICUB, i la tractarà com qualsevol altre lloguer d'espai gestionat per l'ICUB.

8. Mitjans necessaris per l'execució de la concessió

8.1. Mitjans personals mínims

L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure, com a mínim, el personal següent:

- Un/a cuiner/a amb experiència mínima d'1 any per a l'elaboració dels àpats, l'organització de la cuina, el control de producció i el compliment de la normativa higienicosanitària.
- Tres cambrers/es amb experiència mínima de 6 mesos per garantir l'atenció al públic, el servei de barra i sala, la preparació dels espais i el correcte funcionament ordinari del servei.

L'adjudicatària haurà de garantir en tot moment la cobertura efectiva dels serveis, substituint immediatament les absències que puguin afectar el correcte desenvolupament de l'activitat. Tot el personal adscrit al contracte haurà de disposar de la formació i habilitacions legalment exigibles per a l'exercici de les seves funcions, especialment en matèria de manipulació d'aliments, seguretat alimentària, prevenció de riscos laborals i actuació en emergències.

L'empresa adjudicatària designarà una persona de contacte que actuarà com a interlocutora amb la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació per a les qüestions ordinàries de seguiment i coordinació del servei.

8.2. Mitjans materials mínims

A més dels equipaments i instal·lacions que es posen a disposició de la concessió, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar i mantenir en perfecte estat de funcionament els següents mitjans:

- a) Maquinària i equipament complementari

Tota aquella maquinària, utensilis i equipament auxiliar necessaris per a la correcta explotació del servei que no figuri a l'inventari municipal lliurat amb la concessió.

b) Sistema informàtic de gestió i TPV

Un sistema de punt de venda (TPV) i control de caixa que permeti:

- El registre de totes les operacions econòmiques.
- L'obtenció d'estadístiques de vendes i consum.
- El control de facturació i traçabilitat de les operacions.
- La consulta de la informació per part de l'ICUB quan sigui requerida.

c) Parament de servei

Tot el parament necessari per al funcionament ordinari del servei i per al servei d'aigua en activitats de la Fabra i Coats, incloent com a mínim:

- Vaixella.
- Coberts.
- Gots i copes.
- Tasses.
- Gerres.
- Safates.
- Elements auxiliars de servei.

La reposició, conservació, neteja i emmagatzematge seran a càrrec exclusiu de l'adjudicatària.

d) Sistema de gestió de residus

L'adjudicatària haurà de disposar dels seus propis:

- Cubells i contenidors diferenciats per fraccions.
- Elements de recollida interior.
- Sistemes d'emmagatzematge temporal.
- Mitjans logístics necessaris per a la correcta evacuació dels residus.

Així mateix, haurà d'organitzar un sistema propi de gestió dels residus derivats de l'activitat, d'acord amb la normativa vigent i les obligacions establertes en aquest Plec.

9. Serveis complementaris de càteríng

L'empresa concessionària haurà de pressupostar, si el centre li ho demana, la realització de serveis de càteríng per a grups especials que assisteixin a activitats organitzades per la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, de periodicitat no diària a les seves dependències, es realitzin o no dins l'horari d'obertura d'aquest.

En el cas que els càterings sigui de la pròpia activitat de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació o de la Fabra Centre d'Art l'adjudicatari tindrà preferència sobre qualsevol altra oferta de càtering. En el cas de càterings externs la Fabra i Coats és comproment a obligar a l'organitzador extern a demanar un primer pressupost a l'adjudicatari.

10. Exclusives de productes de bar restaurant.

En el supòsit que la direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació o l'ICUB arribi a acords de patrocini relacionats amb productes que puguin afectar al servei de bar restaurant, l'adjudicatària les considerarà.

11. Horaris i dies de tancament

El bar restaurant, com a mínim, s'ha d'ajustar als horaris següents.

De gener al desembre:

- De dimarts a divendres de 9:00 a 20:00 h
- Dissabtes de 10:00 a 21:00 h
- Agost tancat

La Fàbrica de Creació tancarà els dies festius oficials: 1 i 6 de gener, Divendres Sant, dilluns de Pasqua, 1 de maig, segona Pasqua, 24 de juny, 15 d'agost, 11 i 24 de setembre, 12 d'octubre, 1 de novembre, 6, 8, 25 i 26 de desembre.

Aquests horaris seran susceptibles de modificació a criteri de la direcció i segons les necessitats dels espais (inauguracions, muntatges i desmuntatges i altres activitats).

En el cas que durant el període d'adjudicació del bar-restaurant aquest dies de tancament o els horaris d'obertura de l'edifici canviessin respecte els assenyalats, la direcció de l'empresa adjudicatària seria avisada per escrit amb l'antelació suficient.

L'adjudicatària estarà autoritzat a obrir al públic fora de l'horari d'obertura de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació havent-se d'ajustar a les ordenances municipals, sempre que garanteixi la seguretat dels espais que ocupa. L'adjudicatària haurà d'aplicar les mesures que indiqui la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, per garantir la seguretat de l'espai fora de l'horari habitual de l'edifici, essent al seu càrrec les possibles despeses que això comporti. La no aplicació de les mesures proposades suposarà la supressió del permís d'obertura fora d'horari d'obertura de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

Els horaris i els terminis de lliurament de mercaderies s'acorden amb el Recinte de la Fabra i Coats i s'han de dur a terme de les 7.00 h a les 20.00 h per la porta d'accés principal al carrer Sant Adrià nº 20.

12. Preus i oferta mínima

L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura de l'adjudicatària i no tindrà dret a exigir indemnització per causes d'avaries, pèrdues o perjudicis ocasionats amb l'explotació del servei. Per tot això, l'adjudicatària percebrà directament dels/les usuaris/àries els preus de les consumicions del Bar-restaurant.

És prioritat de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació que la política de preus del servei de restauració sigui plenament competitiva. És a dir, ha de mantenir una política de preus econòmics dins la qualitat que es demana a l'oferta i al servei.

Els preus màxims que es podran aplicar al públic usuari de les instal·lacions de restauració en el primer any de durada del contracte seran els proposats per l'adjudicatària i conformats per la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació. Aquesta mateixa tarifa de preus es podrà revisar anualment amb l'aplicació de l'increment de l'IPC general o bé del grup d'articles referits a hotels, cafès i restaurants.

L'adjudicatària haurà de col·locar en el lloc que se li determini la llista de preus que inclogui tots els articles oferts que prèviament haurà hagut de ser aprovada per la direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

L'oferta mínima de serveis seran:

- Dinar del migdia que haurà d'incloure menú diari com a mínim de dilluns a divendres que inclourà a triar 3 primers, 3 segons, postres, pa i beguda.
- Servei de cafès i begudes
- Servei d'esmorzars

13. Publicitat, comunicació i imatge

Assumir la imatge corporativa i els protocols de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació per a cada servei que presta. L'empresa ha d'ajustar la informació del servei de cafeteria i restauració que ofereix als usuaris a les directrius que li doni la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació i n'ha d'obtenir prèviament l'autorització quan hagi de col·locar indicacions, cartells o qualsevol element informatiu, fix o mòbil.

No es podrà fer servir la imatge interna i externa del bar restaurant amb motius publicitaris o amb qualsevol altre interès exclusiu sense l'autorització prèvia i expressa de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

No es podrà mostrar cap tipus de publicitat de tercers a les instal·lacions del bar restaurant.

Qualsevol promoció publicitària que vulgui fer l'adjudicatària l'haurà d'acordar amb la direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació per tal que s'aculli dins la línia comunicativa del centre. De la mateixa manera, la col·locació de rètols, cartells i altres elements de comunicació dins i fora dels espais assignats hauran de comptar amb l'acord per part de la direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació

El logotip i/o nom de l'empresa adjudicatària haurà de ser present en la identificació del personal.

Totes les propostes d'utilització gràfica del logotip de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació hauran de ser aprovades per la direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació. L'adjudicatària estarà obligat a complir amb la normativa vigent pel que fa a l'explotació dels drets d'imatge.

La Fabra i Coats: Fàbrica de Creació es compromet a indicar en els elements de comunicació i difusió del centre que ho permetin l'existència de la bar restaurant, així com la seva ubicació en els elements de senyalització interna del centre.

14. Coordinació amb la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació

L'adjudicatària haurà de tenir un responsable del servei, que serà l'interlocutor ordinari amb la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

L'empresa adjudicatària es fa responsable de tenir tots els espais, equipaments i instal·lacions que disposi en perfecte estat de conservació, manteniment i neteja. Aquest punt és especialment sensible en els casos d'utilització d'espais de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació que hagin estat utilitzats per l'adjudicatària per a realitzar un servei de càterring. En aquest cas, a més, l'empresa adjudicatària es farà càrrec dels eventuais desperfectes ocasionats.

El personal que l'empresa adjudicatària destini al servei haurà de ser instruït i conèixer el Pla d'Emergència de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació. El personal també haurà de seguir la normativa establerta i les instruccions fixades pel Responsable de Seguretat de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

La Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació podrà realitzar inspeccions periòdiques i extraordinàries dels espais on es presten els serveis de bar restaurant, amb l'objecte de garantir

que es compleix tot allò previst a la concessió, especialment pel que fa a la Higiene i Seguretat en el treball.

15. Sistemes de control comptable i estadístic

La introducció i manteniment d'un sistema de control de caixa per part de l'adjudicatària s'estableix amb la finalitat d'enregistrar totes les transaccions en el punt de venda, per tal d'assegurar tant el càlcul dels beneficis, com la base correcta per a les corresponents anàlisis estadístiques dirigits a l'ajustament de l'oferta de restauració en funció la demanda de consumidors detectada.

Tota aquesta informació ha de ser accessible per part de l'Institut de Cultura de Barcelona, ja sigui en suport paper o a través de consultes a l'aplicació per via telemàtica.

16. Obligacions en matèria higiènica, sanitària i de qualitat

L'empresa adjudicatària ha de:

Complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa legal vigent. Així mateix, ha de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar als responsables de la Fabra i Coats: Fàbrica de creació les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública corresponent i, mensualment, la còpia de les accions portades a terme.

Garantir que els serveis que presta compleixen la normativa legal vigent en cada moment amb relació a l'acreditació de cuines, menjadors col·lectius i cafeteries, les normes en matèria ambiental i qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei, com el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, del 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, amb relació a les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Fer els controls preventius periòdics que estableix el pla de prevenció preceptiu, encarregar a un laboratori o una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics i de qualitat i lliurar una còpia compulsada dels informes corresponents al responsables de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, que s'encarregarà, quan ho consideri adient, de fer-los arribar al Comitè de Seguretat i Salut Laboral per tal d'assegurar la necessària coordinació preventiva de les activitats empresarials.

Presentar, obligatòriament, davant de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació tots els documents acreditatius del compliment d'aquestes normes o qualsevol altra informació que consideri pertinent.

Complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica de l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals sanitàries i d'higiene de manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene de productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària.

Disposar, en la mesura en què és l'única responsable de la qualitat i el bon estat dels aliments, d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) d'acord amb la legislació vigent, que ha de presentar prèviament a la formalització del contracte, i mantenir, obligatòriament, el sistema de registres i acreditacions actualitzat durant tota la vigència del contracte i de les pròrrogues, si s'escauen.

Mantenir la qualitat dels aliments, els compromisos de frescor i proximitat i els preus establerts, i exhibir-los en un lloc visible (inclosa l'actualització de la informació a la web de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació).

Assegurar que tots els plats arriben en perfectes condicions als punts de consum pel que fa a quantitat, prescrita o no, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat. En la proposta executiva i organitzativa cal justificar el protocol a aquest efecte.

Garantir que el comensal pugui dinar en un temps màxim d'una hora, amb servei ràpid i evitant cues, gestió que ha d'haver descrit en la proposta executiva i organitzativa.

Complir tots els objectius i requeriments fixats per la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària ha de permetre que les persones que designi la Direcció del centre puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del local i de les instal·lacions perquè puguin exercir la funció de control necessària per a comprovar que l'empresa compleix els objectius i requeriments de l'adjudicació.

Disposar sempre dels aliments necessaris per a fer els menús, i també de material suficient per si sorgís qualsevol eventualitat o contingència. És per aquest motiu que en la proposta executiva i organitzativa que presentin els licitadors han de descriure el pla de contingències que proposen d'implantar, un cop aprovat per la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, per a assegurar el servei amb garanties.

Establir un sistema, automàtic o manual, per a avaluar la satisfacció del client, que permeti de conèixer-ne l'opinió pel que fa a la qualitat gastronòmica i el servei.

Explotar el servei de bar restaurant als locals assignats tenint sempre els elements industrials i les matèries primeres per a gestionar-lo i explotar-lo de manera adequada.

Dur a terme directament, a les instal·lacions de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, totes les prestacions i els serveis objecte del contracte. Tanmateix, se li permetrà de fer servir aliments de quarta gamma (elaborats a les instal·lacions centrals de l'adjudicatària, com ara aliments

pelats, tallats, picats i similars) o, puntualment o per a casos de molta aflluència, de cinquena gamma (elaborats, cuinats i envasats a la central), sempre justificant-ne la procedència i garantint-ne l'etiquetatge i l'alta qualitat gastronòmica.

Fer servir preferentment productes que incloguin el català en l'etiquetatge, d'acord amb la Moció 80/IX del Parlament de Catalunya, sobre garantia dels drets lingüístics dels consumidors. En aquesta línia, la carta haurà de ser editada en català, castellà i anglès.

L'oferta de dinar del migdia haurà d'incloure menú diari com a mínim de dilluns a divendres que inclourà a triar 3 primers, 3 segons, postres, pa i beguda.

L'empresa adjudicatària ha de presentar a la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, cinc dies abans de final de mes, una planificació de menús per a les quatre setmanes següents, evitant que els àpats proposats siguin repetitius. Els menús diaris i l'oferta gastronòmica s'han d'exposar per al coneixement dels usuaris amb antelació suficient.

La línia d'alimentació ha d'ésser saludable conforme a les recomanacions dels organismes responsables de la salut pública. La dieta ha d'ésser, doncs, suficient, variada, equilibrada i contenir les vitamines, els minerals i els nutrients necessaris. Per a oferir una dieta sana, s'ha d'incloure fibra en cada menú i reduir tant la quantitat de greixos animals o saturats com el sucre. Així mateix, cal procurar que els aliments se serveixin amb la quantitat mínima de sal, i l'oli ha d'ésser d'oliva verge. Així mateix, la presentació dels aliments ha d'ésser acurada.

Fer servir preferentment productes de qualitat, indicació geogràfica protegida, denominació d'origen protegida i agricultura ecològica, i fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i els productes locals i de proximitat,

Les empreses licitadores han d'acreditar la utilització de productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable, sabent que l'empresa adjudicatària haurà d'especificar sempre en el menú el tipus de peix, l'espècie i si és fresc. Cal tenir present que s'haurà de servir sempre producte de qualitat estàndard o superior.

17. Obligacions en matèria de personal

Aportar el personal que consideri adient pel correcte desenvolupament del servei 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. Complir i fer complir la legislació especial de Prevenció de Riscos Laborals, a tot el personal afecte al servei.

La Fabra i Coats: Fàbrica de Creació podrà exigir en qualsevol moment que l'adjudicatària li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del seu personal.

L'empresa adjudicatària ha d'aportar personal amb la titulació adequada per a poder atendre de manera correcta el volum de feina, els terminis i els nivells de qualitat, i adscriure'l de manera estable al servei.

L'empresa adjudicatària ha de vetllar perquè el personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i sigui titular, si escau, del carnet de manipulador d'aliments.

L'empresa adjudicatària ha d'uniformar a càrrec seu el personal que presta servei, que ha d'anar vestit amb roba de feina i calçat antilliscant homologat, amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

L'aspecte general del personal ha d'ésser extremadament pulcre, atesa l'atenció que requereix un centre de les característiques del servei objecte d'aquesta contractació.

El servei destinat ha d'estar capacitat per atendre els usuaris en català, castellà i anglès. L'adjudicatària i vigilarà especialment que el personal faci el seu servei guardant sempre la màxima pulcritud i que el tracte amb el públic sigui en tot moment correcte i eficaç.

18. Obligacions en matèria de manteniment i seguretat.

Vetllar pel manteniment en perfecte estat d'ús, fins al finiment del contracte, del mobiliari, de l'equipament i de les instal·lacions que són propietat de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

Assumir totes les despeses de conservació i les reparacions de maquinària i equipament directament vinculats a l'explotació. En aquest sentit, ha d'assumir les despeses produïdes com a conseqüència del manteniment regular dels equips i de les instal·lacions i de les possibles avaries; fer el manteniment conductiu de l'equipament, i comprometre's a executar les actuacions de manteniment, tant preventives com correctives.

Responsabilitzar-se del mal ús del mobiliari i de les instal·lacions i, en cas de fer-se malbé, reposar i/o pagar-ne la indemnització que escaigui.

No destinar els locals a cap altra finalitat que no sigui el servei de bar restaurant i no instal·lar-hi cap mena de màquina de joc, escurabutxaques o similar.

Fer front a les quotes de manteniment extern dels equips, instal·lacions i connexions del bar, així com del maquinari i programari informàtic de gestió i control administratiu.

Emetre, al final del contracte, un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament del servei de bar restaurant.

Adequar-se a les normes de seguretat internes de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, i també al compliment dels diferents protocols d'actuació existents, i actuar sempre amb discreció i confidencialitat.

Concertar i mantenir actualitzada, durant la vigència del contracte, una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els possibles riscos que s'assumeixen en aquest contracte i que cobreixi específicament els riscos per intoxicació alimentària i per danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higienicosanitària davant la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació o tercers per un import mínim de cinc cents mil euros (500.000 €).

Pagar els impostos, els arbitris i els gravàmens que afecten l'activitat objecte de la contractació. A aquest efecte, ha de proporcionar, a petició de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, el document acreditatiu d'haver-los pagat.

Ocupar-se de la neteja de tots els espais d'ús del bar restaurant: les instal·lacions de la cuina, els menjadors reservats, el menjador d'autoservei i cafeteria, els magatzems, els dos lavabos adaptats, els vestidors del personal, i també els paraments de fusta i vidre (inclosos els finestrals de façana i portes d'accés i evacuació) i tots els altres elements (cadires, taules, etcètera). Així mateix, ha de tenir una cura especial amb les campanes extractores la zona d'extracció de fums a l'exterior situada a coberta (neteja que haurà de fer-se com a mínim cada 3 mesos) i el pericó separador de greixos, tasques que ha de fer periòdicament una empresa especialitzada.

Tenir una cura especial amb la pols a les superfícies horitzontals (aparadors, lleixes, calaixos, taules, etcètera) i vetllar perquè les taules i les barres sempre estiguin netes de parament, rodals i restes de menjar.

Facilitar l'aplicació del pla de desinfecció, desinsectació i desratització (DDD), que la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació s'encarrega de dur a terme, col·laborar amb l'empresa que l'apliqui i seguir el conjunt de mesures higièniques que li marqui la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació directament o a través de l'empresa per a evitar el desenvolupament i la proliferació de plagues a les instal·lacions.

Pla d'emergència i coordinació amb l'equipament

L'empresa adjudicatària serà responsable de redactar, implantar i mantenir actualitzat un Pla d'Emergència específic per a l'activitat de bar restaurant, adequat a les característiques de l'espai, a les instal·lacions existents, als riscos propis de l'activitat de restauració i a l'aforament autoritzat del local.

Aquest pla haurà de contemplar, com a mínim:

- L'anàlisi dels riscos associats a l'activitat de cuina, servei de restauració i emmagatzematge.
- Els procediments d'actuació davant situacions d'emergència, incidència o evacuació.

- L'organització dels equips d'emergència propis del servei.
- Les mesures de primera intervenció i l'ús dels mitjans de protecció contra incendis disponibles.
- Els procediments d'avís i comunicació amb la Direcció i el Responsable de Seguretat de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.
- Els protocols específics per a activitats extraordinàries, esdeveniments culturals, càterings o situacions d'increment d'afluència de públic.

El Pla d'Emergència del bar restaurant haurà d'estar plenament coordinat i integrat amb el Pla d'Emergència general de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació, garantint la compatibilitat dels procediments d'actuació, els recorreguts d'evacuació, els sistemes de comunicació i els criteris de seguretat establerts per l'equipament.

L'adjudicatària haurà de presentar aquest document a la Direcció de la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació abans de l'inici de l'activitat i haurà d'incorporar totes aquelles modificacions que siguin necessàries per assegurar-ne la correcta coordinació amb els protocols generals de l'equipament.

Així mateix, haurà de garantir la formació periòdica del personal adscrit al servei i la seva participació en els simulacres i exercicis d'emergència que es desenvolupin a l'equipament, així com en aquells que específicament es programin per a l'activitat del restaurant.

19. Gestió de residus

L'adjudicatària serà l'única responsable de la gestió dels residus derivats de la seva activitat, assumint-ne la totalitat dels costos, obligacions i responsabilitats, sense que en cap cas aquesta responsabilitat pugui ser traslladada a la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

Aquesta responsabilitat inclou:

- la correcta separació
- l'emmagatzematge
- el transport
- la gestió final mitjançant canals autoritzats

19.1. Autogestió obligatòria

L'adjudicatària haurà de organitzar i implementar el seu propi sistema de gestió de residus, que haurà de ser:

- autònom respecte dels serveis ordinaris de l'equipament amb independència del sistema general de l'equipament i del recinte.
- adequat al volum i tipologia de l'activitat de restauració
- conforme a la normativa vigent

19.2. Contractació de gestors autoritzats

Serà obligació de l'adjudicatària contractar, si s'escau, gestors autoritzats per a:

- oli usat
- residus especials
- excedents o fraccions específiques
- acreditar documentalment aquesta gestió quan sigui requerit

19.3. Sistema propi de contenidors i logística

L'adjudicatària haurà de disposar, al seu càrrec, de:

- Cubells i contenidors diferenciats per fraccions
- Sistemes d'emmagatzematge adequats a cuina i sala
- Un sistema logístic intern que garanteixi la correcta evacuació dels residus

Aquests elements hauran de ser suficients, identificats i en bon estat de conservació

19.4. Gestió diferenciada dels residus de restauració

Especialment, l'adjudicatària haurà d'assumir la gestió específica de:

- Matèria orgànica (amb circuit propi si el volum ho requereix)
- Oli de cuina usat (obligatòriament amb gestor autoritzat)
- Envasos comercials i embalatges
- Residus generats en sala i cuina

19.5. Neteja i manteniment associats

L'adjudicatària serà responsable de:

- la neteja dels espais on es generin i dipositin residus
- el manteniment dels seus contenidors
- evitar acumulacions, olors o incidències

19.6. Control, seguiment i acreditació

L'adjudicatària haurà de:

- acreditar en qualsevol moment la correcta gestió dels residus
- facilitar informació sobre volums generats, sistemes utilitzats, incidències

19.7. Règim d'incompliments

L'incompliment de les obligacions en matèria de residus, especialment:

- la manca de separació
- la utilització inadequada dels contenidors de l'equipament
- l'absència de gestió autoritzada

Podrà comportar:

- requeriments de correcció immediata
- penalitzacions contractuals
- eventual causa de resolució del contracte

La gestió dels residus derivats de l'activitat del bar-restaurant constitueix una obligació essencial del contracte, assumida íntegrament per l'adjudicatària en règim d'autogestió i sota la seva exclusiva responsabilitat.

Annex 1 - Estudi de viabilitat econòmica

S'adjunta l'estudi de viabilitat econòmica del servei de bar restaurant a la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació.

1. Introducció

La Fabra i Coats: Fàbrica de Creació és un equipament cultural municipal gestionat per l'Institut de Cultura de Barcelona, ubicat al barri de Sant Andreu. És un centre de producció artística multidisciplinari que acull projectes en residència i activitats culturals obertes al públic. L'espai forma part de la xarxa de Fàbriques de Creació de la ciutat i s'ha consolidat com un referent en l'àmbit de la innovació cultural, la creació contemporània i la dinamització comunitària.

2. Antecedents

L'objectiu d'aquest pla és establir les bases per a la implantació d'un restaurant que garanteixi la seva sostenibilitat econòmica (mitjançant una gestió eficient dels recursos) i que respongui a les necessitats detectades a l'entorn, posicionar-lo com un referent gastronòmic dins el territori cultural i social de la zona, contribuint a la dinamització de l'espai, integrant-se amb les activitats culturals i oferint un valor afegit als visitants.

La localització escollida es troba en una zona amb elevada afluència de públic, vinculada a activitats culturals i creatives, fet que genera una oportunitat per oferir un servei de restauració complementari i integrat amb l'entorn. Actualment, s'ha identificat una manca d'oferta gastronòmica que respongui a criteris de qualitat, varietat i adaptació horària, la qual cosa reforça la necessitat d'implantar un establiment que cobreixi aquesta demanda.

Anàlisi d'Antecedents

Els estudis previs realitzats, basats en dades d'ocupació i fluxos de visitants, indiquen un volum potencial de clients suficient per garantir la viabilitat del negoci. A més, s'han analitzat casos d'èxit de restaurants amb característiques similars, que confirmen la rendibilitat d'aquest model en entorns culturals.

El restaurant disposarà d'una capacitat operativa adequada, amb 19 taules i un aforament total de 72 persones, i un horari d'obertura adaptat a les franges de major afluència. L'oferta gastronòmica inclourà un menú diari competitiu, amb una relació qualitat-preu òptima i servei a taula, orientat a fidelitzar la clientela i generar recurrència.

En síntesi, els antecedents exposats justifiquen la viabilitat del projecte, fonamentada en una demanda real, una ubicació estratègica i una proposta gastronòmica diferenciada que assegura la seva competitivitat en el mercat.

Es considera que l'escenari més representatiu és l'escenari 3 de viabilitat econòmica que es detalla en el següent quadre de comptes d'explotació.

Compte d'explotació	
Ingressos d'explotació	300.000,00 €
Despeses d'explotació	
Compres	109.862,24 €
Personal	156.946,05 €
Altres despeses	19.334 €
Suma Despeses	286.142,53 €
Resultat	13.857,47 €

3. Establiment del cànon.

El Cànon establert és el que a continuació es detalla:

Cànon fix: 6.000,00 € anual

El cànon fix forma part del criteris de valoració de l'oferta econòmica i com a tal vindrà definit per l'oferta del licitador.

4. Escenaris

En base a la mitjana de volum de vendes abans definida, el següent quadre recull el resultat de cànon en atenció a diversos escenaris per ingressos d'explotació i en aplicació del cànon fix que garanteix la viabilitat en tots els escenaris i que forma part dels criteris de valoració de l'oferta econòmica.

Paràmetres	Escenari 1	Escenari 2	Escenari 3	Escenari 4
Ingressos d'explotació	200.000,00 €	250.000,00 €	300.000,00 €	350.000,00 €
Despeses d'explotació	192.307,69 €	238.095,24 €	280.142,53 €	324.074,07 €
Benefici abans cànon	7.692,31 €	11.904,76 €	19.857,47 €	25.925,93 €
% benefici abans cànon	4,00%	5,00%	7,09%	8,00%

Repercussió Cànon fix	Escenari 1	Escenari 2	Escenari 3	Escenari 4
Cànon fix	6.000,00 €	6.000,00 €	6.000,00 €	6.000,00 €
Benefici després cànon fix	1.692,31 €	5.904,76 €	13.857,47 €	19.925,93 €
% Benefici després cànon fix	0,85%	2,36%	4,62%	5,69%

5. Comentaris i conclusions

En relació al compte de resultats de l'actual licitació conclou que:

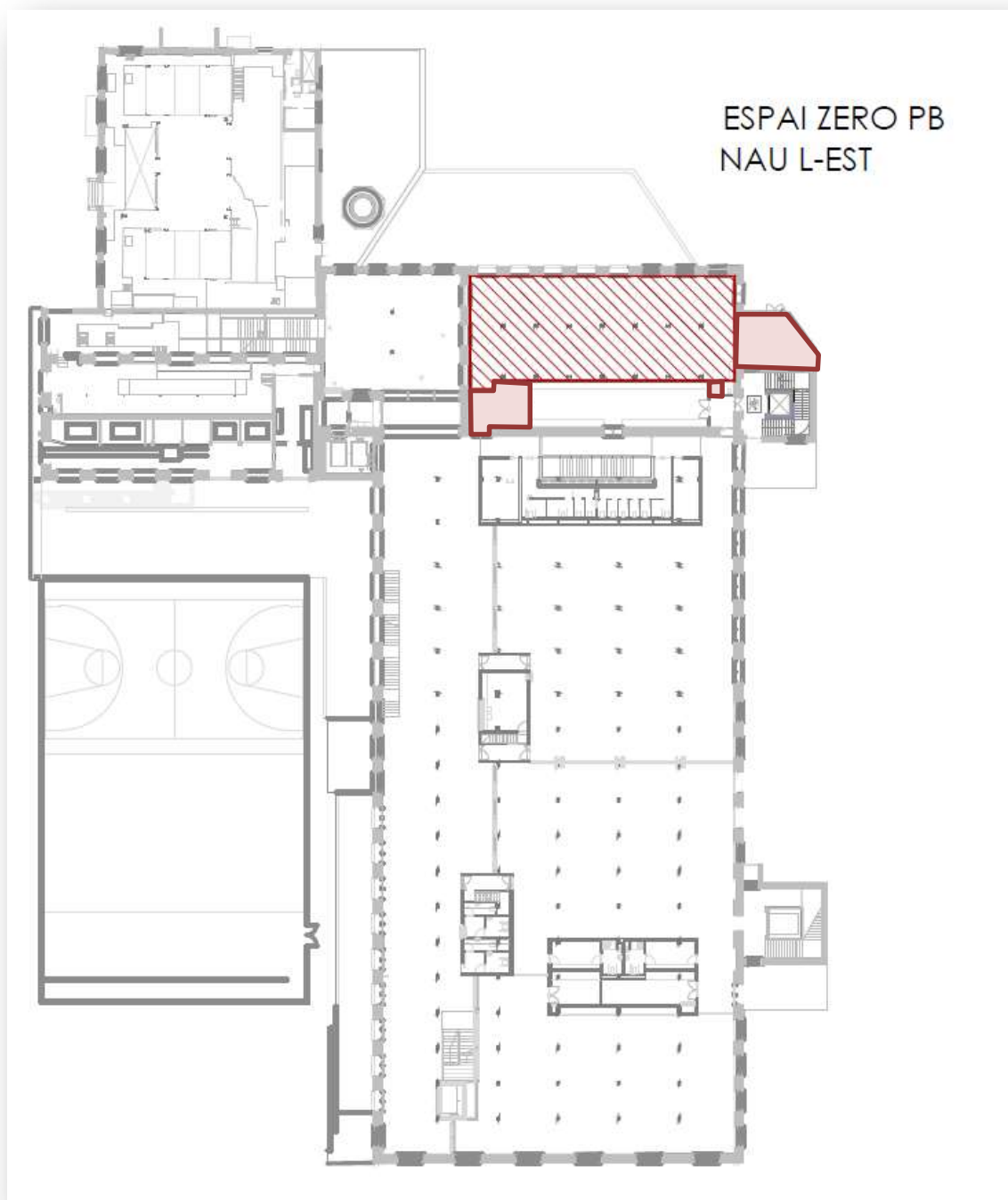
1. Els resultat del volum de vendes que s'ha considerat més representatiu corresponen a l'escenari 3, situant-se al voltant dels 300.000,00 €.
2. En cap dels escenaris proposats es produeixen resultats negatius pel que fa a la rendibilitat
3. Es considera viable l'oferta objecte de licitació en qualsevol dels escenaris proposats.

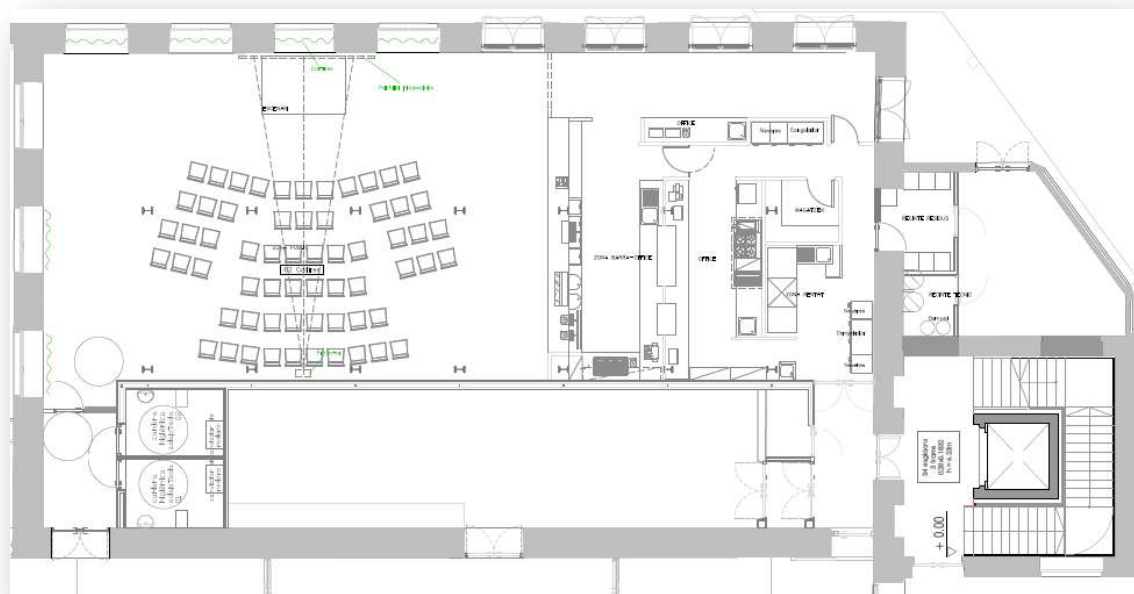
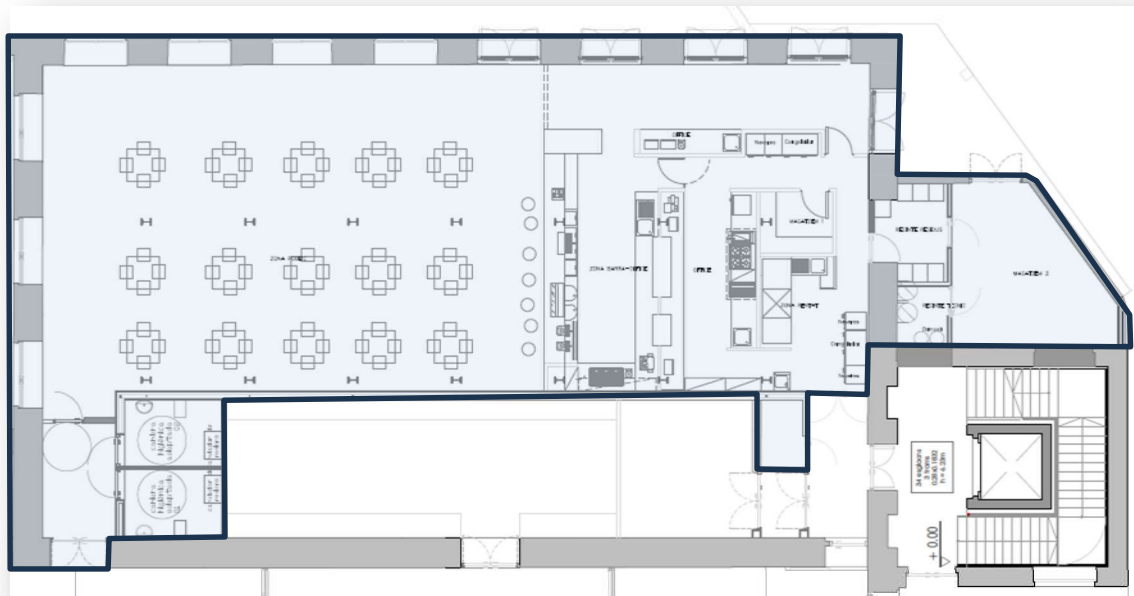
Annex 2 – Plànols

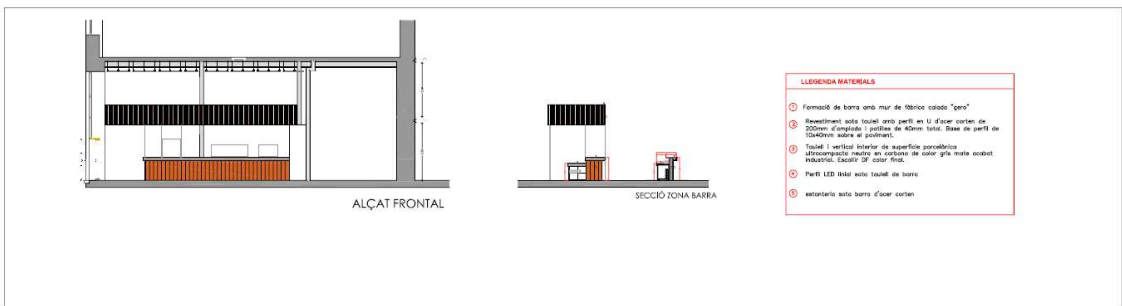
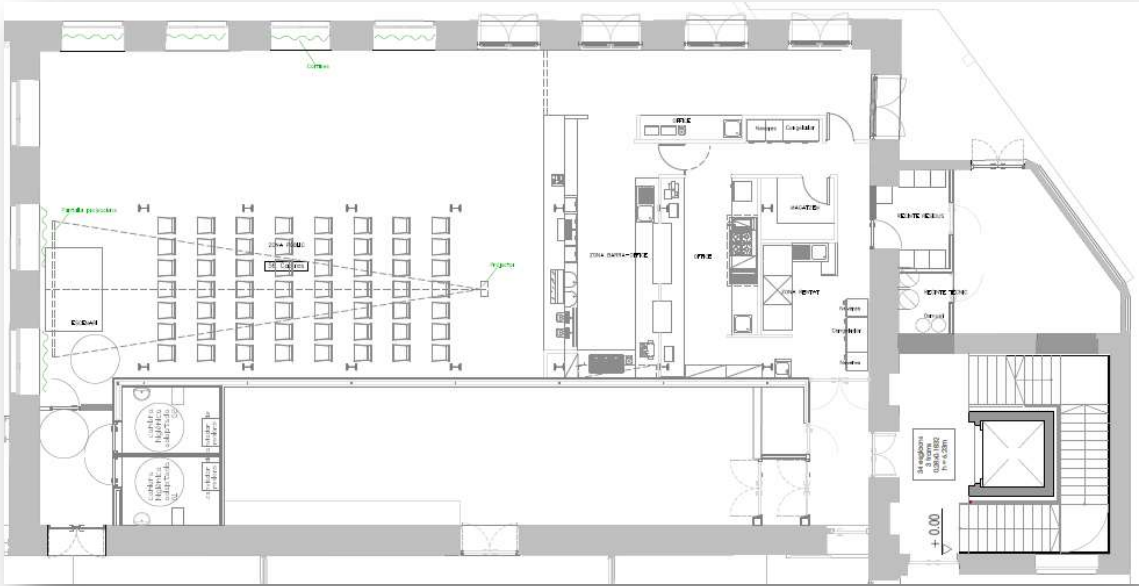
Aquest annex inclou els plànols de distribució del bar restaurant ubicat a la Fabra i Coats: Fàbrica de Creació. Els plànols detallen la configuració dels espais interiors destinats a l'activitat de restauració, incloent la zona de cuina, magatzems, barra, zona de consum i lavabos. L'espai interior compta amb una superfície útil de 285,96 m². La disposició dels espais ha estat dissenyada per garantir la funcionalitat del servei, la comoditat dels usuaris i el compliment de la normativa vigent en matèria d'accessibilitat, seguretat i higiene.

Els plànols també indiquen la ubicació dels accessos, les connexions amb els serveis generals de l'equipament, i la relació amb els espais comuns com els lavabos compartits.

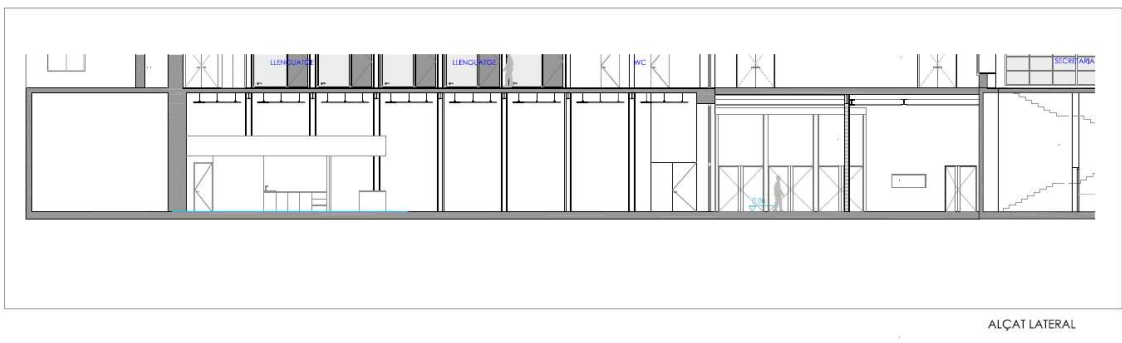
Aquest document gràfic forma part de la documentació tècnica de la concessió i ha de servir com a referència per a l'adequació, manteniment i explotació del servei de bar restaurant.



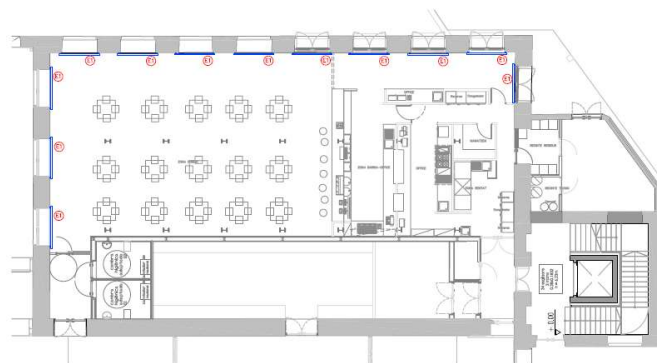




ALÇAT FRONTAL



ALÇAT LATERAL



PLANTA (S/E)



NUCLI CENTRAL

NAU EST

SECCIÓ LONGITUDINAL A-A'

Annex 3 - Inventari d'equipament

S'adjunta l'inventari detallat de l'equipament disponible per al servei de bar restaurant.

Un.	Descripció	Quantitat
ud	boteller 4 portes infrico - mesures: 1954x550x850 potència: 200w ii	1
ud	fregadera 2 senos + 1 escorredor amb moble - mesures: 1600x600x850 si (50x40x25), inclou griferia i sifon desaigüe	1
ud	lavavasos cesto 40x40 romag - dosificador detergente automatico - medidas: 465x510x645 potencia: 3 kw ii	1
ud	taula treball sotabarra 2000x600x850 inox	1
ud	moble cafetera 1468x600x1050 inox 2 calaixos i tolva picamarro, 2 portes i prestatge	1
ud	moble estant 1000x300x1050 3 prestatges	1
ud	nevera frontmostrador infrico - mesures: 1960x600x1050 potència: 308w ii	2
ud	moble estant 1000x600x1050 3 prestatges	1
ud	taula fria de treball infrico - mesures: 1960x700x850 potència: 368w ii	2
ud	taula treball inox 2000x700x850 + presta inferior	1
ud	forn mixt (convecció + vapor) 11 safates 1/1 - mesures: 800x820x1100 potència: 16,4 kw iii - grifo ducha i kit desguàs marca inoxtrend	1
ud	taula suport forn inox	1
ud	freidora electrica 15 + 15 litres oli amb moble - mesures: 800x750x850 potència: 25,4 kw iii - marca bertos	1
ud	cuina 4 focs + forn electrica - mesures: 800x750x850 potència: 17,9 kw iii - marca bertos	1
ud	moble neutre 400x750x850 amb presta	1
ud	planxa crom-dur electrica - mesures: 800x750x850 potència: 9,6 kw iii - marca bertos	1
ud	fregadera 800x700x850 amb moble (si 50x40x25) inclou griferia i sifon desaigüe	1
ud	estanteria per a plats alumini i policarbonat - mesures: 1400x370x1800 4 nivells	1
ud	armari frigorific 1 porta - mesures: 700x700x2050 potència 550w ii - marca infrico	2
ud	armari congelació 2 portes - mesures: 1385x700x2060 potència: 850w ii - marca infrico	1
ud	fregadera entrada rentat inox 1200x800 amb moble	1
ud	rentaplats capota cesto 50x50 - mesures: 655x750x1400 potència: 6,5 kw iii - dosificadors detergent i abrillantador autom - marca silanos	1
ud	taula sortida rentat inox 2240x750x850	1
ud	armari frigorific 1 porta - mesures: 700x700x2050 potència: 550w ii - marca infrico	2
ud	armari congelació 2 portes - mesures: 1385x700x2025 potència: 850w ii - marca infrico	1